

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Tomoko, S. & Kaoru, K., 2013. Characterization of arenga starch in comparison with sago starch. *Carbohydrate Polymers*, Volume 92, pp. 2306-2313.
- Alam, N., 2008. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Instant Starch Noodle Pati Aren yang Disubstitusi dengan Pati Tapioka. *Jurnal Agroland*, 15(3), pp. 191-197.
- Alcazar-Alay, S. C. & Meireles, M. A. A., 2015. Physicochemical Properties, Modifications and Applications Of Starches From Different Botanical Sources. *Food Science and Technology*, 35(2), pp. 215-236.
- Amrinola, W., 2015. *Pati Alami vs Pati Modifikasi*. [Online]  
Available at: <https://foodtech.binus.ac.id/2015/10/12/pati-alami-vs-pati-termodifikasi/>  
[Accessed 8 January 2022].
- Anwar, C., Irhami & Mulla, K., 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Dengan Mengkaji Jenis Varietas dan Lama Pengeringan. *Jurnal Teknotan*, 12(2), pp. 1-8.
- AOAC, 1995. *Official Method of Analysis*. Washington: Association of Official Chemist.
- Apriyantono, A. et al., 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Ardiansyah, Nurlansi & Rustam Musta, 2018. Waktu Optimum Hidrolisis Pati Limbah Hasil Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz var. Lahumbu) Menjadi Gula Cair Menggunakan Enzim  $\alpha$ -Amilase dan Glukoamilase. *Indo.J.Chem.Res*, 5(2), pp. 86-95.
- Be Miller, J. N., 2018. Chapter 5 : Physical Modification Of Starch. In: Malin Sjöö & Lars Nilsson, eds. *Starch In Food : Structure, Function, and Applications*. Cambridge: Woodhead Publishing, pp. 223-253.
- Bemiller, J.N & Whistler R.L, 1996. *Food Chemistry*. 1st ed. New York: Marcel Dekker Inc..
- Chen, Y.-F., Lovedeep Kaur & Jaspreet, S., 2018. Chemical Modification of Starch. In: M. Sjöö & Lars Nilsson, eds. *Starch In Food*. Cambridge: Woodhead Publishing, pp. 283-321.
- Collado, L., Mabessa, L., Oates, C. & Corke, H., 2001. Bihon type Noodles From Heat Moisture Treated Sweet Potato Starch. *Journal Of Food Science*, 66(4), pp. 604-609.
- Colman, T., Demiate, I. & Schnitzer E, 2014. The Effect Of Microwave Radiation on some Thermal, Rheological, and Structural Properties Of Cassava Starch. *Journal Of Thermal Analysis and Calorimetry*, Volume 115, pp. 2245-2252.

- Damat, Haryadi, Marsono, Y. & Muhammad Nur Cahyanto, 2008. Efek pH dan Konsentrasi Butirat Anhidrida Selama Butirilasi Pati Garut. *Agritech*, 28(2), pp. 63-69.
- Galvez, F. C. F., Resurrection, A. V. A. & Ware, G. O., 1994. Process Variabes, Gelatinized Starch and Moisture Effects on Physical Properties Of Mungbean Noodles. *Journal of Food Science*, 59(2), pp. 378-386.
- Haryadi, 1993. Dasar-Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati. *AGRITECH*, 13(3), pp. 37-42.
- Haryadi, 2017. *Teknologi Mi, Bihun, Sohun*. 2nd ed. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hehamahua, Z. N., 2021. *MODIFIKASI PATI AREN (Arenga pinnata) MENGGUNAKAN RADIASI MICROWAVE DAN ASETILASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA: PENGARUH KADAR AIR DAN DAYA MICROWAVE*. Yogyakarta: Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Herawati, H., 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), pp. 31-39.
- Imanningsih, N., 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1), pp. 13-22.
- Indrianti, N., Rima, K., Riyanti, E. & Doddy, A. D., 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *AGRITECH*, 33(4), pp. 391-398.
- Interpares, P., Haryadi & Muhammad, N. C., 2015. Pengaruh Retrogradasi Pada Pembuatan Sohun Pati Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Produk dan Aktivitas Prebiotiknya. *AGRITECH*, 35(2), pp. 192-199.
- Jacobs, H. & J.A, D., 1998. Hydrothermal Modifications of Granular Starch With Rerention of The Granular Structure. *Journal Agriculture Food Chemical*, 46(8), pp. 2895-2905.
- Julaeha, E. et al., 2016. Pemanfaatan Tepung Gadung (*Dioscorea hispidadennst.*) Pada Produksi Amilase Menggunakan *Bacillus Sp.*. *Fortech*, 1(1), pp. 45-52.
- Lempang, M., 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Jurnal EBONI*, 9(1), pp. 37-54.
- Liandani, W. & Elok, Z., 2015. FORMULASI PEMBUATAN MIE INSTAN BEKATUL (KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL TERHADAP KARAKTERISTIK MIE INSTAN). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), pp. 174-185.
- Luna, P., Heti, H., Sri Widowati & Aditya B Prianto, 2015. PENGARUH KANDUNGAN AMILOSA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK NASI INSTAN. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), pp. 1-10.

- Maherawati, Retno, B. L. & Haryadi, 2011. Karakteristik Pati Dari Batang Sagu Kalimantan Barat Pada Tahap Pertumbuhan Yang Berbeda. *AGRITECH*, 31(1), pp. 9-13.
- Manatar, J. E., Julius, P. & Max R.J, R., 2012. Analisis Kandungan Pati Dalam Batang Tanaman Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 12(2), pp. 89-92.
- Masrukan, 2020. Potensi Modifikasi Pati Dengan Esterifikasi Sebagai Prebiotik. *AGROTECH*, 1(1), pp. 1-14.
- Miller, G. L., 1959. Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar. *Analytical Chemistry*, 31(3), pp. 426-428.
- Mulyadi, A. F., Wignyanto & Anita Novalia Budiarti, 2013. *Pembuatan Mie Kering Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan dan Konsentrasi Kemangi)*. Yogyakarta, FTP UGM.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A. & Putri, W. I. P., 2014. KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PRODUK MIE KERING UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas*) (KAJIAN PENAMBAHAN TELUR DAN CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), pp. 25-36.
- Mulyanie, E. & Andhy, R., 2017. Pohon Aren Sebagai Tanaman Fungsi Konservasi. *Jurnal Geografi*, 14(2), pp. 11-17.
- Paul, D., 2016. Microorganisms and  $\alpha$ -Amylase : A Concise Review. *Innovare Journal of Science*, 4(4), pp. 1-5.
- Pontoh, J., 2004. *Sifat-Sifat Pati Aren dan Pemanfaatannya Dalam Produk Pangan dan Industri*. Tondano, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Purwani, E., Widaningrum, R, T. & Muslich, 2006. Effect Of Heat Moisture Treatment Of Sago Starch On Its Noodle Quality. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, 7(1), pp. 8-14.
- Purwantana, B., Tri, P. & Muhammad, F., 2008. *Kajian Kinerja Mesin Pengaduk Pada Proses Pembuatan Pati Aren (*Arenga pinnata* MERR)*. Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.
- Rahim, A., 2008. PENGARUH CARA BIHUN TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA PADA PEMBUATAN INSTANT STARCH NOODLE DARI PATI AREN. *Jurnal Agroland*, 15(2), pp. 101-105.
- Rahim, A., 2012. *KARAKTERISTIK PATI AREN HASIL BUTIRILISASI DAN POTENSI FUNGSIONAL RESISTANT STARCH-NYA*. Yogyakarta: Desertasi. Universitas Gadjah Mada.
- Rahim, A. & Haryadi, 2008. Pengaruh Cara Bubur Pada Pengolahan Instant Starch Noodle Dari Pati Aren Terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Agroland*, 15(1), pp. 18-21.

- Rahim, A., Haryadi, Muhammad, C. N. & Yudi Pranoto, 2012. Structure and Functional of Resistant Starch From Butyrylated Arenga Starches. *African Journal Of Food Science*, 6(12), pp. 335-343.
- Rahman, T., Rohmah Luthfiyanti & Agus, T., 2020. *Teknologi Pati Termodifikasi Dari Umbi-Umbian : Pengembangan dan Pemanfaatan Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pangan*. [Online]  
Available at: [http://lipi.go.id/publikasi/teknologi-pati-termodifikasi--dari-umbi-umbian---pengembangan-dan-pemanfaatan-untuk-meningkatkan-kualitas-produk-pangan/33107#:~:text=Pati%20alami%20\(native%20starch\)%20mempunyai,dan%20memerlukan%20waktu%20relatif%20lama.&text=](http://lipi.go.id/publikasi/teknologi-pati-termodifikasi--dari-umbi-umbian---pengembangan-dan-pemanfaatan-untuk-meningkatkan-kualitas-produk-pangan/33107#:~:text=Pati%20alami%20(native%20starch)%20mempunyai,dan%20memerlukan%20waktu%20relatif%20lama.&text=)  
[Accessed 21 January 2022].
- Rasyid, N. P. & Asniwati Zainuddin, 2018. Pemanfaatan Pati Jagung Termodifikasi Teknik Microwave Pada Mie Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), pp. 11-17.
- Rianto, B., 2006. *Desain Proses Pembuatan dan Fomulasi Mie Basah Berbahan Baku Tepung Jagung*, Bogor: Skripsi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Ruslan, S. M., B. & Ira, T., 2018. Potensi Dan Pemanfaatan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*) Dengan Pola Agroforestri di Desa Palakka, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru. *Jurnal Perennial*, 14(1), pp. 24-27.
- Sakinah, A. R. & Insan, S. K., 2018. Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka*, 16(2), pp. 430-442.
- Sebayang, L., 2016. Keragaan Eksisting Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr) di Sumatra Utara (Peluang dan Potensi Pengembangannya). *Jurnal Pertanian Tropik*, 3(2), pp. 133-138.
- Setyani, S., Sussi, A. & F., 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1), pp. 1-10.
- Shanita, S., H. Hasnah & C.W Khoo, 2011. Amylose and Amylopectin in Selected Malaysian Foods and its Relationship to Glycemic Index. *Sains Malaysiana*, 40(8), pp. 865-870.
- Szepes, A, Szabo´-Re´ve´sz, P. & Mohnicke, M., 2007. Water sorption behavior and swelling characteristics of starches subjected to dielectric heating. *Pharmaceutical Development and Technology*, Volume 12, pp. 555-561.
- Tam, L. et al., 2004. Production of Bihon-Type Noodle From Maize Starch Differing In Amylosa Content. *Journal Cereal Chemistry*, 81(4), pp. 475-480.
- Tan, H., Zai, G. & Bin, T., 2009. Starch Noodle : History, Classification, Materials, Processing, Structure, Nutrition, Quality Evaluating and Improving. *Food Research International*, Volume 42, pp. 551-576.

- Tejasari, 2007. Nilai Gizi dan Karakteristik Fisik Serta Fisikokimia Pati Umbi Suweg (*Amorphophalus campanulatus*). *Jurnal Agrotek*, 1(2), pp. 181-192.
- Wani, I. et al., 2010. Physicochemical properties of starches from Indian kidney bean (*Phaseolus vulgaris*) cultivars. *International Journal Food Science*, Volume 45, pp. 2176-2185.
- Wiadnyani, A. I. S., I.D.G Mayun Permana & I.W. Rai WIdarta, 2017. Modifikasi Pati Keladi Dengan Metode Autoclaving-Cooling Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(2), pp. 94-102.
- Wulandari, N., Rosita Hardwianti Imam & Ulfah Syarifah, 2016. Pengaruh Substitusi Pati jagung, Pati Kentang, dan Pati Tapioka Terhadap Kekerasan dan Sifat Berminyak Pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), pp. 87-94.
- Wulan, S. N., Tri, D. W. & Dian, E., 2007. Modifikasi Pati Alami dan Pati Hasil Pemutusan Rantai Cabang dengan Perlakuan Fisik/Kimia untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten Pada Pati Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), pp. 80-87.
- Xu, Y., Miladinove, v. & Hanna, M. A., 2004. Synthesis and characterization of starch acetates with high substitution. *Cereal Chem*, 81(6), pp. 735-740.
- Zaenal, A., Fadzlina, N., Karim, A. & Teng, T. T., 2005. Physicochemical Properties of Carboxy-Methylated Sago (*Metroxylan sagu*) Starch. *Journal of Food Science*, 70(9), pp. 560-567.