

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. Method of Analysis. Washington, D.C.
- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemists. 1997. Method Of Analysis. Washington, D.C.
- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemists. 2005. Method Of Analysis. Washington, D.C
- Aini N., Gunawan Wijonarko dan Budi Sustriawan. 2016. Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Melalui Fermentasi. *agriTECH*, 36 (2).
- Aminullah, Rosdelita P, Titi R, Sri R. R. P. 2020. Sifat mutu fisik mi basah berbahan baku tepung campolay masak penuh. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol 6 (2) : 172 - 180.
- Antal T. 2015. Comparative study of three drying methods : Freeze, hot air assisted freeze and infrared-assisted freeze modes. *Agronomy Research*. Vol 13 : 863-878.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, Budiyanto, S. 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aseervatham, G. S., Sivasudha, T., Sasikumar, J. M., Christabel, P. H., Jeyadevi, R., Ananth, D. A. (2013). Antioxidant and hepatoprotective potential of *Pouteria campechiana* on acetaminophen-induced hepatic toxicity in rats. *J. Physiol. Biochem.* 70 (1) : 1-14.
- Ayu, D. C., Sudarminto, S. Y. 2014. Sifat kimia tepung kimpul. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 110-120.
- Bankole YO, Tanimola OA, Odunukan RO, Samuel DO. 2013. An assessment of the functional properties, proximate composition, sensory evaluation and rheological value of gari fortified with bambara groundnut flour (*Voandzeia subterranean* thours). *Int letters of Nat Sci*. Vol . 1 : 17-27.
- Barrett, D. M., Beaulieu, J. C., dan Shewfelt, R. 2010. Color, flavor, texture, and nutritional quality of fresh-cut fruits and vegetables: desirable levels, instrumental and sensory measurement, and the effects of processing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(5), 369–389.
- Basmal, J., Sedayu, B. B., Utomo, B. S. B. (2013). Kinerja alat pengering mekanis type vertikal untuk ikan petek (*Leiognathus* Sp). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol. 08 (1) : 34-43
- Bastos, DF., Boylston, T.M Hendrich, S., Lane, J., Hollis, J., Li, L., McClelland, J., Moore, S., Phillips, GJ., Rowling, M., Schalinske, K., Scott MP., Whitley, MP. Resistant Starch: Promise for Improving Human Health. *Advances in Nutrition*. 2013; 4(6): 587-601.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan SNI 3751:2009. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Tepung Mocaf SNI 7622:2011. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Chavez, A. L., et al. 2006. Retention of carotenoids in cassava roots submitted to different processing methods. John Wiley & Sons, Inc. Colombia.
- Collado L S, Mabesa L B, Oates C G, Corke H. 2001. Bihon Type Noodles From Heat Moisture Treated Sweet Potato Starch. *Journal of Food Science* 66:604-609.
- Cook, S. (2016). *The forest of the Lacandon Maya: An ethnobotanical guide*. Springer, New York.
- Costa, T. S. A., Wondracek, D. C., Lopes, R. M., Vieira, R. F., & Ferreira, F. R. (2010). Carotenoids composition of canistel (*Pouteria campechiana* (Kunth) Bachni). *Revista Brasileira de Fruticultura*, 32(3), 903-906. <http://dx.doi.org/10.1590/S010029452010005000083>
- Crane, J. H., dan Carlos, F. B. 2005. Canistel growing in the florida home landscape. Horticultural Sciences Department, UF/IFAS Extension. University of Florida, Florida.
- Eskin, N. A. M., Fereidoon, S. 2013. *Biochemistry of Foods*. Third Ed. Elsevier. Inc, UK.
- Fetriyuna, Marsetio, Roofi, L. P. 2016. Pengaruh lama modifikasi heat-moisture treatment (hmt) terhadap sifat fungsional dan sifat amilografi pati talas banten (*Xanthosoma undipes k. koch*). *Jurnal Penelitian Pangan Volume 1.1* : 44 - 50.
- Francis. F. J. 1995. Quality as influenced by color. *Food Quality and Preference*, 6(3), 149–155.
- Garnida. Y., Havelly., Rima. N. R. 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).
- Gunaratne, A., dan Hoover, R. 2002. Effect of heat–moisture treatment on the structure and physicochemical properties of tuber and root starches. *Carbohydrate Polymer*. Vol. 49 : 425-437
- Hafiz, L. Ikhwan. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Hani, A.M. 2012. Pengeringan lapisan tipis kentang (*Solanum tuberosum.L*) varietas granola [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Hariadi, P., dan Aini, Nur. 2015. *Dasar-dasar penanganan pasca panen buah dan sayur*. Alfabeta. Bandung.
- Hidayat, B., Adil, B, A., dan Sugiyono. 2007. Karakterisasi tepung ubi jalar (*ipomea batatas l.*) varietas shiroyutaka serta kajian potensi penggunaannya sebagai

- sumber pangan karbohidrat alternative. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. Vol 18 (1) : 32-39.
- Horndok, R., & Noomhorm, A. 2007. Hydrothermal treatments of rice starch for improvement of rice noodle quality. *LWT - Food Science and Technology*. Vol.40 (10) : 1723-1731.
- Hunterlab. 2008. *Colorimeters versus spectrophotometers*. Virginia : Technical Services Department Hunter Associates Laboratory, Inc.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd Ed*. Aspen publisher Inc, Gaithersburg, Maryland.
- Indrawati, Y., dan Nofriyati. 2018. Uji kinerja pengontrol suhu pengering mekanis tipe rak (tray dryer) sebagai alat penunjang dilaboratorium. *ISSN 2621-0878*, Vol.1 (2) : 56-61.
- Jacobs, H., & Delcour, J. A. 1998. Hydrothermal Modifications of Granular Starch, with Retention of the Granular Structure: A Review. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol.46 (8) : 2895-2905.
- Joshi, M., Bhattacharyya, A., Ali, S.W. 2008. Characterization techniques for nanotechnology applications in textiles. *Indian J. Fibre Text. Res.* 2008, 33, 304–317.
- Kanak, F. A., dan Mohd, F. A. B. 2018. *Canistel-Pouteria campechiana* (Kunth) [Internet]. Tersedia pada : <https://www.sciencedirect.com> [14 Maret 2020].
- Lanerolle, M., Priyadarshani, A. M., Sumithraarachchi, D. B., & Jansz, E. R. (2008). The carotenoids of *Pouteria campechiana* (Sinhala: ratalawulu). *Journal of the National Science Foundation of Sri Lanka*, 36(1), 95-98. <http://dx.doi.org/10.4038/jnsfsr.v36i1.136>
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. 2006. Color measurement in L* a* b* units from RGB digital images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Lestari, S. 2016. Kajian pengolahan tepung mocaf pada empat varietas ubi kayu menggunakan starter bimo-cf dan lama perendaman 18 jam. *Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi Spesifik Lokasi Untuk Ketahanan Pangan Pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Banten.
- Lorlowhakarn, K., and Onanong, N. 2006. modification of rice flour by heat moisture treatment (HMT) to produce rice noodles. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)* 40 (Suppl.) : 135 - 143.
- Marcon, M. J. A.,Vieira, K., Santos, K. N., Simas, D., Amboni, R. D. M. C., dan Amantem E. R. 2006. The effect of fermentation on cassava starch microstructure. *Journal of Food Process Engineering*, 29: 362-372.
- Mayor, L., Sereno, A. M. 2004. Modelling shrinkage during convective drying of food materials: a review. *Journal of Food Engineering*. Vol 61(3) : 373-386

- Misgiyarta, Suismono, Suyanti. 2009. Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 31 (4) : 1-4. Balai Besar Penelitian Pascapanen, Bogor.
- Morton, J. 1987. Canistel. Fruits Of Worm Climates. Julia F. Morton, Miami, FL. P. 402-405
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Mujumdar, A.S. 2011. Drying: Principles and practice. International Workshop On Drying Of Food And Biomaterials. Bangkok, June 6-7 2011.
- Mukkun, Y., & Dana, S. (2016). Pembuatan alat pengering ikan ramah lingkungan dengan menggunakan panel surya. Jurnal Ilmiah Flash. Vol. 2 (2) : 47-5.
- Nurqolby, N, O., Sri, R, R, P., Titi, R., 2019. Karakteristik mutu fisikokimia dan sensori polvoron berbahan baku tepung komposit campolay, ubi jalar kuning, kacang hijau dan butter [skripsi]. Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Murtiningrum, Lisangan, M. M dan Edoway Y. 2012. Pengaruh preparasi ubi jalar (Ipomoea batatas) sebagai bahan pengental terhadap komposisi kimia dan sifat organoleptik saus buah merah (Pandanus Conoideus L). Jurnal Agroteknik, 6 (1) : 1-7.
- Nacing, N., Ari, I., Sri, R, R, P., Aminullah. 2021. Profil gelatinisasi dan sifat fisik tepung campolay masak penuh dan lewat matang (*Pouteria campechiana*). Jurnal Agroindustri Halal 7 (1) : 2442-3548.
- Onyango C, Bley T, Jacob A, Henle T, Rohm H. 2006. Influence of incubation temperature and time on resistant starch type III formation from autoclaved and acid-hydrolysed cassava starch. Carbohydrate Polymers. 66 : 494-499.
- Padilla, D. J. M., Olivia, I. S., Gladys, M. L. R. 2017. Development of a healthy, nutritious, and delicious tesa (pouteria campechiana) polvoron. Journal of International Scholars' Conference. 31-37.
- Paragados, D. A. 2014. Acceptability of canistel (*Lacuma nervosa* A. DC) fruit flour in making cookies. Asia Pacific Journal Multidisciplinary Research. Vol. 2 (1) : 66 - 73.
- Pertiwi, S. R. R., Aminullah, A., Hutami, R., dan Nirmala, D. 2018. Application of Non-Gluten Canistel (*Pouteria campechiana*) Flour-Maizena-Mocaf-Tapioca Composite on the Processing of Steamed Brownies. Jurnal Agroindustri Halal 4(2): 153-161.
- Pertiwi, S. R.R, Nurhalimah, S., dan Aminullah, A. 2020a. Optimization on process of ripe canistel (*Pouteria campechiana*) fruit flour based on several quality characteristics. Brazilian Journal of Food Technology 23:1-8.

- Pertiwi, S.R.R, Sunarya, R., Rohmayanti, T. dan Aminullah, A. 2020b. Optimization on formulation of foamed overripe canistel powder using response surface methodology. *Revista Brasileira de Fruticultura* 42:1-11.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.
- Pukkahuta C, Suwannawat B, Shobsngob S, Varavinit S. 2008. Comparative Study of Pasting an Thermal Transition Characteristics of Osmotic Pressure and Heat Moisture Trated Corn Starch. *Carbohydrates Polimers* 72:527-536.
- Purwono. 2009. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri, N, A., Herlina, H, Achmad, S. 2018. Karakteristik mocaf (modified cassava flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, Vol 12 (1) : 79-89.
- Rajani, R. U. 2020. Profil gelatinisasi dan sifat fisikokimia pati campolay (*Pouteria campechiana*) native dan termodifikasi [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Ramos, C. H., Hoffman, T., Marino, M., Nedjari, H., Presecan-Siedel, E., Dressen, O., Glaser, P., and D. Jahn. 2000. Fermentative metabolism of *bacillus subtilis*: Physiology and regulation of gene expression. *J of Bacteriol.* 182(11): 2072-3080.
- Rosida dan A. S. Nurasih. 2008. Kajian konsentrasi bakteri asam laktat dan lama fermentasi pada pembuatan tepung pati singkong asam. *Agritech* 28(3):97-101.
- Sahin, S., & Sumnu, S. G. (2006). *Physical properties of foods*. New York: Springer.
- Setiarto, RHB., Lia, A., Yusdianti, F., Tiana, F., Nunuk, W. 2019. Pengaruh siklus pemanasan bertekanan-pendingin terhadap komposisi kimia dan kualitas biologi tepung campolay (*Pouteria campechiana*). *Jurnal Riset Teknologi Industri.* 13(1); 54-69.
- Setiyoko, A., Nugraeni, Sri Hartutik. 2018. Optimasi suhu pemanasan dan kadar air pada proses prduksi tepung bengkuang termodifikasi dengan teknik *heat moisture treatment* (HMT) sebagai bahan baku mi basah. Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan, tanggal 28 April 2018. Universitas Mercubuana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Singh, J., Lovedeep, K. 2016. *Advances in Potato Chemistry and Technology*. Second Ed. Elsevier. Inc, UK.
- Suarni et al. 2005. Teknologi pengolahan jagung. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. P. 521-536.

- Subagio, A. 2006. Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan. *Food Review*. Vol 1 (3) : 18-22.
- Suhery W, Halim A, Lucida H. 2013. Uji Sifat Fisikokimia Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Pati Singkong Termodifikasi untuk Formula Tablet. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 6(3) : 129-137.
- Suismono, Nur R., S. Widowati, Widaningrum, Misgiarta, Pujoyuwono M., Herawati dan Nanan N. 2007. Teknologi Pengolahan Ubikayu dan Ubijalar untuk Diversifikasi Konsumsi Pangan. Laporan Tahunan. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Sumarlin. 2011. Karakteristik pati biji durian (*Durio zibethius murr*) dengan heat moisture treatment (HMT). *Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau*.
- Sunarya, R. 2018. Optimasi formula tepung campolay (*Pouteria campechiana*) lewat matang menggunakan foam-mat Drying [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Takahashi T, Miura M, Ohisa N, Mori K, Kobayashi S. 2005. Heat Moisture Treatment of Milled Rice and Properties of the Flour. *J Cereal Chem*. 82(2):228-232.
- Tandrianto, J., Doniarta, K. M., dan Setiyo, G. 2014. pengaruh fermentasi pada pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan menggunakan *lactobacillus plantarum* terhadap kandungan protein. *Jurnal Teknik Pomits Vol. 3 (2) ISSN: 2337-3539*.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2020. *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni Canistle [internet]. Tersedia pada : <https://plants.usda.gov/> [08 Maret 2020].
- Wang, H., Zhang, B., Chen, L., & Li, X. (2016). Understanding the structure and digestibility of heat-moisture treated starch. *International journal of biological macromolecules*. Vol. 88 : 1-8.
- Widowati, S., Heti, H., Ema, S. M., Fahma, Y., Tjahja, M. 2014. Pengaruh perlakuan heat moisture treatment (hmt) terhadap sifat fisikokimia dan fungsional tepung beras dan aplikasinya dalam pembuatan bihun berindeks glikemik rendah. *J. Pascapanen Vol 11 (2) : 59-66*.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulifianti, R., Erliana, G., dan Joko, S. U. 2012. Tepung kasava modifikasi sebagai bahan substitusi terigu mendukung diversifikasi pangan. *Buletin Palawija, NO.23 : 1-12*.