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/Rpjm_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 Chemist, 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*. Iaard 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 Turunan 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, Nomor 4, Halaman 39-44

Jading, A., Tethool, E., Payung, P. Dan Gultom, S. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengerengan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengereng Cross Flow Fluidizad 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 Cerevisae 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 Usmiat. 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, Yukihiro 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. Ariffin, 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, Kunendar, 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 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 Pengegiran 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 Optimization 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. Ipbo. 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 Kusnardar, F. 2011. Karakteristik Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (Manihot Utilisima Crantz) Asal Lampung. Jurnal Agriteknologi 5(1): 93-105.

Konwatchara, 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.

Wahyun 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,Diiv)”, 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.