

## DAFTAR PUSTAKA

- Aatjin, A. Z. 2012. Pemanfaatan Pati *Tacca leontopetaloides* pada Pembuatan Biskuit.
- Amin, N. A. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termodifikasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of the Association Analytical Chemist. Inc.* Washington DC
- Aprianita, A. 2010. Assessment of underutilized starchy roots and tubers for their applications in the food industry. *Tesis*. Victoria University, Werribee Campus. Victoria, Australia.
- BeMiller, J. N., dan Huber, K. C. 2008. *Carbohydrates*. In S. Damodaran, K. L. Parkin, dan O. R. Fennema (Eds.). *Fennema's Food Chemistry* (Fourth Edi). New York: CRC Press.
- BeMiller, J. N., dan Whistler, R. L. 2009. *Starch: Chemistry and Technology* (Third Edi). London, San Diego, New York: Academic Press Inc.
- Birt, D. F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J., Hollis, J., Li, L., ... Whitley, E. M. 2013. Resistant Starch : Promise for Improving Human Health. *American Society for Nutrition* 4: 587–601.
- Contu, S. 2013. *Tacca leontopetaloides*, Arrowroot. *The IUCN Red List of Threatened Species™*.
- Copeland, L., Blazek, J., Salman, H., dan Tang, M. C. 2009. Form and functionality of starch. *Food Hydrocolloids* 23(6): 1527–1534.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Sunarti, T. C. 2010. Perubahan Struktur Pati Garut (*Maranta arundinaceae*) sebagai Akibat Modifikasi Hidrolisis Asam, Pemoangan Titik Percabangan dan Siklus Pemanasan-Pendinginan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXI(2): 135–142.
- Goni, I., Garcia-Diz, L., Manas, E., dan Saura-Calixto, F. 1996. Analysis of resistant starch: A method for foods and food products. *Food Chemistry* 56(4): 445–449.
- Haralampu, S. 2000. Resistant starch—a review of the physical properties and biological impact of RS3. *Carbohydrate Polymers* 41(3): 285–292.
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 30(1): 31–39.
- Juliano, B.O. 1971. A Simplified Assay for Milled Rice Amylose. *Cereal Science Today* 16: 334-340
- Lubijarsih, M. A., Marsono, Y., dan Haryadi. 2001. Pengaruh Berbagai Proses

Pengolahan terhadap Kadar Pati Resisten (*Resistant Starch*) dan Nilai Indeks Glisemik Uwi (*Dioscorea alata* LINN . *Tesis*. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada.

- Mahadevamma, S., Shamala, T. R., dan Tharanathan, R. N. 2004. Resistant starch derived from processed legumes : in vitro and in vivo fermentation characteristics. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 55(5): 399–405.
- Marsono, Y. 1998. Resistant Starch : Pembentukan, Metabolisme dan Aspek Gizi-nya. *Agritech* 18(4): 29–35.
- Marsono, Y. 1999. Perubahan Kadar Resistant Starch (RS) dan Komposisi Kimia Beberapa Bahan Pangan Kaya Karbohidrat dalam Pengolahan. *Agritech*, 19(3): 124–127.
- Marsono, Y., dan Topping, D. L. 1993. Complex Carbohydrates in Australian Rice Products --- Influence of Microwave Cooking and Food Processing. *Food Science and Technology (LWT)*, 26: 364–370.
- Muharam, E. 2011. Jalawure (*Tacca leontopetaloides*) Tumbuhan Liar Sumber Pangan Alternatif Prospektif Nasional dari Kabupaten Garut.
- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian* 14(1): 68–79.
- Naito, S., Fukami, S., Mizokami, Y., Hirose, R., Kawashima, K., Takano, H., ... Kano, H. 2005. The Effect of Gelatinized Starch on Baking Bread. *Food Science and Technology* 11(2): 194–201.
- Nwokocha, L. M., Senan, C., dan Williams, P. A. 2011. Structural, physicochemical and rheological characterization of *Tacca involucreta* starch. *Carbohydrate Polymers* 86(2): 789–796.
- Omojola, M. 2013. Tacca Starch: a Review of Its Production, Physicochemical Properties, Modification and Industrial Uses. *African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development* 13(4), 7972–7985.
- Perez, S., Baldwin, P. M., dan Gallant, D. J. 2009. *Structural Features of Starch Granules I*. In J. N. BeMiller dan R. L. Whistler (Eds.), *Starch : Chemistry and Technology* (Third Edit, p. 151). London, San Diego, New York: Academic Press Inc.
- Putri, W. D. R., Zubaidah, E., Ningtyas, D. W., dan Wijaya, Y. 2014. Mikrostruktur dan Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Termodifikasi dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Imitasi Widya. *Prosiding Seminar Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2014*, 419–425.
- Rosida, dan Yulistiani, R. 2011. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Pati Resisten Sukun (*Artocarpus altilis* Park), 55–63.
- 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.

- Setiawan, E. 2013. Eksplorasi *Tacca leontopetaloides* L.: Pola Sebaran dan Ekologi di Kabupaten Bangkalan. *Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan*. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. 570–574.
- Suwannaporn, P., Pitiphunpong, S., dan Champangern, S. 2007. Classification of rice amylose content by discriminant analysis of physicochemical properties. *Starch/Staerke*, 59: 171–177.
- Taggart, P. 2004. *Starch as an ingredient: manufacture and applications*. In A.-C. Eliasson (Ed.), *Starch in food: structure, function and applications*. Cambridge, England: Woodhead Publishing Limited.
- Triwitono, P. 2016. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia dan Fisiologis RS3 Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) dan Pengaruhnya Terhadap Indeks Obesitas Tikus Sprague Dawley dengan Diet Fructose Medium Fat. *Disertasi*. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.