

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyar, 2009. Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras di Indonesia [Tesis]. Bogor. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. 1 : 124.
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa Dalam Beras. Buletin Teknik Pertanian. 8 : 82-84.
- Anggraini, D., A. Lukman dan S. Junita. 2013. Isolasi dan Uji Sifat Fisikokimia Pati Pisang Kepok. Jurnal Ipteks Terapan. 7 : 3-6.
- AOAC, 1999. Official Methods of analysis of AOAC international. Ed ke-8. Maryland : AOAC international.
- Aurore, G., B. Parfait dan L. Fährsmann. 2009. Bananas, raw materials for making processed food products. Trends in Food Science & Technology 20 : 78-91.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2012. Produksi buah – buahan di Indonesia. <https://www.bps.go.id/>. Diakses pada tanggal 9 April 2016.
- Belitz, H.D and W. Grosch. 1999. Food Chemistry. Berlin. Springer Verlag. 1 : 277-283
- Buyken, A. E., M. Toeller., G. Heitkamp., B. Karamanos., R. Rottiers., M. Muggeo and J.H. Fuller. 2001. Glycemic index in the diet of European outpatients with type 1 diabetes: relations to glycosylated hemoglobin and serum lipids. The American Journal of Clinical Nutrition 73 : 574-581.
- Cahyono. 2002. Pisang Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta. 1 : 78.
- Campbell, B. 2010. Glycemic Load Vs Glycemic Index. Paper of National Strength & Conditioning Association. 9 : 1-5.
- deMan, J. M. 1997. Kimia Pangan. Diterjemahkan oleh kosasih padmawinata. ITB : Bandung. 2 : 18-20.
- Departemen Kesehatan RI. 1990. Peraturan Menteri Kesehatan. RI No 416/Menkes/Per/IX/1990 : Jakarta.
- Dinas Pertanian dan Hortikultura Sumatera Barat. 2012. Laporan Tahunan Dinas Pertanian Tanaman Hortikultura. Sumatera Barat. 1 : 145.

- Dishubkominfo Pemerintah Kabupaten Agam. Geografis Kabupaten Agam. <http://www.Agamkab.go.id/?Agam=profil>. Diakses pada Diakses pada tanggal 14 Maret 2017.
- Ensminger, A. 1994. Food and Nutrition Encyclopedia Volume 1. 2nd Edition. CRC Press LLC. Boca Raton. 1 : 549.
- Goni, L., L. Gracia-dizmasd and F. S Calixto. 1996. Analysis of Resistant Starch : Method of Foods Product. J.Food Chem 56 : 445-449.
- Hafes. E. S. E. 2000. Metode Analisis Proksimat. Erlangga : Jakarta.
- Haralampu, S.G. 2000. Resistant Starch - Review of The Physical Properties and Biological Impact of RS. J. Carbohydrate. Polym 41 : 285-292.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian 30 : 31-39.
- Heriwiyanti, E.T. 2014. Studi Perbandingan Nilai Indeks Glikemik Pisang Kepok Kukus Dan Pisang Ambon Lumut (*Musa spp.*) Pada Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). [Skripsi]. Surabaya : Universitas Air Langga. 1 : 1-3
- Higgins, J.A., D.R. Higbee., W.T. Donahoo., I.L. Brown., M.L. Bell and D.H. Bessesen. 2004. Resistant starch consumption promotes lipid oxidation. Nutr. Metabolism. 1: 8-10.
- Hoerudin. 2012. Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya Dalam Pengendalian Kadar Gula Darah. Bogor. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 1 : 19-20.
- <http://sumbar.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/342/> diakses pada tanggal 9 April 2016.
- <http://www.nutrifood.co.id/nrc-grant/> diakses pada tanggal 16 Maret 2016.
- Jain, P. K., Saini, M. L., Pathak, H., & Gupta, V. K. 2007. Analysis of genetic variation in different banana (*Musa species*) variety using random amplified polymorphic DNAs (RAPDs). African Journal of Biotechnology. 6 : 17.
- Jamsari, 2007. Bioteknologi Pemula Prinsip Dasar dan Aplikasi Analisis Molekuler. Pekanbaru : UNRI PRESS. 1 : 131-132

- Jenie, B. dan H. Dewantari . 2014. Komposisi Kimia Dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan Dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Jurnal Agritech*. 1 : 18-26.
- Julisaniah, N.I., S. Liliek dan A.N. Sugiharto. 2008. Analisis Kekerabatan Mentimun (*Cucumis Sativus L.*) Menggunakan Metode RAPD-PCR Dan Isozim. *Biodiversitas*. 9 : 99-102.
- Lolodatu, E. S., L. M. E. Purwijantiningsih., F. S. Pranata. 2015. Kualitas Non Flaky Crackers Coklat Dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (*Musa Paradisiaca Forma Typica*). *Jurnal Teknobiologi*. 1 : 1-14.
- Lukman, A., A. Deni., R. Noveri and S. Nani. 2013. Pembuatan dan Uji Sifat Fisikokimia Pati Beras Ketan Kampar yang Dipragelatinasi. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*. 1 : 67-71.
- Marsono, Y and D.L. Topping. 1993. Complex Carbohydrates in Australian Rice Products. *Food Sci. and Tech (LWT)*. 26: 364-370.
- Moorthy, S. N. 2002. Physicochemical and functional properties of tropical tuber starches: a review. *Starch-Stärke*. 54 : 559-592.
- Morton, J. 1987. *Fruits of warm climates*. Florida Flair Books. Miami. 1 : 29-46
- Muchtadi, T. R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB : Bogor. 1 : 9-12
- Muchtadi dan F. Ayustaningwarno. 1989. *Teknologi proses pengolahan pangan*. Petunjuk Laboratorium. Depdikbud. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. Alfabeta : Bandung. 32- 37.
- Murtiningsih dan I. Muhajir, 1990. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang .*Penelitian Hortikultura*. 9 : 92-97.
- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14 : 68-69.
- Nettyani, N., Miftahudin, M., dan S. Sobir. 2016. Identifikasi Morfologi dan Marka Molekuler Terpaut Sifat Tidak Berbunga Jantan Pada Mutan Pisang Kepok. *Jurnal Hortikultura*. 24 : 23-31.
- Ningrum, E.N. 1999. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro-Vitamin*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Nintami, A.L dan R. Ninik. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Ayamurasaki) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. 1 : 382-387.
- Poerba, Y.S dan A, Fajarudin. 2010. Genetic variability among 18 cultivars of cooking bananas and plantains by RAPD and ISSR markers. Biodiversitas, LIPI. 11 : 118-123.
- Poerba dan M. Diyah. 2008. Keragaman Genetik Berdasarkan Marka Random Amplified Polymorphic DNA pada *Amorphophallus muelleri* Blume di Jawa. Pusat penelitian Biologi : Lembaga Ilmu pengetahuan Indonesia (LIPI). 9 : 245 – 249.
- Putra, R.P., F. Kusnandar., dan B.S.L. Jenie. 2014. Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf dalam Meningkatkan Kadar Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca formatypica*). J.Pascapanen. 9 : 18–26.
- Radiya, M. 2013. Karakterisasi Morfologi Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca* L.) di Kabupaten Agam. [Skripsi]. Padang. Universitas Tamansiswa. 4-26
- Rauf. R. 2015. Kimia Pangan. Andi. Yogyakarta. 1 : 76-77
- Risnawanti, Y. 2015. Komposisi Proksimat Tempe yang dibuat dari Kedelai Lokal dan Kedelai Impor [Skripsi]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta. 1 : 5-9
- Rosida. 2009. Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Daya Cerna Pati (secara *in-vitro*) Pada Pisang. UPN Veteran Jatim : Jawa Timur. 3 : 55-61
- Sajilata, M.G., R.S Singhal and P.R Kulkarni. 2006. Resistant starch a review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 5 : 114-117.
- Sari, I. P., L. Endang., R. Irfan and M. Setiawan. 2013. Glycemic Index Of Uwi, Gadung And Talas Which Were Given On Rat. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada 18 : 127-131.
- Satuhu, S dan S. Ahmad. 1992. Pisang: Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya. 1 : 15-23.
- Siddique, R. 2014. Optimization of Genomic Dna Extraction Protocol For Molecular Profiling of Banana/Plantain (*Musa* Species). European Scientific Journal. 33 : 243-249.

- Simmonds, N. W and K. Shepherd. 1955. The taxonomy and origins of the cultivated bananas. *Journal of the Linnean Society of London, Botany*, 55 : 302-312.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta. 3 : 82-93.
- Sumarno, S. 2013. Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri* 2 : 57-62.
- Sunarjono, H. 1990. *Ilmu Produksi Buah-Buahan*. Bandung. Sinar Baru. 1 : 12-18.
- Tapre, A. R., and R. K. Jain. 2012. Study of advanced maturity stages of banana. *Int. J. Adv. Eng. Res. Stud. I*, 1 : 272-274.
- Triyono, A. 2010. Pengaruh Maltodekstrin Dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Prosiding seminar Nasional Teknik Kimia*. 2 : 2-5.
- Widowati, S., B.A Santosa., M. Astawan dan Akhyar. 2009. Penurunan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras Melalui Proses Pratanak, *Jurnal Pascapanen*. 6 : 1-9.
- Williams, J.G., Kubelik, A.R., K.J Livak., J.A Rafalski and S.V Tingey. 1990. DNA polymorphisms amplified by arbitrary primers are useful as genetic markers. *Nucleic acids research*. 18 : 6531-6535.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia : Jakarta. 2 : 26-32
- Winarno, F.G. 2004. *Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta. 3 : 15-115
- Wulan, S.N., T. D Widyaningsih dan D. Ekasari. 2007. Modifikasi pati alami dan pati hasil pemutusan rantai cabang dengan perlakuan fisik dan kimia untuk meningkatkan kadar pati resisten pada pati beras. *Jurnal teknologi pertanian*. 8 : 80-87.
- Wulansari, F. D. 2013. Metode Sederhana Penentuan Jumlah Unit Pengulangan Glukosa Dalam Amilosa Sebagai Media Pembelajaran Materi Karbohidrat. *Jurnal Pengajaran Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*. 18 : 185-190.
- Yap, I.V and R.J Nelson. 1996. Winboot A Program For Performing Bootstrap Analysis Of Binary Data To Determine The Confidence Limits Of

UPGMA-Based Dendrograms. International Rice Research Institute, Manila. 14 : 1-22.

Zhang, P., R.L Whistler., J.N BeMiller., B.R Hamaker. 2005. Banana Starch Production, Physicochemical Properties and Digestibility a Review Carbohydrate Polymers. 59 : 443-458.

