

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Ramadhan, M. R., Ramadhan, R., Fahni, Y., Mustafa, dan Suhartono. 2023. Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 292–302. DOI: 10.53276/dedikasi.v2i2.107
- 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. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 5(2), 105–109.
- Aini, F. Y., Affandi, D. R., dan Basito, B. 2016. Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Alam, M. G. P., Suardy, dan Fadilah, R. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Mutu Kue Cubit. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 55–68.
- Anggraeni, Y. P. dan Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 59-69.
- Aprilia, A. W. L., dan Suryana, A. L. 2022. Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir Dan Gula Aren Terhadap Kadar Trigliserida Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*). *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 125–132.
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., dan Indrawati, V. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 314–323.
- Arief, R. W., dan Pujiharti, Y. 2019. Preferensi Konsumen dan Analisis Titik Impas Pembuatan Kue Kembang Goyang. *Journal of Food System and Agribusiness*, 31-39. DOI: 10.25181/jofsa.v3i1.1411
- [AOAC]. 2005. Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists. 16th Edition, Washington DC.
- [AOAC]. 2008. Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists. 17th Edition, Washington DC.
- [AOAC]. 2010. Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists. 18th Edition, Washington DC.

- [AOAC]. 2012. Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists. 19th Edition, Washington DC.
- [Aptindo] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2022. Konsumsi Tepung Terigu per Kapita di Indonesia.
- Asasta, A. R., Armando, D. W., Tissadharma, J. C., Theo, K. A., & Nobelta, N. 2024. Sugar Alcohol: A Comparison of Xylitol and Sorbitol in Food Application. *Jurnal Global Ilmiah*, 1(4), 231–239.
- Badiun, T. M. N., Wahyuni, S., dan Syukri, M. 2020. Kajian Sifat Fisik Tepung Termomodifikasi Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (HMT). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(5), 3392–3397.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., dan Alfarid, M. A. 2021. Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Kualitas Bolu dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Jurnal Fluida*, 14(2): 73-79.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Tanaman Buah-Buahan. 2023 Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. Volume Impor Biji Gandum dan Meslin Indonesia. 2023 Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-4309-1996. Kue Basah. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3751:2018. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3451:2011. Tapioka. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chang, R., Tian, Y., Lu, H., Sun, C. dan Jin, Z. 2020. Effects of Fractionation and Heat-Moisture Treatment on Structural Changes and Digestibility of Debranched Waxy Maize Starch. *Food Hydrocolloids*, 101, 105488. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2019.105488
- Dong, J., Huang, L., Chen, W., Zhu, Y., Dun, B., dan Shen, R. 2021. Effect of Heat-Moisture Treatments on Digestibility and Physicochemical Property of Whole Quinoa Flour. *Foods*, 10(3042). DOI: 10.3390/foods10123042
- Fauziyah, R. N., Restiyani, F., dan Yuliasuti, E. E. S. 2023. Kontribusi Kadar Pati Resisten Singkong (*Manihot esculenta*) pada Endog Lero dalam Pemenuhan Angka Kecukupannya Bagi Orang Dewasa. In *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi" SainTek"*, 1(1), 529–535.

- Fitasari, E. 2009. The effect of wheat starch addition level on moisture content, fat content, protein content, microstructure, and organoleptic quality of processed gouda cheese. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 4(2), 17-29.
- Fitriani, N. D., dan Hersoelistyorini, W. 2016. Substitusi Tepung Kulit Singkong terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, dan Organoleptik pada Chiffon cake. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 3(5).
- Gusmayadi, I., dan Azwar, N. 2014. Pengaruh Kombinasi Aspartam–Sorbitol Sebagai Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik Tablet Hisap Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.) Secara Granulasi Basah. *Jurnal Prospek Farmasi Indonesia (JPFI)*, 1(1), 32-39.
- Haedar, N., Abdullah, A., Sudirman, P., Apriliani, V., dan Lestari, A. M. 2021. Exploration of Indigenous Yeasts as Inoculum in Fermentation of Sugar Factory Waste (Bagasse) into Xylitol Low-Calorie Sugar. *International Journal of Applied Biology*, 5(2), 175–189.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., dan Bintoro, A. P. 2019. Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuat dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12.
- Haryanti, P., Setyawati, R., dan 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.
- He, Y., Wang, B., Wen, L., Wang, F., Yu, H., Chen, D., Su, X., dan Zhang, C. 2022. Effects of Dietary Fiber on Human Health. *Food Science and Human Wellness*, 11(1), 1–10.
- Hidayat, B., Muslihudin, M., dan Akmal, S. 2018. Hubungan Antara Kandungan Pati Resisten dan Kualitas Tanak Beras Siger (Tiwul Modifikasi). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(1), 7-12.
- Husniati, H., Nurdjanah, S., dan Prakasa, R. 2015. Aplikasi Gluten Enkapsulasi Pada Proses Pembuatan Mie Tapioka. *Biopropal Industri*, 6(1), 29-36.
- Isra, M., Andrianto, D., dan Setiarto, R. H. B. 2023. Effect Heat Moisture Treatment for Resistant Starch Levels and Prebiotic Properties of High Carbohydrate Food. *Food Research*, 7(1), 144-150.
- Kamilah, R. R., Rahmasari, K. S., Wirasti, W., dan Nur, A. V. 2022. The Effect of Solvent Extraction in Making Natural Sweetener from Lemba Fruit (*Curculigo latifolia*) on Total Sugar Content. *Prosiding University Research Colloquium*, 714–722.
- Kristianingrum, A. A., dan Wahyudiono, S. 2023. Uji Hedonik Pembuatan Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Sukun. *Culinaria: Journal of Culinary*, 5(1).

- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., dan Muhammad, D. R. A. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1).
- Lestari, O. A., Kusnandar, F., dan Palupi, N. S. 2015. Pengaruh Heat Moisture Treated (HMT) terhadap Profil Gelatinisasi Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1).
- Maache-Rezzoug, Z., Zarguili, I., Loisel, C., Queveau, D., dan Buleon, A. 2008. Structural Modifications and Thermal Transitions of Standard Maize Starch After DIC Hydrothermal Treatment. *Carbohydrate Polymers*, 74(4), 802-812.
- Marsigit, W., Bonodikun, B., dan Sitanggang, L. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1).
- Masuku, M. A., dan Sugihono, C. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*). *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), 369–380. DOI: 10.29239/j.agrikan.12.2.369-380
- McCleary, B. V., McLoughlin, C., Charmier, L. M. J., dan McGeough, P. 2020. Measurement of available carbohydrates, digestible, and resistant starch in food ingredients and products. *Cereal Chemistry*, 97(1), 114–137. DOI: 10.1002/cche.10208
- Meilani, E. O., Putra, I. N. K., dan Ina, P. T. 2023. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Kue Cubit. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1).
- Muhlishoh, A., Kusumawati, D., dan Shofiyyatunnisak, N. A. 2024. Fiber and Reduced Sugar Content of BitKlor Mud Cake as an Alternative Snack for Obese Adolescents. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 75–83. DOI: 10.62870/jgkp.v5i1.25131
- Muhlishoh, A., Setyaningsih, A., dan Ismawanti, Z. 2021. Nutritional and Organoleptic Content of Biscuits with Breadfruit Flour and Stevia Substitution. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 1–10.
- Nangin, D. dan Sutrisno, A. 2015. Enzim Amilase Pemecah Pati Mentah dari Mikroba. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Nairfana, I., dan Fadilah, Q. 2022. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Pisang Termodifikasi terhadap Kadar Pati Resisten, Nilai Indeks Glikemik, dan Total Kalori Snack Bar. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(2), 1138–1149. DOI: 10.33394/bioscientist.v10i2.5354

- Noviasari, S., Rahma, Y. H., Nilda, C., dan Safriani, N. 2023. Peluang dan Potensi Sukun (*Artocarpus altilis*) Sebagai Ingredient Pangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(1), 221–229.
- 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). *Jurnal Agrointek*, 17(1): 182-192.
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawiryanti, dan Razak, A. R. 2020. Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23–33. DOI: 10.22487/kovalen.2020.v6.i1.12788
- Nurchahyo, E., Amanto, B. S., dan Nurhartadi, E. 2014. Kajian Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Nurhayati, A. D., Rimbawan, R., Anwar, F., dan Winarto, A. 2019. Potensi Penggunaan Metode In Vitro dalam Memperkirakan Peningkatan Indeks Glikemik In Vivo pada Beberapa Varietas Beras yang Dimasak. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(2), 119–138. DOI: 10.21776/ub.ijhn.2019.006.02.6
- Palupi, N. S., Kusnandar, F., dan Anandika, O. 2015. Nilai Biologis Mi Kering Jagung yang Disubstitusi Tepung Jagung Termofikasi Melalui Heat Moisture Treatment. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1): 9-16.
- Pangastuti, H. A., dan Permana, L. 2021. Pengukuran Pati Resisten Tipe 5 Secara in vitro pada Nasi Uduk. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 42–48.
- Pangesti, Y. D., Parnanto, N. H. R., dan Ridwan, A. 2014. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Dimodifikasi Secara Heat Moisture Treatment (HMT) dengan Variasi Suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Pieczk, M. dan Domian, K. 2021. Effects of Heat Moisture Treatment Conditions on the Physicochemical Properties and Digestibility of Field Bean Starch (*Vicia faba* Var. Minor). *International Journal of Biological Macromolecules* 182, 425- 433. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2021.04.015
- Pratiwi, I. D. P. K., dan Sughita, I. M. 2020. Kandungan Tanin dan Serat Pangan dari Tepung Kecambah Millet dan Tepung Kecambah Millet Terfermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 5(1), 130–138.
- Purnamasari, N., Faridah, D. N., dan Jenie, B. S. L. 2019. Karakteristik Sifat Prebiotik Tepung Daluga Hasil Modifikasi Heat Moisture Treatment. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 36–45. DOI: 10.6066/jtip.2019.30.1.36

- Purnamasari, P., Purnawati, R. D., dan Susilaningsih, N. 2018. Pengaruh Ekstrak Daun Sukun (*Artocarpus Altilis*) dan Madu Terhadap Gambaran Mikroskopis Ginjal Tikus Wistar yang Diinduksi Dietilnitrosamin.
- Pustaka, B. W., Robby, H. K., Barqi, W. S., dan Harismah, K. 2017. Uji Organoleptik dan Kalori Brownies Kelor (*Moringa Oleifera*) dengan Substitusi Pemanis Stevia (*Stevia Rebaudiana*). *URECOL*, 109–116.
- Putra, I. N. K., Wisaniyasa, N. W., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2016. Optimisasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT). *Jurnal Agritech*, 36(03), 302. DOI: 10.22146/agritech.16602
- Rahayu, R., Haryani, S., dan Yuliani, S. 2023. Perbandingan Pati Modifikasi Heat Moisture Treatment, Asetilasi dan Kombinasi Ganda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3).
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., dan Maspeke, P. N. S. 2021. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1).
- Reni, D. A., Noor, T., dan Agus, W. 2019. Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan.
- Riwayati, I., Anam, A. C., dan 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).
- Romalasari, A., dan Rahayu, W. E. 2024. Karakteristik Fisikokimia Cookies Tersubstitusi Tepung Suku (*Artocarpus artilis*). *Jurnal Agroindustri Terapan Indonesia*, 1(2), 29–37.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., dan Sari, P. D. 2017. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. *Journal Agroscience*, 7(1), 227–243.
- Santosa, H., Handayani, N. A., Fauzi, A. D., dan Trisanto, A. 2018. Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Sukun Termodifikasi Heat Moisture Treatment. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 3(1), 37–45.

- Saputri, N. A. I., Wijanarka, A., dan Widiany, F. L. 2021. Mixing Variations of Okra Flour and Garut Flour to Physical Properties, Antioxidant Activity and Macronutrient Content of Pinch Cake. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2).
- Septianingrum, E., Liyanan, dan Kusbiantoro, B. 2016. Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh Rice Glycemic Index: The Factors Affecting and The Impact on Human Health. *Jurnal Kesehatan*, 9(1), 1–9.
- Setiyoko, A. dan Slamet, A. S. A. 2018. Karakterisasi Heat Moisture Treatment Tepung Terigu dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Mie Basah. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1).
- Shakappa, D., Naik, R., dan Sobhana, P. P. 2022. Glycemic Carbohydrates, Glycemic Index, and Glycemic Load of Commonly Consumed South Indian Breakfast Foods. *Journal of Food Science and Technology*, 59(9), 3619-3626.
- Sinta, M. M., Saptari, R. T., dan Sumaryono. 2021. Inisiasi, Pertumbuhan, dan Perkembangan Kalus Embriogenik Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Menara Perkebunan*, 89(2), 115–124. DOI: 10.22302/iribb.jur.mp.v89i2.458
- Situmorang, P. R., Zalukhu, B., dan Napitupulu, D. S. 2023. Perbandingan Peningkatan Kadar Gula Darah Sebelum dan Setelah Pemberian Gula Putih, Gula Aren dan Madu pada Mahasiswa TLM di Santa Elisabeth Medan Tahun 2023. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science (JoImedLabS)*, 4(2), 136–147.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., dan Basalamah, W. 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(1), 13–19.
- Suloi, A. N. F. 2019. Potensi Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 92-96.
- Surachman, R., Putra, I. N. K., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2022. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Bolu Kukus. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2).
- 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.
- Syahputri, D. A., dan Wardani, A. K. 2015. Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi*-L) pada proses Pembuatan Tepung terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).

- Tandrian, C., Nurwantoro, N., dan Dwiloka, B. 2024. Pengaruh Penambahan Alami Daun Stevia terhadap Total Padatan Terlarut, Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Tingkat Kesukaan Cocogurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 30-36.
- Tuapattinaya, P. M. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus Acoroides*), Serta Implikasinya bagi Pembelajaran Masyarakat di Pulau OSI Kabupaten Seram Bagian Barat. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 5(1), 46-55.
- Waluyo, J., Prasetyaningsih, Y., Ariyani, F. T., dan Sari, I. M. 2020. Pengaruh Perendaman Asam Nitrat pada Pemrosesan Nasi Instan untuk Menurunkan Indeks Glikemik. *Equilibrium*, 4(1).
- Widowati, S. 2009. Prospek sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan. *Jurnal Pangan*, 18(4), 67-75.
- Widowati, S., Herawat, H., Mulyani, E. S., Yuliwardi, F., dan Muhandri, T. 2014. Pengaruh Perlakuan Heat Moisture Treatment (HMT) terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras dan Aplikasinya dalam Pembuatan Bihun Berindeks Glikemik Rendah. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 11(2), 59-66.
- Wijianto, F. 2024. Pengaruh Suplementasi Tepung Konjac Terhadap Kadar Natrium, Total Energi, dan Serat Pangan Bakso Daging Broiler (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Yovani, T., Wangrimen, G. H., dan Fitriani, A. 2022. Characterization of Ganyong (*Canna discolor*) and Cowpea (*Vigna unguiculata*) Flour Affected by Heat Moisture Treatment. *Journal of Agri-Food Science and Technology (JAFoST)*, 3(1), 28-35.
- Zaidiyah, dan Hakim, L. 2015. Investigation of the Effect of Heat Moisture Treatment on Local Sweet Potato Starch Characteristics. *5th Syiah Kuala University Annual International Conference 2015*