

DAFTAR PUSTAKA

- Akerberg, A.K.E., Lijeberg H.G.M., Granfield Y.E., Drews A.W, dan Bjork I.M.E. 1997. An In Vitro Method based on chewing to predict resistant starch content in foods allows parallel determination of potentially available starch and dietary fiber. *Journal of Nutrition*. 128: 651-660.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC. Washington DC. pp 44-54.
- Aliawati, G. 2003. Teknik analisis kadar amilosa dalam beras. *Buletin Teknik Pertanian*. 8(2): 82-84
- Allidawati dan K. Bambang 1989. Metode uji mutu beras dalam program pemuliaan padi. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor*. Hal 791-201.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor.
- Ardhiyanti, S.D., B. Kusbiantoro., Ahza, A.B, dan Faridah D.N. 2017. Peluang Peningkatan Pati Resisten Tipe III pada Bahan Pangan dengan Metode Hidrotermal. *Balai Besar Penelitian Tanaman Padi*. Bogor. 12(1): hal 45-56.
- Asbar, R. 2014. Peningkatan Pati Resisten Tipe III pada Tepung Singkong Modifikasi (Mocaf) dengan Perlakuan Pemanasan-Pendinginan Berulang dan Aplikasinya pada Pembuatan Mi Kering. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 11-14.
- Aust, L., G. Dongowski, U. Frenz, A. Tafel, and R. Noack. 2001. Estimation of available energy of dietary fibres by indirect calorimetry in rats. *Eur. J. Nutr.* 40(1): 23-29
- Belitz, H.D. dan W. Grosch 1999. *Food Chemistry*. Springer-Verlag, Berlin. Hal 314-325.
- Bjork, I.M dan M.E. Nyoman. 1987. In Vitro Effects of Phytic acid and polyphenols on starch digestion and fiber degradation. *J Food Sc.* 52: 1588-1994.
- Boyer and J.C. Shanon. 1983. Plant breeding. *Plant Breed. Rev.* 1139.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3549:2009. Syarat Mutu Tepung Beras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Diterjemahkan oleh Kosasih Pandmawinata. ITB. Bandung.
- Eliasson, A.C. 1996. *Carbohydrates in Foods*. University of Lund. Swedia.
- Fathurrizqiyah, R. 2010. Kandungan Pati Resisten, Amilosa, dan Amilopektin Snack Bar Sorgum sebagai Alternatif Makanan Selingan bagi Penderita

- Diabetes Mellitus Tipe 2. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 13-14.
- Febriana, A., A.D. Rachmawanti, dan C. Anam. 2014. Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, dan Sifat Sensoris Sala Lauak dengan Variasi Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 28-38.
- Fibriyanti, W.Y. 2012. Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Semarang. Hal 37.
- Gonzales, R.A., Acevedo, J.S., Feria, R.R.V. dan Perez, L.A.B. 2004. Resistant starch made from banana starch by autoclaving and debranching. *Journal of Starch*. 56: 495-499.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. UGM Press. Yogyakarta. 240 hal.
- Hubeis, M. 1984. *Pengantar Pengolahan Tepung Serealida dan Biji-bijian*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*. Jawa Tengah. 30(1): 31-39.
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Encapsulasi Komponen Flavor. [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Juliana, R. 2007. Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV Pati Singkong (*Manihot esculenta*), Suweg (*Amorphophallus campanulatus*), dan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Prebiotik. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 8-11.
- Kristamtini dan H. Purwaningsih. 2009. Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Plasma Nutfah Yogyakarta. Yogyakarta. 28(3): 88-95.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Mikro*. Jakarta. Dian Rakyat. 264 hal.
- Kusnandar, F., Pitria, H, dan Syamsir, E. 2015. *Pati Resisten Sagu Hasil Hidrolisis Asam dan Autoclaving Cooling*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 52-62.
- Lehmann, U., Jacobasch, G dan Schmiedl, D 2002. Characterization of Resistant Starch Type III from Banana (*Musa acuminata*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47: (60-63)
- Li, S., Ward, R. dan Gao, Q. 2011. Effect of heat-moisture treatment on the formation and physicochemical properties of resistant starch from mung bean (*Phaseolus radiatus*) starch. 25:1072-1079.
- Marfuah, S. 2016. Studi Sinergisme Sinbiotik Antara Prebiotik Berbahan *Resistant Starch* Tipe III Ubi Jalar Ungu dan Probiotik pada Yoghurt. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 37-40.

- Marsono, Y. 1998. Perubahan Kadar *Resistant Starch* (RS) dan Komposisi Kimia Beberapa Bahan Pangan Kaya Karbohidrat dalam Proses Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Yogyakarta. 19(3): 124-127.
- Milasinovic, M.S, Radasavljevic, M.M. dan Dokic, L.P. 2010. Effects of autoclaving and Pullulanase debranching on the resistant starch yield of normal maize starch. *J Serb Chem Soc*. 75:449-458.
- Muchtadi, D.N.S., Palupi dan M. Astawan 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. 246 hal.
- Musita. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. [Skripsi]. *Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Bandar Lampung. 14(1): 68-79.
- Nishita, K.D dan M. Bean. 1982. Grinding methods: their impact on rice flour properties. *Journal Cereal Chem*. 59(1): 46-49.
- Oates, C.G. 1997. Towards an understanding of starch granule structure and hydrolysis. Review. *Trends Food Sci. Technology*. 8: 375– 382.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., Pradingmuti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul E-Learning ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Faperta. IPB. Bogor.
- Purba, M.M. 2007. Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae*), Gadung (*Dioscorea hispida dennts*) dan Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Prebiotik. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. 76 hal.
- Ranhotra, G.S., Gelroth, J.A., Astroth, K dan Eisenbraun, G.J. 1991. Effect of resistant starch on intestinal responses in rats. *Cereal Chem*. 68(2): 130-132.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi: Yogyakarta. 256 hal.
- Rosida. 2002. Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Daya Cerna Pati (secara in-vitro) pada Pisang.[Skripsi]. UPN Veteran Jawa Timur. 11 hal.
- Sajilata, M.G., Rekha S.S dan Puspa, R.K. 2006. Resistant Starch A Review. *J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*.5: 1-17.
- Shin S.I., Byun, J.P dan Moon, T.W. 2004. Effect of partial acid hydrolysis and heat-moisture treatment on formation of resistant tuber starch. *Cereal Chem*. 81:194-198.
- Slavin, J. L. 2005. Dietary fiber and body weight. *Nutrition* 21(3): 411–418.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiyono, P.R dan Faridah, D.N. 2009. Modifikasi pati garut (*Marantha arundinacea*) dengan perlakuan siklus pemanasan suhu tinggi-pendinginan (*Autoclaving-Cooling Cycling*) untuk menghasilkan pati resisten tipe III. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 20(1): 17-61.

- Suparyono dan S. Agus. 1993. *Padi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tapotubun, E.J. 2012. Kandungan Gizi dan Masa Simpan Makanan Tradisional. [TESIS]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Toscani, A dan K.J. Soprano. 1988. Molecular analysis of sodium butyrate induced growth arrest. *Oncogene Res.* 3(3): 223–238.
- Ummah, R. 2016. Perubahan Mutu Gizi dan Daya Cerna Pati Berbagai Varietas Padi di Sumatera Barat Melalui Proses Pra Tanak. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 24-37.
- Utami. 2008. Kajian Indeks Glikemik dan Kapasitas In Vitro Pengikatan Kolesterol dari Umbi Suweg dan Umbi Garut. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 69 hal.
- Wahyu, R.D. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR 64, Pecah Kulit, dan Giling Selama Penyimpanan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 67 hal.
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M, dan Supriyadi. 2007. Kinetika Penyerapan Air Pada Beras. Program Studi Ilmu Pangan, Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. *Agritech.* 27(3):112-117.
- Widyawati, P.S. 2013. Perbedaan Sifat Fisikokimia, Sensori dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Lokal. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Unika Widya Mandala. Surabaya. 11 hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Wu, H.C., A. Sarko. 1978. The double helical molecular structure of crystalline-A amilosa. Di dalam Sajilata, M.G., Rekha, S.S, dan Puspha R.K. 2006. Resistant Starch-A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.* 5: 1-17.
- Yahya, R., Aji, A.S, Kristanto, D.Y, dan Alfarisi, R. 2016. Kadar Isoflavin dan Pati Resisten Beras Tiruan Instan Tepung Komposit Beras Sebagai Makanan Fungsional Penderita Diabetes Melitus. Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Brawijaya. Malang. 4(1): 2-6.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Hal 9-11.
- Younes, H., M.A. Levrat., C. Demigne, dan C. Remesy. 1995. Resistant starch is more effective than cholestyramine as a lipid lowering agent in the rat. *Lipids* 30(9): 847– 853.
- Zhao, X.H dan Lin, Y. 2009. The impact of coupled acid or pullulanase debranching on the formation of resistant starch from maize starch with autoclaving–cooling cycles. *Eur Food Res Technol.* 230:179-184.