

DAFTAR PUSTAKA

- [AACC] American Association of Cereal Chemist International. 2000. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists. 10th ed. AACC International, Minnesota.
- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. United States: AOAC Inc.
- Agustiani, Riwayati, I., dan Maharini, F. 2020. Modifikasi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (Hmt) dengan Variabel Suhu dan Lama Waktu Perlakuan. *Inovasi Teknik Kimia*, 5(2), 105–109.
- Amelia, T. 2020. Pengaruh Faktor Iklim Terhadap Sintesis Amilosa. *Biology Education Science & Technology*, 3(2), 17–25.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., dan Ningtyas, D. W. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume): Tepung Maizena terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 214–223
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Astuti, E. S., Suryati, S., Bahri, S., Masrullita, M., dan Meriatna, M. 2022. Pengaruh Waktu dan Suhu Perebusan pada Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Menggunakan Larutan NaHCO₃ terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 11(1), 1–10. <https://doi.org/10.29103/jtku.v11i1.7243>
- Bemiller, J. N., dan Huber, K. C. 2015. Physical Modification of Food Starch Functionalities. *Annual Review of Food Science and Technology*, 6(21), 19–69. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-022814-015552>
- [BPS] Badan Pusat Statistik Indonesia. 2022. Statistik Konsumsi Pangan Indonesia.
- Cauvain, S. 2015. Speciality Fermented Goods. In *Technology of Breadmaking* (pp. 254–262). <https://doi.org/10.1007/978-3-319-14687-4>
- Chakraborty, I., N, P., Mal, S. S., Paul, U. C., Rahman, M. H., dan Mazumder, N. 2022. An Insight into the Gelatinization Properties Influencing the Modified Starches Used in Food Industry: A Review. *Food and Bioprocess Technology*, 15(6), 1195–1223. <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02761-z>
- Dinalhaq, P. C., Wahidah, B. F., dan Miswari. 2023. Ethnobotany of Suweg (*Amorphophallus Paeoniifolius* (Dennst.) Nicolson) in Darupono Village, Kendal District. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 6(2), 191–

203.

- Dwikandana, I. A. S., Damiati, D., dan Suriani, N. M. 2018. Studi Eksperimen Pengolahan Tepung Umbi Suweg. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(3), 166–177. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i3.22143>
- Ekawati, I., Ina, P. T., dan Kartika, I. 2016. Aplikasi Tepung Suweg (*amorphopallus campanulatus bi*) Pregelatinisasi dengan Tepung Kelor (*moringa oleifera*) pada Pembuatan Mie Basah. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 3(1), 62–70.
- Fitriani, S. S. 2014. *Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) Varietas Sukeh Termodifikasi Secara Fisik ke Dalam Tepung Terigu dan Konsentrasi Ragi terhadap Karakteristik Donat*.
- Gozaly, T., dan Garnida, Y. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung Nikstamal Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 78–84. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4437>
- Hasbullah, U. H. A., Nurdyansyah, F., Supriyadi, B., Umiyati, R., dan Ujjianti, R. M. D. 2017. Sifat Fisik dan Kimia Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campamulatus BI*) di Jawa Tengah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(1), 59–65.
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 31–39.
- Hoover, R. 2010. The Impact of Heat-Moisture Treatment on Molecular Structures and Properties of Starches Isolated from Different Botanical Sources. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(9), 835–847. <https://doi.org/10.1080/10408390903001735>
- Ikrawan, Y., Havelly, dan Pirmansyah, W. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) Terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105–115.
- Indriyani, I., Gusriani, G., dan Mursyd, M. 2020. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimia Tepung Umbi Suweg Yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi JIITUJ*, 4(2), 81–87. <https://doi.org/10.22437/jiituj.v4i2.11597>
- 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*.
- Kartiwan, Hidayah, Z., dan Badewi, B. 2015. Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit Yang Difortifikasi Rumput Laut. *PARTNER*, 15(1), 39–47. <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/view/109>

- Ketaren, B. R., Rangkuti, B. T., Ardilla, D., dan Novita, A. 2022. Use of Suweg (Amorphopallus campanulatus) Tuber Flour Substitute Bread Flour on the Quality To Sweet Bread. *Jurnal Pertanian Tropik*, 9(2), 149–163. <https://doi.org/10.32734/jpt.v9i2>
- Khikmah, N., Muflihati, I., Affandi, A. R., dan Nurdyansyah, F. 2021. Sifat Fisik Pati Ganyong Hasil Modifikasi Cross Linking Menggunakan Natrium Asetat. *Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 17(1), 35–40.
- Kumoro, A. C., Yuganta, T. H. A., Ratnawati, R., dan Retnowati, D. S. 2016. Effect of Catalyst Concentration and Reaction Time on the Extraction of Glucomannan from Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Flour Via Acid Hydrolysis. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 162(1), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/162/1/012020>
- Lamiaa, Lofty, dan Hala, M. B. 2017. Quality of Pan Bread as Affected by the Incorporation of Sweet Potato Flour. *Egypt Journal Food Science*, 45(1), 103–112. https://ejfs.journals.ekb.eg/article_29970_e5168da10b889cbd4253124e99575787.pdf
- Latifah, E., dan Prahardini, P. E. R. 2020. Identifikasi dan Deskripsi Tanaman Umbi-Umbian Pengganti Karbohidrat di Kabupaten Trenggalek. *Agrosains : Jurnal Penelitian Agronomi*, 22(2), 94–104. <https://doi.org/10.20961/agsjpa.v22i2.43787>
- Luiz, R. O., dan Vanin, F. M. 2021. Effect of straight dough X pre-fermented dough method on composite wheat breads characteristics. *Food Science and Technology Campinas*, 42(6), 1–7. <https://doi.org/10.1590/fst.64420>
- Mammasse, N., dan Schlich, P. 2014. Adequate Number of Consumers in a Liking Test. Insights from Resampling in Seven Studies. *Food Quality and Preference*, 31(1), 124–128. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2012.01.009>
- Mathobo, V. M., Silungwe, H., Ramashia, S. E., dan Anyasi, T. A. 2021. Effects of Heat-Moisture Treatment on the Thermal, Functional Properties and Composition of Cereal, Legume and Tuber Starches-A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 58(2), 412–426. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04520-4>
- Nadhira, R., dan Cahyana, Y. 2023. Kajian Sifat Fungsional Dan Amilografi Pati Dengan Penambahan Senyawa Fenolik: Kajian Pustaka. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 14–19. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.03>
- Nangin, D., dan Sutrisno, A. 2015. Enzim Amilase Pemecah Pati Mentah dari Mikroba : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1032–1039.
- Novita, D., Hasbullah, U. H. A., Nurdyansyah, F., dan Muflihati, I. 2023.

- Modifikasi Fisik Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) dengan Iradiasi Sinar Ultraviolet C (UV-C) dan Heat Moisture Treatment (HMT). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 182–192. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i2.13555>
- Nugraheni, B., dan Sulistyowati, E. 2018. Analisis Kimia, Makronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac* k. Koch.) setelah Dihilangkan Kalsium Oklatnya Menggunakan NaCl10%. *STIFAR*, 92–101.
- Onyango, C. 2013. Effect of Heat-Moisture Treated Cassava Starch and Amaranth Malt on the Quality of Sorghum-Cassava-Amaranth Bread. *African Journal of Food Science*, 7(5), 80–86. <https://doi.org/10.5897/ajfs2012.0612>
- Permadi, A., dan Wulandari, A. D. 2023. Potential Economic Feasibility of Suweg Flour Production as a High Carbohydrate Food Ingredient. *Journal of Halal Science and Research*, 4(2), 115–119. <https://doi.org/10.12928/jhsr.v4i2.7729>
- Pokatong, W. D. R., dan Christy, F. 2023. Partial Substitution with Heat-Moisture Treated Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L.) Flour to Wheat Flour Affecting Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Pan Bread. In *Proceedings of the 7th International Conference on Food, Agriculture, and Natural Resources (IC-FANRES 2022)* (pp. 20–36). Atlantis Press International BV. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-274-3_3
- Pokatong, W. D. R., dan 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. <https://doi.org/10.56573/gcistem.v1i.22>
- Pokatong, W. D. R., dan Tansil, A. A. P. 2024. Partial Substitution of Wheat Flour with Heat-Moisture Treated Porang Flour Affected Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Pan Bread Prepared with Sponge-Dough Method. *BIO Web of Conferences*, 98, 1–18. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249801007>
- Pratama, W., Swamilaksita, P. D., Angkasa, D., Ronitawati, P., dan Fadhilla, R. 2021. Pengembangan Roti Tawar Sumber Protein Dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(2), 111–124. https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Journal-24927-11_2642.pdf
- Purnavita, S., dan Rastono, N. K. 2021. Modifikasi Pati Aren dengan Crosslinking Agent STPP (Sodium Tri Poly Phospate) dan Penambahan Poli Vinil Alkohol terhadap Karakteristik Bioplastik. *Seminar Nasional Teknik Dan Manajemen Industri*, 1(1), 256–261. <https://doi.org/10.28932/sentekmi2021.v1i1.73>
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., dan Choiron, M. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29–42. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>

- Putra, I. K. D. A. K., Puspawati, G. A. K. D., dan Ina, P. T. 2023. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Suweg Termodifikasi terhadap Karakteristik Mi Kering. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(2), 361–373.
- Putri, A., dan Nisa, F. C. 2015. Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) menggunakan Enzim Amylomaltase Menjadi Pati Thermoreversible. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 749–755.
- Putri, D. A., Komalasari, H., dan Heldiyanti, R. 2022. Review: Evaluasi Kualitas Fisik Roti yang Dipengaruhi oleh Penambahan Tepung Komposit. *Food and Agro-Industry Journal*, 3(1), 1–18. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/autism-spectrum-disorders>
- Rahayu, R., Haryani, S., dan Yuliani, S. 2023. Perbandingan Pati Modifikasi Heat Moisture Treatment, Asetilasi dan Kombinasi Ganda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 394–401.
- Rahmawati, S. H., Utari, D. S., Herdiana, N., dan Inke, L. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Porang pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin sebagai Gelling Agent. *Fisheries of Wallacea Journal*, 2(2), 70–78.
- Ronie, M. E., & Hasmadi, M. 2022. Factors Affecting The Properties Of Rice Flour : A Review. *Food Research*, 6(6), 1–12.
- Sallam, A. S., Khalil, A. H., Mostafa, M. M., Bedawy, A. A. El, dan Atef, A. A. 2019. Quality Aspects of Pan Bread Prepared by Partial Substitution of Wheat Flour With Defatted Rice Bran. *Menoufia Journal of Food and Dairy Sciences*, 4(3), 89–99. <https://doi.org/10.21608/mjfds.2019.118021>
- Sari, D. P., Lestari, P. M., dan Nining, N. 2022. Review: Komposit Polimer Pektin dalam Sistem Penghantaran Obat. *Majalah Farmasetika*, 7(1), 18–38. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v7i1.36568>
- Sari, R., dan Suhartati. 2015. Tumbuhan Porang : Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Info Teknis EBONI*, 12(2), 97–110. <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal/litbang/index.php/buleboni/article/view/5061>
- Satriawan, A., dan Suwardji. 2023. Pengetahuan Terhadap Upaya Pemanfaatan Umbi Suweg Sebagai Diversifikasi Makanan Masyarakat Perkotaan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(2), 262–267.
- Senanayake, S., Gunaratne, A., Ranaweera, K., dan Bamunuarachchi, A. 2013. Effect of Heat Moisture Treatment Conditions on Swelling Power and Water Soluble Index of Different Cultivars of Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) Starch. *ISRN Agronomy*, 1(1), 1–4. <https://doi.org/10.1155/2013/502457>
- Sibuea, S. M., Kardhinata, E. H., dan Ilyas, S. 2014. Identifikasi Dan Inventarisasi Jenis Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Di Kabupaten Serdang Bedagai. *Agroekoteknologi*, 2(4), 1408–

1418.

- Singh, A. K., Chaurasiya, A. K., Mitra, S., Amit, C., dan Singh, K. 2018. Oxalate Content in Elephant Foot Yam (*Amorphophallus paeoniifolius* Dennst-Nicolson) Dry and Fry cubes. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(2), 2905–2909.
- Sitepu, K. M. 2019. Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71–77.
- [SNI] Standar Negara Indonesia. 1995. Roti.
- [SNI] Standar Negara Indonesia. 2020. Serpih porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan baku.
- Suhaili, A., Prasetyawan, S., dan Sutrisno. 2013. Penentuan Kondisi Optimum Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Pembuatan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Terfermentasi. *Kimia Student Journal*, 2(1), 463–469.
- Sulistiyawaty, T., dan Wiwaha, J. A. 2005. Pengaruh Pengadukan Bahan Adonan Roti Terhadap Hasil Jadi. *Jurnal Dinamika Kepariwisata*, 3(2), 376–384.
- Sumarwoto. 2005. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume); Description and Other Characteristics. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 6(3), 185–190. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d060310>
- Syafutri, M. I., Pratama, F., Malahayati, N., dan Hamzah, B. 2018. Swelling power and WSI of modified bangka sago starch. *Indian Journal of Natural Products and Resources*, 9(1), 66–69.
- Syafutri, M. I., Pratama, F., Syaiful, F., Sari, R. A., Sriutami, O., dan Pusvita, D. 2021. Pengaruh Heat Moisture Treatment terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Beras Merah Termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 30(3), 175–186. <https://doi.org/10.33964/jp.v30i3.530>
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Feri Kusnandar, D. 2012. Pengaruh Proses Heat-Moisture Treatment (Hmt) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 23(1), 100–106. www.Isbu.ac.uk
- Tansil, A. A. P. 2022. *Partial Sbstitution 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.*
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tjitrosoepomo. 1988. Taksonomi tumbuhan. Gajah Mada University Press.

- Utami, R., Setiawati, L., dan Rahmawati, R. 2021. Karakteristik Rice Paper Hasil Formulasi dengan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *Jurnal Konversi*, 10(2), 19–28.
- Utarova, N., Kakimov, M., Gajdzik, B., Wolniak, R., Nurtayeva, A., Yeraliyeva, S., dan Bembenek, M. 2024. Development of Gluten-Free Bread Production Technology with Enhanced Nutritional Value in the Context of Kazakhstan. *Foods*, 13(2), 1–20. <https://doi.org/10.3390/foods13020271>
- Widiastuti, E. S., Rosyidi, D., Radiati, L. E., dan Purwadi, P. 2020. The Effect of Elephant Foot Yam (*Amorphophallus campanulatus*) Flour and Soybean Oil Addition on the Physicochemical and Sensory Properties of Beef Sausage. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 15(2), 119–130. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2020.015.02.7>
- Wulandari, G., Hodijah, S., dan Vyn Amzar, Y. 2019. Impor Gandum Indonesia dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. *E-Journal Perdagangan Industri Dan Moneter*, 7(2), 101–112. <https://doi.org/10.22437/pim.v7i2.8887>
- Yang, L., Wang, S., Li, S., Zhao, G., dan Du, C. 2022. Effect of Heat-Moisture Treatment on the Physicochemical Properties and Starch Digestibility of Mix Powder (Wheat Flour-Black Soybean Flour) and Corresponding Cookies. *Gels*, 8(429), 1–16. <https://doi.org/10.3390/gels8070429>
- Yuzammi, dan Handayani, T. 2019. Analysis of Nutrient and Anti-Nutrient Compositions of “Suweg” (*Amorphophallus paeoniifolius*) Cultivated in Java. *Research Center for Plant Conservation and Botanic Gardens*, 2(1), 76–83.