

DAFTAR PUSTAKA

- Abioye, V, F, I.A. Adeyemi, B.A. Akinwande, P. Kulakow And B. Maziya-Dixon. 2017. *Effect Of Steam Cooking And Storage Time On The Formation Of Resistant Starch And Functional Properties Of Cassava Starch*. Cogent Food & Agriculture, 3: 129640.
- Aldana, S, A, Quintero, F, A. 2013. *Physicochemical Characterization Of Two Cassava (Manihot Esculenta Crantz) Starches And Flours*. Scientia Agroalimentaria. 1(2013):19-25
- Anonim. 2010. *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Diakses Pada 30 November 2019.
- Anonim. 2015. [www.Bappenas.Go.Id/Files/3713/9346/9271/Rpjmnn Bidang Pangan Dan Pertanian 2015-2019.Pdf](http://www.bappenas.go.id/files/3713/9346/9271/Rpjmnn_Bidang_Pangan_Dan_Pertanian_2015-2019.Pdf). Diakses Pada 30 November 2019.
- Anonim. 2017. *Ubi Kayu Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan*. Bappenas. Diakses Pada 30 November 2019.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists*. Washington.
- Apriliyanti, Tina. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Surakarta. Universitas Sebelas Maret
- Assanovo, J, B, Agbo, G, N, Coulin, P, Monsan, V, Heuberger, C, Coulibaly, S, K, Farah, Z. 2017. *Influence Of Microbiological And Chemical Quality Of Traditional Starter Made From Cassava On "Attiéké" Produced From Four Cassava Varieties*. Food Control. 78:286-296.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis Dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Balitkabi. 2016. *Pedoman Budidaya Ubi Kayu Di Indonesia*. Iard Press
- Budijanto, S. dan Yuliyanti 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor L. Moench) Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog*. Jurnal Teknologi Pertanian 13(3): 177–186.
- Chen J., Jr Stokes . 2012. [Rheology And Tribology: Two Distinctive Regimes Of Food Texture Sensation](#). Trends In Food Science & Technology- Elsevier.
- Cornelia, M, R Syarief, H Effendi, B Nurtama. 2013. [Pemanfaatan Pati Biji Durian \(Durio Zibethinus Murr.\) Dan Pati Sagu \(Metroxylon Sp.\) Dalam Pembuatan Bioplastik](#). Jurnal Kimia Dan Kemasan 35 (1), 20-29
- Lamusu,. D. 2015. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan 3 (1) 9-15.
- Dhital, S., Katawal, S.B. And Shrestha, A.K. (2010), "Formation Of Resistant Starch During Processing And Storage Of Instant Noodles". International Journal Of Food Properties, Vol. 13 No. 3, Pp. 454-463.
- Diniyah, N., Achmad Subagio, Riri Nur Lutfian Sari, Nugraha Yuwana. 2018. *Sifat Fisikokimia, Dan Fungsional Pati Dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Kaspro Dan Cimanggu*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume 15 No. 2: 80 – 90
- 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*, Vol. 97 No. 2, Pp. 764-771.
- Fennema O.R. 1996. *Principle Of Food Science*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Frank C. Obgo, Edith N, Okafor. 2015. *The Resistant Starch Content Of Some Cassava Based Nigerian Foods*. Nigerian Food Journal. 33, 29-34.
- Herawati H, Kusnandar F, Adawiyah Dr, Budijanto S. 2014. *Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan*. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. 33 (3).
- Irzam, F.N., 2014. *Pengaruh Pergantian Air Dan Penggunaan Nahco Dalam Perendaman Ubi Kayu Iris (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Kadar Sianida Pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 2 No 4 P.188-199.
- Islami, T. 2015. *Ubi Kayu*. Bandung. Graha Ilmu.
- Istanto F., Surti T, dan Dwi ,A. A. 2014. *Pengaruh Perbedaan Tekanan Pada Ikan Mujair (Oreochromis Mosambicus) Presto Dengan Alat "Tsr" (Tekanan Tinggi Suhu Rendah)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 4, Halaman 39-44
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P. Dan Gultom, S. 2011. *Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya Dan Biomassa*. Reaktor 13(3): 155-164.
- Kantero, B Dan Luwihana S. 2015. *Komposisi Proksimat Dan Kandungan Bakteri Asam Laktat Oyek Terbaik Dari Perlakuan Penambahan Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Berdasarkan Tingkat Kesukaannya*. Agritech, Vol. 35, No. 3, Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta
- Kustyawati, M. E., Sari, M., Dan Haryati, T. 2013. *Efek Fermentasi Dengan Saccharomyces Cerevisiae Terhadap Karakteristik Biokimia Tapioka*. Agritech 33(3): 281-287.
- Liu Q. Y, Liu Y.N, Hong Li, Rei Ling Shen, Xue Hong Li, Liu Zhi Yang. 2011. *The Study On Gelatinization Pressure Of Starch By Ultra-High Pressure Processing*. Advanced Materials Research Volumes 295-297.
- Luna, P, I Tanziha, S Usmiati. 2014. [Physicochemical And Organoleptic Properties Of Dry Fermented Milk Products With Addition Of Probiotic Bacteria Streptococcus Lactis, Lactobacillus Casei And Bifidobacterium Longum](#). Jitv. Jilid 9.
- Masakuni T, Yukihito T, Takeshi T, Yasuhito T. 2014. *The Principles Of Starch Gelatinization And Retrogradation*. Food And Nutrition Sciences, 5, 280-291.
- Mishra, A., Mishra, H.N. Dan Rao, P.S. 2012. *Preparation Of Rice Analogues Using Extrusion Technology*. International Journal Food Science Technology 47: 1789-1797. Doi:10.1111/J.1365-2621.2012.03035.X.
- Naz Y. M , S. A. Sulaiman, B. Ariwahjoedi, And Ku Zilati Ku Shaari. 2014 *Characterization Of Modified Tapioca Starch Solutions And Their Sprays For High Temperature Coating Applications*. The Scientific World Journal.
- Ndabikunze, B, K, Talwana, H, A, L, Mongi, R, J, Issa-Zacharia, A, Serem, A, K, Palapala, V, Nandi, J, O, M. 2011. *Proximate And Mineral Composition Of Cocoyam (Colocasia Esculenta L. And Xanthosoma Sagittifolium L.) Grown*

- Along The Lake Victoria Basin In Tanzania And Uganda*. Afjs. 5(4):248 – 254
- Nduwumuremyi, A, Melis, R, Shanahan, P, Theodore, A. 2017. *Interaction Of Genotype And Environment Effects On Important Traits Of Cassava (Manihot Esculenta Crantz)*. The Crop Journal. 5(5):373-386.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. *Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 04 No. 2 Juni 2016 Hlm: 286-290
- Noerwijati, S, K, Mejaya, I, M, J. 2015. *Penampilan Tujuh Klon Harapan Ubikayu Di Lahan Kering Masam*. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi Tahun 2015, Bogor, Pp. 521-527
- Noviasari, S., Kusnandar, F. Dan Budijanto, S. 2013. *Pengembangan Beras Analog Dengan Memanfaatkan Jagung Putih*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan 24: 195–201. Doi: 10.6066/Jtip.2013.24.2.195.
- Nugraha, Sigit 2012. *Inovasi Teknologi Pascapanen Untuk Mengurangi Susut Hasil Dan Mempertahankan Mutu Gabah/Beras Di Tingkat Petani*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 8 (1)
- Nwokocha, L. M., And Ogunmola, G. B. 2014. *Colour Of Starch-Iodine Complex As Index Of Ret-Rogradability Of Starch Pastes*. African Journal Of Pure And Applied Chemistry,8(5), 89-93.
- Oladayo, O, O, Queendaline, U, C, Joseph, O, S. 2016. *Physicochemical Properties Of Cassava Starch And Starch-Keratin Prepared Biofilm*. J. Sci. Technol. 38(4):349- 355
- Ozturk, S., Koksel H., Ng P.K.W. 2011. *Production Of Resistant Starch From Acid-Modified Amylotype Starches With Enhanced Functional Properties*. J Food Eng 103:156-164.
- Polimeni Rr, Flick D, Dan Jean V. 2011. *A Model Heat And Transfer Inside A Pressure Cooker*. J Food Eng. 107: 393-404.
- Prabawati, S., Richana, N. Dan Suismono. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan Dan Diversifikasi Pangan*. Sinar Tani, No 3404, Hlm. 1–5.
- Rahmiati, T. M., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., Dan Khumaida, N. 2016. *Sifat Fisikokimia Tepung Dari 10 Genotipe Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Hasil Pemuliaan*. Agritech 36 (4): 459-466.
- Setiawati, N.P., J. Santoso, Dan S. Purwaningsih. 2014. *Karakteristik Beras Tiruan Dengan Penambahan Rumput Laut Eucheuma Cottonii Sebagai Sumber Serat Pangan*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis. Vol. 6. No. 1: 197-208.
- Shabrina, Z, U. , Wahono Hadi Susanto. 2017. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (Malus Domestica Borkh)*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.5 No.3:60-71
- Shi, S, S, He, G, Q. 2012. *Process Optimizaion For Cassava Starch Modified By Octenyl Succinic Anhydride*. Procedia Engineering. 37:255-259

- Siti N, Zulkifli L, Ridwansyah. 2015. *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 August 2017, Pages 57-61
- Supriyadi, Dimas Dan Sugiyono. 2012. *Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin Dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Gorengan*. [Ut - Food Science And Technology](#). Ipb. Bogor
- Surendra Babu. A And R. Parimalavalli . 2013. *Effect Of Autoclaving On Functional, Chemical, Pasting And Morphological Properties Of Sweet Potato Starch*. Journal Of Root Crops, 2013, Vol. 39 No. 1, Pp. 78-83
- Susilawati, Siti Nurdjanah, Sefanadia Putri. 2012. *Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Ubi Kayu (Manihot Esculenta) Berdasarkan Lokasi Penanaman Dan Umur Panen Berbeda*. Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian Volume 13, No. 2.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan, N. Dan Kusnandar, F. 2011. *Karakteristik Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (Manihot Utilissima Crantz) Asal Lampung*. Jurnal Agriteknologi 5(1): 93-105.
- Konwathara, T., Ahromrit, A. 2014. *Effect Of Cooking On Functional Properties Of Germinated Black Glutinous Rice (Kku-Ulr012)* Songklanakarin J. Sci. Technol. 36 (3), 283-290.
- Viljanen K., Lille M., Heiniö R.-L., Buchert J. 2011. *Effect Of High-Pressure Processing On Volatile Composition And Odour Of Cherry Tomato Purée*. Food Chem. 129:1759–1765. Doi: 10.1016/J.Foodchem.2011.06.046
- Wahjuningsih, S.B., Kunarto, B., 2013. *Pembuatan Tepung Mokal Dengan Penambahan Biang Fermentasi Alami Untuk Beras Analog*. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah 11, 221–230.
- Wahyuni R, R. , H.Muh.Yahya, Dan Jamalluddin Palla. 2017. *Perubahan Kadar Air Dan Kadar Pati Ubi Kayu (Manihot Utilissima) Selama Pengeringan Menggunakan Room Dryer*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3 (2017) : S102-S111
- Wariyah, Ch. dan Sri Luwihana, D. 2015. *“Improvement Of Growol As A Probiotic-Functional Food (Case Study At Kalirejo, Kokap, Kulon Progo, Diy)”*, *Proceeding Of 1st International Seminar On “ Natural Resources Biotechnology : From Local To Global”*, Faculty Of Biotechnology, Atmajaya University Roja, A. 2009. Ubikayu: Varietas Dan Teknologi. Balai. Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp) Sumatera Barat. Sumatera Barat.
- Wariyah, Ch. Riyanto dan Bayu Kanetro. 2018. *Effects Of Fermentation Duration And Cooking Method On The Chemical Properties And Acceptability Of Growol*. Proceeding - 2nd International Seminar On Natural Resources Biotechnology : From Local To Global.
- Wariyah, Ch., Riyanto dan Kanetro, B. 2019. *Effect Of Cooling Methods And Drying Temperatures On The Resistant Starch Content And Acceptability Of Dried-Growol*. Pakistan Journal Of Nutrition Vo. 18 (12) :1139-1144

- Widiastini ,A. , Elly Nurus Sakinah , Yudha Nurdian , Jauhar Firdaus. 2018. *Efek Pati Tahan Cerna Tipe 3 Singkong Kuning (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Wistar Model Diabetes Mellitus*. Vol.4 No.3. Journal Of Agromedicine And Medical Sciences.
- Widyastuti, E. 2012. *Modifikasi Pati*. Food Science And Technology. Universitas Brawijaya.
- Wijayanti, F. dan R. Kumalasari. 2011. *Analisa Biaya Beras Jagung Instan Berserat Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Pokok*. Buku Program: Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Iv, November 2011. Universitas Lampung, 4: 7-12.
- Yadav B. S. . Sharma A. . Yadav R. B.. 2010. *Resistant Starch Content Of Conventionally Boiled And Pressure-Cooked Cereals, Legumes And Tubers*. J Food Sci Technol (January–February 2010) 47(1):84–88
- Zaragoza, E.F., Riquelme-Navarrete, M.J., Sanchez-Zapata, E. & Perez-Alvarez, J.A. 2010. *Resistant Starch As Functional Ingredient: A Review*. Food Research International, 43 (4), 931-942.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.