

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andalwulan, N., Feri K dan Dian H. 2010. Analisa Pangan. Dian Rakyat : Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Membuat Mie dan Bihun*. Penerbar Swadaya. Jakarta.
- Asp, N.G. 1992. *Resistant starch*. Proceeding of the Second Plenary of EURESTA: European FLAIR Concerted Action No. 11 on Physiological Implications of the Consumption of Resistant Starch in Man. Eur. J. Clin.Nutr. 46 (Suppl 2): S1.
- Bogasari. 2003. Noodle Making. Bogasari Baking Center. Jakarta.
- Danu, dan M. Bilang. Mempelajari Pengolahan Mie dari Campuran Tepung Sagu dan Tepung Jagung. <http://www.unhas.ac.id/tekpert> [10 Juni 2015].
- Dermawan, I. 1999. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Citarasa Pinyaram. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Unand. Padang.
- Direktorat Gizi. 1979. Kandungan Gizi dalam 100 g Tepung Sagu. Departemen Kesehatan RI.
- Edmonton T.V. dan R. S. B. Saskatoon. 1993. Enhancement of Resistant Starch (RS3) in Amylomaize, Barley, Field Pea and Lentil Starches. J. Food Chemistry No 4 pp527-532.
- Elfira. 2009. Pengaruh beberapa jenis pisang dan substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat terhadap citarasa lompong sagu yang dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Padang.
- Elvira, Syamsir. 2013. Ilmu Pangan. Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.
- Englyst, H.N., S.M. Kingman, dan J.H. Cummings.1992. Classification and Measurement of Nutritionally Important Starch Fraction. European Journal of Clinical Nutrition, Vol.46 pp 533-550.
- Escarpa, A., M.C. Ginzalez, E. Manas, L. Garcia-Diaz, dan F. Suara-Calixto. 1996. *Resistant Starch Formation : Standardization of A High Pressure Autoclave Process*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 44<sup>th</sup> Ed. 914-928.
- Fennema, O.R. 1985. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc, Westport, Connecticut.
- Fuentes-Zaragoza, E., M.J. Riquelme-Navarrete, E. Sanchez-Zapata dan J.A. Perez-Alvarez. 2010. *Resistant Starch as Functional Ingredients: a Review*. Food Research International. Food Research International 43: 931-942.

- Govers, M.J.A.P., N.J. Gannon, F.R. Dunshea, P.R. Gibson dan J.G. Muir. 1999. *Wheat bran affects the site of fermentation of resistant starch and luminal indexes related to cancer colon risk : a study in pigs*. Gut 45:840-847.
- Haralampu, S.G. 2002. Resistant Starch - A Review of The Physical Properties and Biological Impact of RS3. Carbohydrate Polymers 41 (2000) : 285-292
- Harsanto, PB. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Penerbit Kanisius. Jakarta. Hal 91.
- Haryanto, 1992. *Potensi dan Pemanfaatan sagu*. Penerbit Kanisius. Jakarta. 140 hal.
- Johana, 1980. *Sagu dari Sudut Gizi*. Buku resep menu Sagu. Komite Penyelenggaraan Tahun Pharma Kosgoro XXII. Jakarta.
- Juliana, Ribka. 2007. *Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV Pati Singkong (Manihotesculenta Crantz), Suweg (Amorphophallus campanulatus), dan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) sebagai prebiotik [Skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB : Bogor
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Lehmann, U., G. Jacobasch, dan D. Schmiedl. 2002. *Characterization of Resistant Starch Type III from Banana (Musa Acuminata)*. Journal of Agricultural and Food Chemistry.
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Agritech, Yogyakarta.
- Mariyenti, 2008. *Pengaruh tingkat substitusi dengan tepung sagu (Metroxylon sp) dengan tepung kacang merah (Phascolus vulgaris L.) terhadap sifat fisik kimia dan organoleptik mie sagu kering.[Skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Padang.
- Marliyati, A. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Marsono, Y. 1998. *Perubahan kadar resistant starch (RS) dan komposisi kimia beberapa bahan pangan kaya karbohidrat dalam proses pengolahan*. Prosiding Seminar Nasional PATPI. Yogyakarta.
- Mervina, C. dan Sri A. 2012. *Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XXIII No 1:9.
- Muchtadi, D.N.S. Palupi dan M. Astawan. 1987. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB : Bogor.

- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta
- Musita, 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. [Skripsi]. Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Bandar Lampung.
- Okoniewska M, dan Witwer RS. 2007. Natural resistant starch : an overview of health properties a useful replacement for flour, resistant starch may also boost insulin sensitivity and satiety. *Nutritional Outlook*.
- Praptini, P.E. 2011. Menu 30 Hari dan Resep untuk Diabetes. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Purba, M., M. 2007. *Resistant Starch* Tipe III dan Tipe IV dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae*, L) Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dan Talas (*Colocasia esculenta* (L) *Schoot*) Sebagai Prebiotik. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Purwani, Endang, Widianingrum., S. Hadi, S. Evi, dan Ridwan, T. 2006. Teknologi Pengolahan Mie Sagu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Richana, dan, C. Sunarti. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gembili, Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. [Jurnal Pascapanen].
- Robertson MD, Bickerton AS, Dennis AL, Vudal H, dan Frayn KN. 2005. Insulin-sensitizing effects of dietary resistant starch and effects on skeletal muscle and adipose tissue metabolism. *The American Journal of Clinical Nutrition* 82: 559-67.
- Syamsir, E. 2013. Pengaruh Proses *Heat-Moisture Threatment* (HMT) terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *J. Teknologi dan Industri Pangan*, Vol XXIII No. 1. Bogor.
- Soekarto, T. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : IPB.
- Sajilata, M.G., Rekha S. Singhai, dan Puspha R. Kulkarni. 2006. Resistant starch- A review. *J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Vol. 5 : 1-17.
- Sculz, 1993. *Analysis of Resistant Starch : A Method For Foods and Food Products*. *J.Food Chem*. Vo.56 N0. 4:445-449.
- Tinambunan, N., H. Rusmarilin., dan Mimi N. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas dan Terigu dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 2 No.3 Tahun 2014. Ilmu Pangan. Universitas Sumatera Utara. Medan

- Widianingrum, S., Widowati dan S.T Soekarto. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mi Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubsitusi Tepung Garut. *Jurnal. Oascasarjana*. 2 (1): 41-48
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Wirakartakusumah, M.G., Apriyanto., Maarif., Suliantari., Muctadi. Dan Otaka. 1984. Isolation and Characterization og Sago Palm Starch and Instutilization for Production Liquid Sugar. Paper of the Expect Consultation on the Developmment of the Sago Palm and Palm Product. *FAO~BPPT*, Januari 16-21, 1984. Jakarta.
- Yenrina, R., Yuliana dan Dhini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.

