

DAFTAR PUSTAKA

- A. A. C. C. 2000. Approved Methods of American Association of Cereal Chemists. Published by American Association of Cereal Chemists, In. St. Paul, Minnesota, U.S.A.
- A.A.C.C. 2012. Guidelines for Scoring Experimental Bread. Approved Methods of American Association of Cereal Chemists. Published by American Association of Cereal Chemists, In. St. Paul, Minnesota, U.S.A.
- Adikrisna, D. D. 2011. Pengaruh regelatinasi dan modifikasi hidrotermal terhadap sifat fisik pada pembuatan edible film dari pati kacang merah (*Vigna angularis* Sp.) (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).
- Afify, A. E. M. M., El-Beltagi, H. S., Abd El-Salam, S. M., & Omran, A. A. 2012. Biochemical changes in phenols, flavonoids, tannins, vitamin E, β -carotene and antioxidant activity during soaking of three white sorghum varieties. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 2(3), 203-209.
- Agustiani, A., Riwayati, I., & Maharani, F. 2020. Modifikasi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) Dengan Variabel Suhu Dan Lama Waktu Perlakuan. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 5(2).
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- Albert, C., Gombos, S., Salamon, R. V., Csiki, Z., Prokisch, J., & Csapó, J. 2017. Production Of Highly Nutritious Functional Food With The Supplementation Of Wheat Flour With Lysine. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 10(1), 5-20.
- Andragogi, V., Bintoro, V.P. and Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), pp.163–167.
- Andarwulan, Nur. Kusnandar, Feri. Herawati, Dian. 2011. Analisa Pangan. Dian Rakyat.Jakarta
- Andrew, S. R., Wiwiek, S. W., & Subagio, A. 2006. Karakterisasi Biji Dan Protein Koro Komak (*Lablab Purpureus* (L.) Sweet) Sebagai Sumber Protein

[*Characterization Of Hyacinth Bean (Lablab Purpureus (L.) Sweet) Seed And Its Protein*]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 17(2), 120-120.

Ardhiyanti, S. D., Kusbiantoro, B., Ahza, A. B., & Faridah, D. N. 2017. Improvement of type III resistant starch on food material using hydrothermal method. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1).

Ariyantoro, A. R., & Amanto, B. S. 2020. Effect of Heat Moisture Treatment (HMT) on Physicochemical Characteristics of Sorghum Flour (Sorghum Bicolor L. moench). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 518, No. 1, p. 012067). IOP Publishing.

Ariyantoro, A.R., Fitriyani, A., Affandi, D.R., Muhammad, D.R.A., Yulviatun, A. dan Nishizu, T. 2022. The effect of dual modification with annealing and Heat Moisture Treatment (HMT) on physicochemical properties of jack bean starch (*Canavalia ensiformis*). *Food Research*. 6(4): 189-198

Ariyantoro, A. R., Affandi, D. R., Yulviatun, A., Ishartani, D., & Septiarani, A. 2021. Pasting Properties Of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Modified Starch With Heat Moisture Treatment. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 905, No. 1, p. 012092). IOP Publishing.

Aryanti, N., Kusumastuti, Y. A., & Rahmawati, W. 2017. Pati talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri. *Majalah Ilmiah MOMENTUM*, 13(1).

Arumsari, R. F. 2016. Pembuatan Tiwul Instan Menggunakan Tepung Koro Pedang Pragerminasi Sebagai Bahan Substitusi Tepung Ubi Kayu Hasil Modifikasi Dan Bahan Pengenyal Komersial Food Grade (Doctoral Dissertation, Universitas Jenderal Soedirman).

Ashokkumar, Y. 2018. *Textbook Of Bakery And Confectionery, (REVISED)*. PHI Learning Pvt. Ltd..

Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2013. *Laporan APTINDO Tahun 2013*. APTINDO. Jakarta.

Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemists*. AOAC International, Washington DC.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI 01-3840-1995: Roti Tawar. Jakarta

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Data Ekspor Impor HS 2 Digit April 2022*. Diakses pada tanggal 30 Oktober 2022.
- BeMiller, J. N., & Huber, K. C. 2015. Physical Modification Of Food Starch Functionalities. *Annual review of food science and technology*, 6, 19-69.
- Bent, A. J. 2007. *Speciality fermented goods*. In *Technology of breadmaking* (pp. 245-274). Springer, Boston, MA.
- Bhattacharya, S. 2014. *Conventional and Advanced Food Processing Technologies*. John Wiley & Sons.
- Budiman, C., V. 2022. *Partial Substitution of Heat Moisture Treatment Modified Porang (*Amorphophallus muelleri* B.) Flour to Wheat Flour in Affecting Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Straight-Dough Pan Bread*. Bachelor thesis. Universitas Pelita Harapan.
- Chen, X., He, X., Fu, X. & Huang, Q. 2015. In Vitro Digestion And Physicochemical Properties Of Wheat Starch/Flour Modified By HeatMoisture Treatment. *Journal Of Cereal Science*, 63, 109–115.
- Christy, F. 2021. *Effect of Partial Substitution with Heat-Moisture-Treated Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.) Flour on Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Pan Bread*. Thesis. Universitas Pelita Harapan
- Choiriyah, N. A., & Dewi, I. C. 2020. Daya Terima Roti Tawar Mocaf dan Ubi Jalar pada Santriwati Pesantren X. *Media pertanian*, 5(1).
- Cui, W., Izydorczyk, M., & Wang, Q. 2006. *Food Carbohydrate*. Francise and Taylor, England.
- Dhingra, S., & Jood, S. 2004. Effect Of Flour Blending On Functional, Baking And Organoleptic Characteristics Of Bread. *International journal of food science & technology*, 39(2), 213-222.
- Dwi, R.W.S.D.H. and Rosida, A. 2014. Aspek Mutu Produk Roti Tawar untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg. *AGROKNOW*, 2(1), pp.1–12.
- Dua, S., Lukow, O. M., Humphreys, G., and Adams, K. (2009). Effect of Extraction Methods and Wheat Cultivars on Gluten Functionality. *The Open Food Science Journal*, 3, 84-92.

- Dudu, O. E., Ma, Y., Adelekan, A., Oyedeji, A. B., Oyeyinka, S. A., & Ogungbemi, J. W. 2020. Bread-making potential of heat-moisture treated cassava flour-additive complexes. *LWT*, 130, 109477.
- Efendi, R., Nathanael, R., Rahmayuni, 2016. Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Dalam Pembuatan Roti Tawar (Doctoral Dissertation, Riau University).
- Ekafitri, R., & Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat The Utilization of Beans as Protein Source for Emergency Food. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134-145.
- El-Zainy, A. R., Shalaby, A. O., Slo, A. A., & Foad, E. A. 2010. Effect Of Adding Sweet Potatoe Flour To Wheat Flour On The Properties Of Pan Bread. Effect Of Adding Sweet Potatoe Flour To Wheat Flour On The Properties Of Pan Bread. *Journal Of Food And Dairy Sciences*, 1(7), 387-396.
- Ernawati, E., & Nugroho, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Mangrove Jenis Lindur (*Bruquiera gymnorrhiza*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Agrika*, 11(1).
- Estiasih, Teti, 2005. Kimia dan Teknologi Pengolahan Kacang - Kacangan. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Eugenia, L. 2022. *Effect Of Partial Substitution Of Wheat Flour With Heat Moisture Treated Gembili (Dioscorea Esculenta L.) Flour On Physicochemical And Sensory Characteristics Of Pan Bread Using Straight-Dough Method. Bachelor thesis, Universitas Pelita Harapan.*
- Fennema, O. R. 1996. Food chemistry (Vol. 76). CRC Press.
- Fu, J. T., Chang, Y. H., & Shiau, S. Y. 2015. Rheological, Antioxidative And Sensory Properties Of Dough And Mantou (Steamed Bread) Enriched With Lemon Fiber. *LWT -Food Science and Technology*.
- Garnida, Y., Havelly, & Rahma, R. N. 2019. Modifikasi Tepung Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) Metode *Heat Moisture Treatment* Pada Suhu dan Waktu Pemanasan Berbeda dan Aplikasi Tepung Pada Pembuatan Cookies. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1).
- Gilang, R., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (3): 34-42

- Ginanjar, A. N. 2018. Pengaruh Substitusi Sari Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Gómez, M., Moraleja, A., Oliete, B., Ruiz, E., & Caballero, P. A. 2010. Effect of fibre size on the quality of fibre-enriched layer cakes. *LWT - Food Science and Technology*.
- Gómez, M., Gutkoski, L. C., & Bravo-Núñez, Á. 2020. Understanding Whole-Wheat Flour And Its Effect In Breads: A Review. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 19(6), 3241-3265.
- Güzel, D., & Sayar, S. 2010. Digestion Profiles And Some Physicochemical Properties Of Native And Modified Borlotti Bean, Chickpea And White Kidney Bean Starches. *Food research international*, 43(8), 2132-2137.
- Hakiim, A., & Sistihapsari, F. 2011. Modifikasi Fisik-Kimia Tepung Sorgum berdasarkan Karakteristik Sifat Fisikokimia sebagai Substituen Tepung Gandum. *Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang*.
- Handajani, S., Dian, R., & Pramita, D. S. 2008. Karakteristik Kimia (HCN, Antioksidan, Dan Asam Fitat) Beberapa Jenis Koro Lokal Dengan Berbagai Perlakuan Pendahuluan. *Makalah disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi, Jakarta*.
- Handjani, S. P. N., Khasanah, U., Kes, M., & Putri, D. N. 2018. *Teknologi Pati Termoodifikasi Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan: Kesehatan (Vol. 1)*. Umpress.
- Handayani, N. A., Pratiwi, A. R., Wati, D. A., & Lestari, L. A. 2022. Analisis Kandungan Gizi Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal Of Food Technology And Nutrition)*, 21(2), 126-132.
- Haryani, K., Hadiyanto, Hargono, dan N.A. Handayani. 2015. Sifat Fisikokimia Pati Sorghum Varietas Merah dan Putih Termofikasi Heat Moisture Treatment (HMT) untuk Produk Bihun Berkualitas. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan", UPN Veteran, Yogyakarta*.
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. 2014. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka. *Agritech*, 34(3), 308-315.

- Hersoelistyorini, W., Sri S. D. dan Andri C. K. 2015. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang
- Hermadayanti, Y. T. 2017. *Kajian* Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Terigu dan Jenis Gula pada Karakteristik Cookies Green Tea (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Hidayat, H. N., & Insafitri, I. 2021. Analisa Kadar Proksimat Pada *Thalassia Hemprichi* Dan *Galaxaura Rugosa* Di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 2(4), 307-317.
- Hoover, R. 1994. *The Effect of Annealing on The Physicochemical Properties of Wheat, Oat, Potato and Lentil Starches. Journal of Food Biochemistry*. 17(2): 303-325.
- Julista, E. P. 2020. Physicochemical and organoleptic characteristics of pan bread using wheat flour partially substituted with heat-moisture treated sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) flour (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Keetels, C. J. A. M., Visser, K. A., Van Vliet, T., Jurgens, A., & Walstra, P. 1996. Structure and mechanics of starch bread. *Journal of Cereal Science*, 24(1), 15-26
- Kibar, A.A., Gonenc, and F. Us. 2009. Gelatinization Of Waxy, Normal, And High Mylose Corn Starches. *Journal Of Food Technology*. 4(3):02- 10.
- Klein, B., Pinto, V.Z., Vanier, N.L., Zavareze, E.R., Colussi, R., Evangelho, J.A., Gutkoski, L.C., Dias, A.R.G., 2013. *Effect of Single and Dual Heat-Moisture treatments On Properties Of Rice, Cassava and Pinhao Starches, Carbohydrate Poly-mers*, 98(2), pp. 1578-1584
- Kulp, K., & Lorenz, K. (Eds.). 2003. Handbook of dough fermentations (Vol. 127). Crc Press.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta

- Kusumayanti, H., Handayani, N. A., & Santosa, H. 2015. *Swelling Power And Water Solubility Of Cassava And Sweet Potatoes Flour. Procedia Environmental Sciences*, 23, 164-167.
- Laksmana, R. D., Santoso, E., & Rahayudi, B. 2019. Prediksi Penjualan Roti Menggunakan Metode Exponential Smoothing (Studi Kasus: Harum Bakery). *J. Pengemb. Teknol. Inf. dan Ilmu Komput. e-ISSN, 2548, 964X*.
- Lestari, C. A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Terhadap Karakteristik Roti Tawar (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Li, J.Y., dan Yeh, A.I. 2001. Relationship Between Thermal, Rheological characteristics, and Swelling Power for Various Starches. *J. Food Engineering* Vol. 50 : 141-148.
- Lukinac, J., Jukić, M., Čačić Kenjerić, F., Kolak, P., Efendić, T., & Koceva Komlenić, D. 2016. Browning Development In Bakery Products Enriched With Food Industry By-Products. In Proceedings Of The 8th International Congress Flour-Bread'15 [And] 10th Croatian Congress Of Cereal Technologists (Pp. 55-65). Josip Juraj Strossmayer University Of Osijek, Faculty Of Food Technology Osijek.
- Maghfoer, M. D., Yurlisa, K., Aini, N., & Yamika, W. S. D. 2019. Sayuran Lokal Indonesia: Provinsi Jawa Timur. Universitas Brawijaya Press.
- Mandei, J. H., & Riset, B. 2016. Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi Dengan Heat Moisture Treatment Sebagai Bahan Substitusi Untuk Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1), 57-72.
- Manningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour). *Nutrition And Food Research*, 35(1), 13-22.
- Marcin, K., Jarosław, W., Monika, P., & Agnieszka, W. 2016. Application Of The Response Surface Methodology In Optimizing Oat Fiber Particle Size And Flour Replacement In Wheat Bread Rolls. *CyTA-Journal of Food*, 14(1), 18-26.
- Marthia, N., T. Widiantara dan L. H. Afrianti. 2013. Penurunan Sianida Dalam Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Berbagai Metode. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*.

- Maryam, Anwar, K., Emriadi, & Novelina. 2016. Karakteristik Fisik Pati Dari Biji Buah-Buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*, 13(2), 143-15.
- Millar, K.A., Barry-Ryan, C., Burke, R., Mccarthy, S. And Gallagher, E., 2019. Dough Properties And Baking Characteristics Of White Bread, As Affected By Addition Of Raw, Germinated And Toasted Pea Flour. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 56, P.102189.
- Miyazaki, M., & Morita, N. 2005. Effect of heat-moisture treated maize starch on the properties of dough and bread. *Food Research International*. 38, 369–376
- Miyoshi, E. 2001. Effect of Heat-Moisture Treatment and Lipids on Gelatinization and Retrogradation of Maize and Potato Starches. *Cereal Chem*, 79(1); 72-77
- Muchtadi, R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung. Alfabeta. Pangesti, Y.D., Parnanto,
- Murdiati, A., Anggrahini, S., & Alim, A. 2015. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251-260.
- Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. 2017. Pembuatan roti tawar bebas gluten berbahan baku tepung garut, tepung beras, dan maizena (Konsentrasi Glukomanan dan waktu proofing). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- NPCS Board. 2011. *Handbook on Fermented Foods and Chemicals*. NIIR Project
- Nur Aini, R., Rauf, R., & Purwani, E. 2015. Optimasi Konsentrasi Pengemulsi Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Roti Tawar Berbahan Dasar Tepung Singkong (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Nurfitriani, Andi. 2012. Isolasi Dan Karakterisasi Sifat Fungsional Protein Serta Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Tofu. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Odedeji, J. O., Akande, E. A., Ayinde, L. A., & Alade, O. A. 2020. Influence of Sprouting on Proximate and Anti-nutritional Factors of Jacbean (*Canavalia ensiformis*) Flour. *Journal of Applied Sciences and Environmental Management*, 24(8), 1455-1461.

- Oka, A. A., Suptihatin, S., Santoso, T., Wijaya, L., & Sari, N. I. 2019. Latihan Pembuatan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Kelompok Wanita Tani Enggal Mukti. *Jurnal Pengabdian UntukMu Negeri*, 3(2), 150-153.
- Onyango C., E.A. Mewa, A.W. Mutahi, and M.W. Okoth. 2013. Effect of Heat-Moisture-Treated Cassava Starch and Amaranth Malt on the Quality of Sorghum-Cassava-Amaranth Bread. *Africa-Journal-of-Food-Science*, Vol. 7, No. 5:80–86.
- Özkaya, B., Baumgartner, B., & Özkaya, H. 2018. Effects Of Concentrated And Dephytinized Wheat Bran And Rice Bran Addition On Bread Properties. *Journal Of Texture Studies*, 49(1), 84-93.
- Paladugula, M. P., Smith, B., Morris, C. F., & Kiszonas, A. 2021. Incorporation of yellow pea flour into white pan bread. *Cereal Chemistry*, 98(5), 1020-1026.
- Pangesti, Y. D., Parnanto, N. H. R., & Ridwan, A. A. 2014. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Dimodifikasi Secara Heat Moisture Treatment (HMT) Dengan Variasi Suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., Malahayati, N., & Lidiasari, E. (2016). Sifat Fisik Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) Termodifikasi Dan Penambahan Gum Xanthan Untuk Rerotian. *Agritech*, 36(3), 335-343.
- Pokatong, W. D. R., & Julista, E. P. 2022. Heat-moisture treatment to sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) flour increased volume expansion and other characteristics of pan bread prepared with wheat flour partially substituted. *GCISTEM Proceeding*, 1, 74–87.
- Pramita, D. S., Handajani, S., & Rachmawanti, D. 2008. The Effect Of Heating Technique To Phytic Acid Content And Antioxidant Activity Of Velvet Bean (*Mucuna Pruriens*), Butter Bean (*Phaseolus Lunatus*) And Jack Bean (*Canavalia Ensiformis*). *Asian Journal Of Natural Product Biochemistry*, 6(2), 36-44.
- Pranoto, Y., Rahmayuni, Haryadi, Dan Rakshit, S. K. 2014. Physicochemical Properties Of Heat Moisture Treated Sweet Potato Starches Of Selected Indonesian Varieties. *Indonesian Food. Research Journal*. 21(5), 2031-2038
- Prasetyo, A. 2016. Pengaruh Suhu Dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar Non Gluten Berbahan Baku Tepung Uwi Dan Tepung Kedelai Hitam (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

- Priharyanto, A. J. C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. 2022. Kualitas Bolu Kukus Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 207-221.
- Purwani, EY., Widaningrum., Thahir R, dan Muslich. 2006. Effect Of Heat Moisture Treatment Of Sago Starch On Its Noodle Quality. *Indonesian J. of Agric. Scienannawce* 7(1): 8–14.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29-42.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (PUSDATIN). 2018. Statistik Konsumsi Pangan 2018. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. [http://Statistik pangan.go.id](http://Statistik.pangan.go.id) [2 November 2022]
- Purlis, E. 2010. Browning development in bakery products—A review. *Journal of Food Engineering*, 99(3), 239-249.
- Putra, I.N.K., N.W. Wisaniyasa, dan A.A.I.S. Wiadnyani. 2016. Optimasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT). *Agritech*, Vol. 36, No. 3:302–307
- Putri, W. D. R., & Zubaidah, E. 2017. *Pati: Modifikasi dan Karakteristiknya*. Universitas Brawijaya Press.
- Putri, B. V. M. P. 2018. *Application Of Tamarind (Tamarindus Indica) As Acidulant And Its Effect On The Psychochemical Characteristics Of White Bread Based On Subtitution Rice Bran Flour* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Putro, N. T. L., Arisasmita, J. H., & Srianta, I. 2015. Kajian Kadar Hcn Dan Karakteristik Pati Pada Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Berdasarkan Waktu Perendaman Biji Dalam Air Panas Dan Larutan Natrium Bikarbonat (Nahco3). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2), 72-82.
- Rachmania, R. A., Fatimah, N., & Elok, M. 2013. Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisis Menggunakan Larutan Basa. *Media Farmasi*, 10(2): 26.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap Kadar

- Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80-85.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53– 68.
- Riwayati, I., Anam, A. C., & Maharani, F. 2020. Pengaruh Suhu Dan Waktu Proses Modifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT) Pada Tepung Kulit Singkong Terhadap Sifat Kelarutan Dan *Swelling Power*. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 5(1).
- Rodriguez-Amaya, D. B., & Amaya-Farfan, J. 2020. *Chemical Changes During Processing and Storage of Foods: Implications for Food Quality and Human Health*. Academic Press.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. 2021. Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26-35.
- Sardiman, S., Ansharullah, A., & Hermanto, H. 2020. Modifikasi dan Karakterisasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Termodifikasi HMT (Heat Moisture Treatment). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 24-37.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Bastian, H. A., & Kusuma, I. M. 2015. Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. poir) Dengan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mi Instan. *Metana*, 11(01).
- Setiarto, R. H. B., & Widhyastuti, N. 2017. Penurunan Kadar Tanin Dan Asam Fitat Pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Berita Biologi*, 15(2), 149-157.
- Setiyoko, A., Nugraeni, N., & Hartutik, S. 2018. Optimasi Suhu Pemanasan Dan Kadar Air Pada Proses Produksi Tepung Bengkuang Termodifikasi Dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT) Sebagai Bahan Baku Mie Basah. In *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (Pp. 8-14).
- Shabrina, N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

- Shittu, T. A., Dixon, A., Awonorin, S. O., Sanni, L. O., & Maziya-Dixon, B. 2008. Bread From Composite Cassava–Wheat Flour. II: Effect Of Cassava Genotype And Nitrogen Fertilizer On Bread Quality. *Food Research International*, 41(6), 569-57
- Sim, S. Y., Noor Aziah, A. A., & Cheng, L. H. 2015. Quality and functionality of Chinese steamed bread and dough added with selected non-starch polysaccharides. *Journal of Food Science and Technology*.
- Standar Nasional Indonesia. 2018. Roti Tawar. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Struyf, N., Van der Maelen, E., Hemdane, S., Verspreet, J., Verstrepen, K. J., & Courtin, C. M. 2017. Bread dough and baker's yeast: An uplifting synergy. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(5), 850-867.
- Subagio, A., Witono, Y., & Windrati, S. W. 2002. Protein Albumin dan Globulin dari Beberapa Jenis Koro di Indonesia. *Jurnal Semianr Nasional PATPI Malang*, 135-140.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Agrika*. Vol.4(1): 48-53
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). Jurusan Teknologi Pangan. UNHAS.
- Sumarlin. 2011. Karakterisasi Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Dengan Heat Moisture Treatment (HMT). *Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau*
- Sunyoto, M., Andoyo, R., Radiani, H. A., & Michelle, C. T. 2016. Kajian Sifat Fungsional Pati Ubi Jalar Melalui Perlakuan Modifikasi Heat Moisture Treatment Sebagai Sediaan Pangan Darurat. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), 846-854
- Susilawati, S., Subeki, S., & Azis, I. P. P. 2013. Formulasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) dan Terigu terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(1), 1-12.

- Sumardiono, S., & Pudjihastuti, I. 2015. Pengembangan Proses Modifikasi Cassava dengan Hidrolisa Asam Laktat dan UV untuk Substitusi Terigu dalam Produk Pangan. *Metana*, 11(02).
- Suryatna, B. S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2).
- Susanti, I., Siregar, N. C., & Supriatna, D. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensiformis* DC) sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Journal of Industrial Research (Jurnal Riset Industri)*, 7(1), 1-13.
- Susi, S., Agustina, L., & Gendrosari, S. 2020. Pengaruh Steaming Terhadap Karakteristik Kimia Dan Daya Rehidrasi Tepung Kacang Nagara Sebagai Bahan Baku Breakfast Cereal. *Pengaruh Steaming Terhadap Karakteristik Kimia Dan Daya Rehidrasi Tepung Kacang Nagara Sebagai Bahan Baku Breakfast Cereal*.
- Syafutri, M. I. 2021. Pengaruh *Heat Moisture Treatment* terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Beras Merah Termodifikasi. *JURNAL PANGAN*, 30(3), 175-186.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, D., dan Kusnandar, F., 2012, Pengaruh Proses Heat Moisture Treatment Terhadap Karakteristik Fisiokimia Pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1).
- Tabibloghmany, F. S., Tehrani, M. M., & Koocheki, A. 2022. Effects Of Substitution Level And Particle Size Of Extruded Soybean Hull Fractions On Physicochemical And Sensorial Properties Of High-Fiber Pan Bread During Storage. *Food Science & Nutrition*.
- Tansil, A., A., P. 2022. Partial Substitution Of Wheat Flour With Porang (*Amorphophallus Muelleri* B.) Flour Modified With Heat Moisture Treatment In Affecting Physicochemical And Organoleptic Characteristics Of Sponge-Dough Pan Bread. Bachelor Thesis. Universitas Pelita Harapan.
- Tömösközi, S., & Békés, F. 2016. Bread: dough mixing and testing operations. Elsevier
- Viatno, A., Sunaryo, Y., & Susilaningsih, S. E. P. 2018. Pengaruh Dosis Bahan Organik Dengan Kedalaman Olah Tanah Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L) Di Tanah Grumusol. *Jurnal Ilmiah Agroust*, 2(1), 1-10.

- Wijayanti, Y. R. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti Tawar. UGM. Yogyakarta.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah dan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W. C., & Purwani, E. Y. (2015). Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten Utilization of Inpari 17 Rice (*Oryza Sativa* L.) Modified as Flour to be used as Gluten-Free Bread Raw Materials. *Jurnal Pangan*, 24(3), 167-182.
- Wardani, N. K. 2021. Optimasi Proporsi Tepung Kelapa dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Fisik Roti Tawar Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Methodology*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Widiantara, T. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 146-153.
- Wijayanti, Y. R. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum Aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta Arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti Tawar (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Yogyakarta.
- Windrati, W. S., & Augustine, P. D. 2010. Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Agroteknologi*, 4(01), 18-26.
- Windrati, W. S., Bambang Herry, P., & Diniyah, N. 2015. Pengembangan Teknologi Pangan Berbasis Koro-Koroan Sebagai Bahan Pangan Alternatif Pensubstitusi Kedelai.
- Wang, X., Lao, X., Bao, Y., Guan, X. and Li, C., 2021. Effect Of Whole Quinoa Flour Substitution On The Texture And In Vitro Starch Digestibility Of Wheat Bread. *Food Hydrocolloids*, 119, p.106840.
- Yana, S. 2015. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*. 4(1),17-23
- Yasa, I. W. S., Zainuri, Z., Zaini, M. A., & Hadi, T. 2016. Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf: "Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan". *Pro Food*, 2(2), 120-126.

- Yaver, E. and Bilgiçli, N., 2021. Ultrasound-Treated Lupin (*Lupinus Albus L.*) Flour: Protein-And Fiber-Rich Ingredient To Improve Physical And Textural Quality Of Bread With A Reduced Glycemic Index. *Lwt*, 148, p.111767.
- Yustizar, A., R. 2022. Partial Substitution Of Wheat Flour With Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Flour Modified With Heat Moisture Treatment In Affecting Physicochemical And Organoleptic Properties Of Pan Bread Using Sponge-Dough Method. Bachelor thesis. Universitas Pelita Harapan.
- Zulaidah, A. 2012. Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati. *Dinamika Sains*, 10(22).

