

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah D.R. 2012. *Effect of Heat Moisture Treatment on Physical Properties and Textural Quality of Food Products from Arenga and Sago Starches*. [Final Report]. Jepang. National Agriculture and Food Research Institute (NFRI)
- Adebayo SF & Ogunsola EM. 2005. The proximate analysis and functional properties in fortified instant pounded yam flour. *Global Journal of Science Frontier Research Biological Science*, 5(7), 419-424
- Adma Adinugraha, Hamdan. dkk, Pengembangan Teknik Budidaya Sukun (*Artocarpus altilis*) (Bogor: IPP Press, 2014).
- Agrotek. 2021. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Jagung*. <https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-jagung/>. Diakses pada 27 Juni 2022
- Agustin, Sukmiyati. (2011). Efek polisakarida non pati terhadap karakteristik gelatinisasi tepung sukun. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(1): 28-35.
- Ahmad, Lisna. 2009. *Modifikasi Fisik Pati Jagung dan Aplikasinya untuk Perbaikan Kualitas Mie Jagung*. Institut Pertanian Bogor.
- Aliyah; Rahman, Latifah; Pratiwi, Dwi; dan Nurjumiah. 2021. Analisis Fisiko-Kimia Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Muda dan Mengkal Asal Kabupaten Bone Sulawesi Selatan sebagai Kandidat Bahan Tambahan Sediaan Tablet. *Media Pharmaceutica Indonesiana* 3:171-177
- Amrinola. 2015. *Pati Alami vs Pati Termodifikasi*. <https://foodtech.binus.ac.id/2015/10/12/pati-alami-vs-pati-termodifikasi/>. Diakses pada 30 Maret 2022

- Antalimar, Dhior. 2015. *Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Hasil Modifikasi Annealing (Kajian Suhu Dan Lama Perendaman)*. Universitas Brawijaya
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- B. S. Nasional. *SNI 6128: 2008 Beras*. Badan Stand. Nas., 2008.
- Braga, L. C., Leite, A. A. M., Xavier, K. G. S., Takahashi, J. A., Bemquerer, M. P., Chartone-Souza, E., et al., 2005, Synergic Interaction Between Pomegranate Extract and Antibiotics Against Staphylococcus aureus, Can. J. Microbiol, 51, 541–547.
- Budijanto, S.Yuliyanto. 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moeuch) dan aplikasi pada pembuatan beras analog. Jurnal Teknologi Pertanian, 13 (3): 177- 186.
- Cahyono, Bambang. 2009. *Pisang Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius. 112 hal.
- Chaplin, M. 2002. *Starch*. <http://www.sbu.ac.uk>
- Chaplin. 2006. *Starch*. [www.lsbu.ac.uk/starch.htm](http://www.lsbu.ac.uk/starch.htm).
- Chen Z, H.A Schols and A.G.J. Voragen, 2003. Starch Granule Size Strongly Determines Starch Noodle Processing and Noodle Quality. Journal of Food Science (68); 1584-1589
- Dharmaandigha. 2013. *Tepung Maizena Pati Jagung*. [https://p2k.unkris.ac.id/en3/3065-2962/Tepung-Maizena-Pati-Jagung\\_94259\\_dharmaandigha\\_p2k-unkris.html](https://p2k.unkris.ac.id/en3/3065-2962/Tepung-Maizena-Pati-Jagung_94259_dharmaandigha_p2k-unkris.html). Diakses Pada 27 Mei 2022.

- Dinas Pertanian Mesuji. 2018. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Padi (Oryza Sativa)*. <https://pertanian-mesuji.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-padi-oryza-sativa/>. Diakses pada 27 Juni 2022
- Ditjen Perkebunan. 2004. Pengembangan Tanaman Aren di Indonesia. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan palma Lain. Tondano 9 Juni 2004. Prosiding Seminar Nasional Aren.
- Ekafitri, Riyanti. 2018. Pati Resisten pada Beras : Jenis, Metode Peningkatan, Efek untuk Kesehatan, dan Aplikasinya. *Universitas Gadjah Mada*
- F. . Winarno, Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2004.
- Fredikurniawan. Tanpa tahun. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Pisang*. <https://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-pisang/>. Diakses pada 27 Juni 2022
- Herawati, Erika Rahayu Novita; Ariani, Dini; Miftakhussolikhah, Laila, Fela; Pranoto, Yudi. 2018. *Karakteristik Sohun Pati Aren-Kentang Hitam Dengan Penambahan Ektrak Umbi Bit, Daun Suji, dan Kunyit*. LIPI.
- Herawati, H. 2010. Standarisasi pati termodifikasi untuk produk pangan. Makalah, Jakarta
- Heriawan, I Kadek Agus; Rahim, Abdul; Kadir, Syahraeni. 2016. Karakteristik Fisikokimia Pati Aren Asetat. *Agroland* 3 (2) 157 - 163.
- Idarmanto, A. Ahmad; Suryani, Une; Zainudin, Antuli. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima *Cookies*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Imam, H.R., Primaniyarta M., Palupi S.N. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka : Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91 – 99.
- Imanningsih, N. 2012. Gelatinisation profile of several flour formulation for estimating cooking behavior. *Penelitian Gizi Makanan*, 35 (1), 13 – 22.
- 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.
- Juliano BO. 1993. *Rice In Human Nutrition*. FAO. Roma.
- Kumar, Rajesh, and Khatkar, B. S. 2017. Thermal, pasting, and morphological properties of starch granules. *Jounal Food Science Technology* 54(8):2403–2410
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Lestari, A.O., Kusnandar, F., Palupi, S.N. 2015. Pengaruh heat moisture treated (HMT) terhadap profil gelatinisasi tepung jagung. *Jurnal Teknologi Pangan* 16, (1), 75 – 85.
- Lestari, Nurul Il'miah. 2019. *Hubungan Antara Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak, dan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Obesitas Pada Remaja di Kota Yogyakarta*. Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Yogyakarta.
- Lii, .Y. dan Chang, M.S. 1981. Charaterization of Red Bean (*Phaseolus radiates* var. aurea) Starch and its Noodle Quality. *J. Food Science* 46; 78 – 81
- Lubis, M.S. 2011. *Penggunaan Maltodekstrin Hasil Hidrolisis Pati Pisang Pada Formulasi Sediaan Orally Disintegrating Tablet (ODT)*. Universitas Sumatera Utara

- Maharani, W.A.D. 2020. *KARBOHIDRAT DALAM TUBUH: Manfaat dan Dampak Defisiensi Karbohidrat*. Universitas Negeri Jakarta. 1-9.
- Maulani, R.R., Fardiaz, D., Kusnandar F., Sunarti, T.C. 2013. Functional properties of hydroxypropylated and crosslinked arrowroot starch. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(1), 60 – 67.
- Medikasari., Nrdjannah S., Yuliana N., C.S. Naomi, L. 2009. Sifat amilografi pasta pati sukun termodifikasi menggunakan sodium tripolifosfat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14 (2), 173 – 177.
- Muflihati, Iffah; Lukitawesa; Narindri, Birgitta; Afriyanti; Mailia, Reny. 2015. Efek Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Ketan Terhadap Sifat Fisik *Cookies*. *Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta*: 355-359.
- Nazhrah, Julianti, E., Masniary, L. 2014. Pengaruh proses modifikasi fisik terhadap karakteristik pati dan produksi pati resisten dari empat varietas ubi kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2 (2), 1-9.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Kawah Media: Jakarta Selatan.
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar. United States of America.
- Pratama, Y. 2015. Respon Tanaman Jagung (*Zea mays* L.) Terhadap Kombinasi Pupuk Anorganik dan Pupuk Bio-Slurry Padat. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Purwono dan Hartono, R. 2005. *Kacang hijau*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Robyt, J. F. 2008. Starch: structure, properties, chemistry, and enzymology. In Frasier Reid B, Tatsuka K, Thiem J., (Eds). *Glycoscience*, p. 1438-1466. New York, USA: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.

- Sakinah, Anniesah Rahayu; Kurniawansyah, Insan Sunan. 2018. Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung Dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka Suplemen* Volume 16 Nomor 2: 430-442.
- Saleh, Nur Alam dan Salim, Muhammad. 2009. Karakteristik Pati dari Batang Pohon Aren Pada Berbagai Fase Pertumbuhan. *Agroland* 16 (3) 199 - 205.
- Sari, Tri Wening Perwita. 2021. Mie Instan Tepung Pisang (*Musa paradisaca*) Guna Pengurangan Impor Gandum dan Ketahanan Pangan di Indonesia. Universitas Sebelas Maret
- Schoch, T.J. dan Maywald, E. (1968). Preparation and properties of various legume starches. *Cereal Chemistry* 45: 564-573.
- Singh, U; Voraputhaporn, W; Rao, P.V; dan Jambunathan. Physicochemical Characteristics of Pigeonpea and Mung Bean Starches and Their Noodle Quality. *Journal of Food Science* Vol. 54. No. 5:1293-1297.
- Suarni, I.U. Firmansyah, dan M. Aqil. 2013. Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol. 32 No.1:50-56
- Sunanto, H., 1992, Aren – Budidaya dan Multigunanya, Penerbit Kanisus, Yogyakarta
- Sung W-C and M. Stone, 2004. Characterization of Legume Starches and Their Noodle Quality. *Journal of Marine Science and Technology*. 12 (1) 25-32
- Supriyadi, Ahmad dan Suyanti Satuhu. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanti, S. Widiowati dan Suismono. 2003. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatannya Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan. *Wisata Pendidikan dan Pengembangan Pertanian*, Vol 25 No2.
- Syafutri, M.I. 2015. Sifat fungsional dan sifat pasta pati sagu bangka. *Jurnal Sagu,Maret*, 14 (1), 1–5.

- Tam L.M, Wilson T.T, Jiansheng L, Lilia, S.C. Corke H. 2004. Production of Byhon-type Noodles from Maize Starch Differing in Amylose Content. *Cereal Chem.* 81 (4): 475 – 480
- Valentas JK, L Levine, JP Clark. 1991
- Tjitrosoepomo, G. 2004. Taksonomi Tumbuhan. ,L) dengan Sistem Pengelolaan Terpadu (PTT) di Desa Aman Damai Kecamatan Kuala Kabupaten Langkat. Tesis. Pasca Sarjana USU.
- Triwitono, Priyanto; Marsono, Yustinus; Murdiati, Agnes; Marseno, Djagal Wiseso. 2016. Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. *Agritech Vol. 37 No. 2*:192-198
- Van Steenis, C.G.G.j. 2005. Flora. Jakarta. PT Pradnya Pramita
- Yasinta, Ulfi Nihayatuzzahro Ardiani; Dwiloka, Bambang; Nurwantoro. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (3) 119-123.
- You, Su-Yeon; Lee, Eun-Jung; Chung, Hyun-Jung. 2014. Study of Molecular and Crystalline Structure and Physicochemical Properties of Rice Starch with Varying Amylose Content. *Korean J. Food Sci. Technology.* 46 (6) 682-688