

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2016. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu di Indonesia*. Litbang Pertanian. Jakarta.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati dan Budiyanto, S. 1998. *Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ardiah, R.N. 2019. *Sifat Fisik, Kimia dan Akseptabilitas Growol Dengan Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ariani, L.N., T. Estiasih dan E. Martati. 2017. *Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida*. Jurnal Teknologi Pertanian. 18(2):119-128. Augustyn, G., Polnaya, F., &
- Badan POM RI, 2011, *Pengawasan Klaim Dalam Label Dan Iklan Pangan Olahan Jakarta* : BPOM
- Budijanto, S dan Yuliyanti. 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 3 [Desember 2012] 177-186
- DeMan, M. J. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Dundar, A.N. and Gocmen, D. (2013) *Effects of Autoclaving Temperature and Storing Time on Resistant Starch Formation and Its Functional and Physicochemical Properties*. Carbohydrate Polymers, 97, 764-771.
- Faridah, D.N., Rahayu, W.P. & Apriyadi, M.S. (2013). *Modifikasi Pati Garut (Marantha arundinacea) dengan Perlakuan Hidrolisis Asam dan Siklus Pemanasan-Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3*. Jurnal Teknologi Industri Pangan, 23 (1), 61-69
- Heymann, H.O., Swift Jr., E.J., dan Ritter, A.V., 2013. *Sturdevant's Art and Science of Operative Dentistry*, 6th ed., Mosby Inc., Kanada, pp. 54.
- Jenie, B.S.L., Reski, P.P. & Kusnandar, F. (2012). *Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf dalam Meningkatkan Kadar Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (Musa paradisiaca formatypica)*. Jurnal Pascapanen, 9 (1), 18-26
- Juliano, B.O. 2006. *Trends in Rice Quality Asia*. Dalam Sumarno, Suparyono, A.M. Fagi, dan M.O. Adayana (Eds). Process of The IRC 2005. Bali. 12-14 Oktober 2005.

- Juliano, B.O. 2006. *Trends in Rice Quality Asia*. Dalam Sumarno, Suparyono, A.M. Fagi, dan M.O. Adayana (Eds). Process of The IRC 2005. Bali. 12-14 Oktober 2006.
- Karel, M and Lund, D.B., 2003. *Dehydration in Physical Principles of Food Preservation, 2nd Ed*. Marcel Dekker. New York, pp. 378 – 460.
- Koswara, S., 2013. *Teknologi Pengolahan Umbu-Umbian. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST)*. Center Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University. <http://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content/uploads/2013/10/6/pengolahan-singkong.pdf>.
- Kusnandar, F. (2011). *Kimia pangan komponen makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Lestari, L.A. 2009. *Potensi Probiotik Lokal Sebagai Makanan Fungsional Pencegah Diare*. <http://gizikesehatan.ugm.ac.id/2009/06/potensi-probiotik-lokal-sebagai-makanan-fungsional-pencegah-diare/>. Diunduh pada tanggal 22 Maret 2017.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A.B. 2015. *Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nasi Instant*. Balai besar penelitian dan pengembangan pascapanen pertanian. Bogor.
- Luwihana, S. (2011). *Perubahan Kimia dalam Proses Pembuatan Beras Oyek dari Singkong, Ubijalar dan Kimpul*. Seminar Nasional PATPI, 16-17 September 2011, Manado.
- Moorthy, S. N. 2002. *Physicochemical and Functional Properties of Tropical*
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Pengolahan Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nugraha, Sigit. 2012. *Inovasi Teknologi Pasca Panen untuk Mengurangi Susut Hasil dan Mempertahankan Mutu Gabah/Beras di Tingkat Petani*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 8 (1)
- Nugraheni M. *Potensi Makanan Fermentasi Sebagai Makanan Fungsional*. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, UNY; 2011
- Nurhayati, Jenie, B.S.L., Widowati, S., & Kusumaningrum, H.D. (2014). *Komposisi Kimia Dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan Dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan*. *Agritech*, 34 (2), 146-150
- Oladunmoye OO, Aworh OC, Dixon BM, Erukainure OL, Elemo GN. *Chemical And Functional Properties Of Cassava Starch, Durum Wheat Semolina Flour, And Their Blends*. *Food Sci & Nutr*. 2014;2(2):132-138.

- Radjit, B.S. Prasetiaswati, N. 2011. *Hasil Umbi Kadar Pati Pada Beberapa Varietas Ubi Kayu Dengan System Sambung (Mukibat)*. Jurnal. Agrivigor 10(2): 185-195.
- Rohaya. 2013. *Rheological Properties Of Different Degree Of Pregelatinized Rice Flour Batter*. Sains Malaysia 42: 1707-1714.
- Rubatzky, V.E dan Yamaguchi. 1988. *Sayuran Dunia; Prinsip. Produksi dan Gizi* Jilid 1. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 163-177.
- Rusendi, Dadi. Sudaryanto. Nurjannah, Sarifah. Widyasanti, Asri. Rosalinda, S.2010. *Penuntun Praktikum MK. Teknik Penanganan Hasil Pertanian*. Unpad..
- Sajilata, M.G., Rekha, S.S. & Puspha, R.K. (2006). Resistant starch a review. *Journal Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*, 5, 1-17
- Samsuri, B. 2008. *Penggunaan Pragelatinisasi Literatur* (skripsi). Jakarta: Universitas Indonesia
- Semmens, Brice X., Jonathan W. Moore, and Eric J. Ward. 2009. "Improving Bayesian Isotope Mixing Models: A Response To Jackson Et Al. (2009)." *Ecology Letters* 12(3).
- Siti NJS, Zulkifli L, Ridwansyah. *Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Tepung Gandum Yang Ditanam Di Sumatera Utara*. J. Rek. Pang. dan Pert. 2015;3(3):330-337.
- Sullivan, Wr., Jg Hughes, Rw Cockman, Dm Small. 2017. *The Effects Of Temperature On The Crystalline Properties And Resistant Starch During Storage Of White Bread*. Food Chemistry. Volume 228, 1 Augusta 2017, Pages 57-61
- Susilowati, S., Nurdjanah dan Putri, S. 2008. *Singkong Sifat Fisik Dan Kimia Dari Berbagai Lokasi Perkebunan Dan Umur Panen*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.
- Syamsir E. *Pati Resisten Sebagai Sumber Serat Fungsional*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, IPB; 2013. *TuberStarches*. Starch/ Stärke. 54 : 559-592.
- Wariyah, ch, Riyanto dan Bayu, K. 2019. *Effect of Colling Methods and Drying Temperatures on the Resistant Starch Content Acceptability of Dried-Growol*. Pakistan Journal of Nutrition.
- Widyastuti, E. 2012. *Modifikasi Pati*. Food Science And Technology. Universitas Brawijaya
- Winangun, A. 2007. *Mocaf Tumpuan Ketahanan Pangan*. <http://Tanimerdeka.com>. Diakses pada tanggal 12 Juli 2009.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
Jakarta.

