

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., dan B. Sustriawan. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36(2): 160-169.
- Amrinola, W. 2015. Pati Alami Vs Pati Termodifikasi. <https://foodtech.binus.ac.id/2015/10/12/pati-alami-vs-pati-termodifikasi/>, diakses pada tanggal 10 Maret 2022.
- Analysis of the Association of Official Agriculture Chemistry* [AOAC]. 2000. *Official Methods of Analysis, 17th Edition*. AOAC International, Gaithersburg, Maryland.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. Fakultas Matematika dan dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana Denpasar.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian [Balitbang]. 2019. Hanjeli dan Potensinya sebagai Bahan Pangan. <https://new.litbang.pertanian.go.id/tahukah-anda/99/>, diakses pada tanggal 10 Maret 2022.
- Belitz, H. D., Grosch, W., dan Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry 4th revised and extended Edition*. Springer, Verlag Berlin Heidelberg.
- Capule, A. B. dan Trinidad, T. P. 2016. *Isolation and characterization of native and modified starch from adlay (Coix lacryma jobi-L.)*. *International Food Research Journal*, 23(3): 1199-1206.
- Creative Proteomics. 2018. *Brief Introduction Of Short Chain Fatty Acids*. [Brief Introduction of Short Chain Fatty Acids – Creative Proteomics Blog \(creative-proteomics.com\)](https://creative-proteomics.com/), diakses pada tanggal 7 Oktober 2022.
- Damat dan Kurniawati, Y. 2016. Karakteristik fisiko-kimia pati garut (*Marantha arundinaceae*) termodifikasi secara fisik melalui proses gelatinisasi-retrogradasi berulang. Seminar Nasional Hasil Penelitian: 60-66.
- Hodge, J. E. dan Osman, E. M. 1976. Carbohydrates, pp. 41-130. Di dalam O.R. Fennema, ed. *Principle of Food Science. Part I. Food chemistry*. Merce Dekker, Inc. New York
- Faridah, D. N. 2011. Perubahan Karakteristik Kristalin Pati Garut (*Maranta arundinaceae L.*) dalam Pengembangan Pati Resisten Tipe III [Disertasi]. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Goñi, L., L. Gracia dan F. S. Calixto. 1996. *Analysis of resistant starch: method of food product*. *J. Food Chem*, 56(4): 445-449.
- Jacobash, G., Dongowski, G., Schiemidl, D., Schmeihl, K. M. 2006. *Hydrothermal treatment of novelose 330 results in high yield of resistant starch type 3 with beneficial prebiotic properties and decreased secondary bile acid formation in rats*. *Bri J Nutr*, 95(6): 1063-1074.

- Jenie, B. S. L., Reski, P. P., dan Kusnandar, F. 2012. Fermentasi kultur campuran bakteri asam laktat dan pemanasan otoklaf dalam meningkatkan kadar pati resisten dan sifat fungsional tepung pisang tanduk (*Musa parasidiaca formatypica*). *Jurnal Pascapanen*, 9(1): 18-26.
- Kamara *et al.*, 2009. *Comparative study of chemical composition of two varieties of deffated foxtail millet flour grown in China. Am J food Technol*, 4(6): 255-267.
- Kartikasari, S. N., Sari, P., dan A. Subagio. 2016. Karakterisasi sifat kimia, profil amilografi (RVA) dan morfologi granula (SEM) pati singkong termodifikasi secara biologi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01): 12-24.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia [LIPI]. 1986. *Jenis Rumpun Dataran Rendah Lembaga Biologi Nasional*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bogor.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Indonesia*, 4(3): 26-30.
- Millati, T. dan Nurhayati. 2020. Pembuatan resistant starch pati beras dengan metode enzimatik dan fisik. *Jurnal Agrotek*, 7(2): 110-121.
- Moongngarm A. 2013. *Chemical compositions and resistant starch content in starchy foods. American Journal of Agricultural and Biological Sciences*, 8(2): 107–113.
- Mun, S. H. dan Shin, M. 2006. *Mild hydrolysis of resistant starch from maize. Food Chem*, 96(1): 115-121.
- Munawar, L. T. 2016. Pengaruh Konsentrasi senyawa Pjospat dan Perbandingan Air Perebusan Terhadap Karakteristik Tepung Instan Hanjeli [Skripsi]. Prodi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan Bandung.
- Nadir *et al.* 2015. *Modification of potato starch by some different physical methods and utilization in cookies production. Int J Surr Microbiol App Sci*, 4: 556-569.
- Nair, S.U., Singhal, R.S., and M.Y. Kamat. 2006. *Enhanced production of thermostable pullulanase type 1 using Bacillus cereus FDTA 13 and its mutant. Food Technol*, 44: 275-282
- Ninsix, R. 2013. Pengaruh konsentrasi ragi merk nkl terhadap mutu tape yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 1-11.
- Nugent, A. P. 2005. *Health properties of resistant starch. British nutrition foundation. Nutr Bull*, 30: 27–54.
- Nurhayati. 2011. Peningkatan Sifat Prebiotik Tepung Pisang Dengan Indeks Glikemik Rendah Melalui Fermentasi dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. [Disertasi]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

- Nurmala, T. 2010. Potensi dan prospek pengembangan hanjeli (*Coix lacryma jobi* L.) sebagai pangan bergizi kaya lemak untuk mendukung diversifikasi pangan menuju ketahanan pangan mandiri. *Jurnal Pangan*, 20(1): 41-48.
- Nurmala, T. dan Qosim, W. A. 2011. Eksplorasi, identifikasi dan analisis keragaman plasma nutfah tanaman hanjeli (*Coix lacryma jobi* L.) sebagai sumber bahan pangan berlemak di Jawa Barat. *Jurnal Pangan*, 20(4): 365-376.
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar, United States of America.
- Reddy NS. 2003. *An overview of the microbial α -Amylase family*. *African Journal of Biotechnology*, 2: 645–648.
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S., dan Kulkarni, P. R. 2006. *Resistant starch-a review*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 5: 1 – 17.
- Sayuti. 2015. Pengaruh bahan kemasan dan lama inkubasi terhadap kualitas tempe kacang gude sebagai sumber belajar IPA. *Bioedukasi*, 6(2): 148-158.
- Setiarto, R. H. B. 2015. Peningkatan Pati Resisten Tepung Talas Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan serta Evaluasi Sifat Prebiotiknya [Disertasi]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Setiarto, R. H. B. 2016. Potensi Pati Resisten Sebagai Sumber Prebiotik. <http://u.lipi.go.id/1452058259>, diakses pada tanggal 2 Maret 2022.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., dan Sumariyadi, A. 2018. Peningkatan kadar pati resisten tipe III tepung singkong termodifikasi melalui fermentasi dan pemanasan bertekanan-pendinginan. *Biopropal Industri*, 9(1): 9-23.
- Singh, N., L. Kaur, K.S. Sandhu, J. Kaur, and K. Nishinari. 2006. *Relationship between physicochemical, morphological, thermal, rheological properties of rice starches*. *Food Hydrocolloids*, 20:532-542.
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2008. SNI 6128-2008 tentang Beras. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2011. SNI 3451:2011 tentang Tapioka. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Subagio, A. 2006. Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan. *Food Review*, 1(3): 18-21.
- Surawan, F.E.D., Eni, H., Nurliyani, dan Djagal, W.M. 2021. Pengaruh metode isolasi terhadap komposisi proksimat, sifat pasting dan morfologi pati seki (*Setaria italica* (L)P. Bauv) varietas lokal Bengkulu. *Agrosainstek*, 5(2): 114-123.
- Syahbabu, F. 2015. Modifikasi Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dengan Hidrolisis Asam, Siklus *Autoclaving – Cooling*, dan *Heat Moisture*

Treatment (HMT) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III (RS3) [Skripsi]. Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.

- 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): 984-995.
- Wang *et al.* 2020. *Insights into the hierarchical structure and digestibility of starch in heat moisture treated adlay seeds. Food Chemistry*, 318(126489): 1-9.
- Wiadnyani *et al.* 2015. Ekstraksi dan karakterisasi pati keladi dalam upaya peningkatan nilai tambah umbi-umbian lokal. *Senastek*: 45-55.
- Yang, Q., Liu, L., and Li, X. 2021. *Physicochemical characteristics of resistant starch prepared from Job's tears starch using autoclaving-cooling treatment. Journal of Food*, 19(1): 316-325.
- Zabar, S., Shimoni, E., and Peled, H. B. 2008. *Development of nanostructure in resistant starch type III during thermal treatments and cycling. Macromol Biosci*, 8(2): 163-170.
- Zaragoza *et al.* 2010. *Resistant starch as functional ingredient: a review. Food Research International*, 43(4): 931-942.