

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, R., Noorhamdani, A. Mustafa. 2013. Perebusan dan Penumisan Menurunkan Kandungan Karoten dalam Wortel. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*. 1(3):164-168
- Astuti. 2011. *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Biologi*. FMIPA UNY. Yogyakarta.
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 100 hal.
- Amalia, S.N., Rimbawan, dan M. Dewi. 2011. Nilai Indeks Glikemik Beberapa Jenis Pengolahan Jagung Manis (*Zea mays saccharata Sturt*). *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6 (1):36-41.
- Association of Official Analytical Chemistry [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis*. AOAC. Washington D. C. 15-23 pp.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, Sedarnawati, S. Budiyanto, dan N. Puspitasari. 1989. *Analisa Pangan (Petunjuk Laboratorium)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 365 hal.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. *Aneka Olahan Jagung*. IAARD Press. Jakarta. 44 hal.
- Badan Pusat Statistika. 2014. Produksi Jagung Provinsi Sumatera Barat. <https://sumbar.bps.go.id/> diakses [04 April 2018].
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 1996. *SNI 01-4305-1996*. SNI Keripik Singkong. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Behall, K.M. and J. Hallfrisch. 2002. Plasma Glucose and Insulin Reduction After Consumption of Breads Varying in Amylose Content. *European Journal of Clinical Nutrition*. 56(9): 913-920.
- Ben, E.S., Zulianis dan A. Halim. 2007. Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Singkong dengan Fraksinasi Butanol-Air. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi* 12(1):1-11.
- Budiman, H. 2013. *Budidaya Jagung Organik*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal: 16-87.
- Christwardana, M., M.M.A. Nur dan Hadiyanto. 2013. Spirulina platensis: Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 1-3.

- Damayanti, E., dan Rimbawan. 2008. *Penuntun Praktikum Evaluasi Nilai Gizi*. IPB. Bogor.
- Deman, J.M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata*. Institut Teknologi Bandung. Bandung. Hal 103-112.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2001. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara. Jakarta.
- Encyclopaedia Britanica. 1996. Corn Cernel Compositon. <http://cachemedia.britannica.com/eb-media/20/620-004-5B4216B9.gif> diakses [15 januari 2018].
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. IPB. Bogor. Hal:11.
- Frei, M.P., P. Siddhuraju, and K. Becker. 2003. Studies On The In Vitro Starch Digestibility and The Glycemic Index of Six Different Indigenous Rice Cultivars From The Philippines. *Food Chemistry* 83(3): 395–402.
- Harlampu, S.G. 2000. Resistant Starch a Review of The Physical Properties and Biological Impact of RS 3. *Carbohydrate Polymers*. 41(3):285-292.
- Harris R.S., dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan Edisi ke-2*. Bandung: ITB Press. 729 hal.
- Hartati, N.S., dan T.K. Prana. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Jurnal Natur Indonesia*. 6(1):29-33.
- Inglett, G.E. 1970. *Corn Culture, Processing Products*. The Avi Publishing Company Inc. Wesport, London. 369 p.
- Johnson, L.A. 1991. *Corn: Production, Processing, and Utilization*. In Lorenz and Kulp. (Eds). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Food Science and Technology. Marcel Decker, inc. NY.U.S.A. 55-131 pp.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta. Hal 130-138.
- Leonard, W.H., and J.H. Martin. 1963. *Cereal Crop. The Mc Millan*. New York. 824 p.
- Lombu, W.K., N.W. Wisaniyasa, dan A.A.I.S. Wiadnyani. 2018. Perbedaan Karakteristik Kimia dan Daya Cerna Pati Tepung Jagung dan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays*, L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(1): 43-51.

- Mastuti, R. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(2) :23-31.
- Muchtadi, D., N.S. Palupi, dan M. Astawan. 1992. *Metode Kimia, Biokimia, dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi*. IPB. Bogor. 246 hal.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiono. 2011. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal: 226.
- Naim, I.E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 71 hal.
- Nazrah, E. Julianti, dan L. Masniary. 2014. Pengaruh Proses Modifikasi Fisik terhadap Karakteristik Pati dan Produksi Pati Resisten dari Empat Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Rekayasa Pertanian dan Pert.* 2(2): 1-9.
- Nugent, A.P. 2005. Health Properties of Resistant Strach. *Nutrition Bulletin*. 30(1):27-54.
- Paeru, R.H., dan T.Q. Dewi. 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 20-22.
- Purwono, dan R. Hartono. 2011. *Beratanam Jagung Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta. 67 hal.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta. 256 hal.
- Richana, N. dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal 386-409.
- Richana, N., Ratnaningsih, dan H. Winda. 2012. *Teknologi Pascapanen Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. 38 hal.
- Rimbawan, dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 144 hal.
- Rossell, J.B. 2001. *Frying: Improving Quality*. Woodhead pub. Ltd. Cambridge. 369 pp.
- Sajilata, M.G., R.S. Singhal, and P.R. Kulkarni. 2006. Resistant starch a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 5(1): 1-17.
- Santoso, A., Y. Wibisono, dan H. Warsito. 2013. Pengembangan Proses Pembuatan Beras Tiruan Berbasis Ubi Lokal Dengan Memanfaatkan Ekstruder Ulir Tunggal. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 13(2) :138-144.

- Singh, N., K.S. Shandu, and M. Kaur. 2005. Physicochemical properties including granular morphology, amylose content, swelling and solubility, thermal and pasting properties of starches from normal, waxy, high amylose and sugary corn. *Progress in Food Biopolymer Research*. 1(2): 43-55.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras jagung: Prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. Hal 393-398.
- Suarni dan M. Sujak. 2005. Perbaikan gizi masyarakat dan Diversifikasi Pangan Melalui Pemasyarakatan Nasi Jagung Sebagai Salah Satu Alternative Penanganan Busung Lapar. Prosiding Sem. Nas. PSE. Mataram. Hal 227-231.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Suharyono, S.U., Nurdin, R.W. Arief, dan Murhadi. 2005. *Protein Quality of Indonesian Common Maize Does Not Less Superior to Quality Protein Maize*. Makalah pada 9th ASEAN Food Conference. Jakarta 8-10 Agustus 2005.
- Sulaeman, A. 1995. *Mempelajari Sifat-sifat Fisikokimia dan Organoleptik Produk Puffing dan Tepungnya dari Dua Varietas Sorgum pada Berbagai Tingkat Kadar Air*. [Skripsi]. Departemen Teknik Pertanian, IPB. Bogor.
- Sumantri, A. R. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 269 hal.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Suprpto. 1998. *Bertanam Jagung*. Penebar Swadaya. Jakarta. 59 hal.
- Surfiana, B. Hidayat, S. Akmal. 2014. Efektivitas Transfer Teknologi Pengolahan Beras Siger Terhadap Peningkatan Produktivitas Usaha Beras Tiwul Tradisional. *Jurnal Kelitbangan*. 2(3): 32-45.
- Susilo, D. 2007. Efek Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan. <file:///C:/Documents%20and%20Settings/PAK%20TRI/Local%20Settings/Temporary%20Internet%20Files/Content.IE5/4N492925/den%20disusilo%5B1%5D.htm>, diakses [08 maret 2018].
- Suyatno.2010. DKBM Indonesia. <http://suyatno.undip.ac.id/files/2010/04/DKBM-Indonesia.pdf>. Diakses [14 Mei 2016].
- Ugie,A. 2014. Kalorimeter. <https://www.academia.edu/4805167/KALORIMETER>. Diakses [14 Mei 2016].

- Wahyuni S. 2011. *Histamin Tuna (Thunnus sp.) dan Identifikasi Bakteri Pembentuknya Pada Kondisi Suhu Penyimpanan Standard*. [Skripsi]. Teknologi Hasi Perikanan IPB. Bogor.
- Wahyuni, D.T., dan S.B. Widjanarko. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 390-401.
- Warisno. 1998. *Budidaya Jagung Hibrida*. Kanisius. Yogyakarta. 84 hal.
- Waspadji S., S. Suyono, K. Sukardji, dan R. Moenarko. 2003. *Indeks Glikemik Berbagai Makanan Indonesia Hasil Penelitian*. Balai Penerbit FKUI. Jakarta. 256 hal.
- Williams, D.C. 1979. *Fundamentals of Materials Science and Engineering*. New York, Toronto. 374 p.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal.
- Yuliasih, I., T.T. Irawadi, I. Sailah, H. Pranamuda, K. Setyowati dan T.C. Sunarti. (2007). Pengaruh Proses Fraksinasi Pati Sagu Terhadap Karakteristik Fraksi Amilosanya. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(1): 29-36.

