

## **DAFTAR PUSTAKA**

- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. The Definition of Dietary Fiber. Cereal Food. World.
- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist. Inc. Whasington Dc.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist. Inc. Whasington Dc.
- Aliawati, G. 2003. Teknik analisis kadar amilosa dalam beras. *Buletin Teknik Pertanian*. 8 (2): 82-84
- Anwar, F. 2004. Beras-Singkong Semi Instan. <http://www.kompas.co.id/kompas-cetak/0402/02/humaniora/832665.htm> Diakses tanggal 11 Desember 2010.
- Apriantono, A., D. Fardiaz., N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budijanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor.
- Ardiansyah. 2008. Pangan Tradisional Sebagai Pangan Fungsional. <http://maluniteta08.wordpress.com/2008>. Diakses tanggal 11 Desember 2010.
- Asih, R.A. 2008. Kajian Indeks Glikemik dan Kapasitas Invitro Pengikatan Kolesterol dari Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BL) dan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L.). (Skripsi). IPB. Bogor. 67 hlm.
- Astawan, M.. 2010. Pangan Fungsional untuk Kehidupan yang Optimal. <http://depoikan.com/depoikan.content>. Diakses tanggal 11 Desember 2010.
- Anonim. 2007. Pangan Fungsional. [http://id.wikipedia.org/wiki/pangan\\_fungsional](http://id.wikipedia.org/wiki/pangan_fungsional) Diakses tanggal 11 Desember 2010.
- Anonim. 2010. Diabetes Mellitus. [http://id.wikipedia.org/wiki/diabetes\\_mellitus](http://id.wikipedia.org/wiki/diabetes_mellitus). Diakses tanggal 11 Desember 2010.
- Anonim. 2007. Arrowroot. <http://en.wikipedia.org/wiki/Arrowroot>. Diakses tanggal 11 Desember 2010.

- Anonim. 2009. Pati. "<http://id.wikipedia.org/wiki/Pati>". Diakses tanggal 11 Desember 2010
- Anonim. 2010. Tiwul. <http://id.wikipedia.org/wiki/Tiwul>". Diakses tanggal 21 Maret 2011.
- Anonim. 2010. Pati Resisten. "[http://id.wikipedia.org/wiki/Pati\\_resistan](http://id.wikipedia.org/wiki/Pati_resistan)". Diakses tanggal 21 Maret 2011.
- Banks, W., Greenwood C, and Muir D.D. 1975. *The Structure of Starch. Molecular Structure and Function of Food Carbohydrate*. Birch, G.G. and L.F. Green. Applied Science Publisher Ltd. London. Pp. 177-192.
- Batki, A.D., H.L. Thomason, R. Holder, P. Nayyar, and G.H.G. Thorpe. 2003. *MDA Evaluation Report* : Bayer Esprit 2 Glucose Meter. MDA 02169.
- BeMiller, J.N., and R.L. Whistler. 1996. *Carbohydrates* . O.R. Fennema. Food Chemistry. 3<sup>rd</sup>. ed. Marcel Dekker. New York. Basel.
- Bradburry, J.H. 1988. The chemical composition of tropical root crops. *Asean Food Journal*. 4: 12-13.
- Chalil, G.F. 1993. Diabetes mellitus- an overview ; M.Winnick. (ed). Nutrition and Killer Diseases. *Willey Interscience Publ*. New York.
- Chesworth, J.M., T. Stuchbury, and J.R. Scaife. 1998. *An Introduction to Agricultural Biochemistry*. Chapman & Hall. London.
- Chung, H.J., Lim, H.S., Lim, S.T. 2006. Effect of partial gelatinization and retrogradation on the enzymatic digestion of waxy rice starch. *Journal of Cereal Science*. 43:353-359.
- Crogan, 2002. Resistant Starch as A Functional Ingredient in Food System. Business Briefing Food Tech. <http://www.wmrc.com/businessbriefing/pdf/> Diakses tanggal 16 Desember 2009.
- Drajat, S. A. 1987. Mempelajari Proses Dekstrinasi Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Secara Hidrolisis Asam Pada Berbagai Konsentrasi HCl. (Skripsi). Fateta IPB. Bogor. 84 hlm.
- El, S.N. 1999. Determination of glicemic index for some breads. *Journal of Food Chemistry*. 67:67-69.
- Englyst, H.N.,H.N. Wiggins, and J.H. Cummings. 1992. Determination of the non starch polysaccharide in plant foods by gas liquid chromatography of the constituent sugars as alditol acetates. *Analyst*. 107 : 307-318.

- Faridah, D.N. 2005. Kajian Sifat Fungsional Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl.) Secara In Vivo Pada Manusia. Laporan Akhir Penelitian Dosen Muda-IPB. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Franco, C.M.I., S.J. Preto, C.F. Ciacco, and D.O. Tavares. 1986. Studies on the susceptibility of granular cassava and corn starches to enzymatic attack. Prt 2. Study of The Granular Structure of Starch. *Journal of Starch*. 40:29-32.
- Girindra, A. 1986. *Biokimia*. PT Gramedia. Jakarta. 147 hlm.
- Goni, L., L. Gracia-Diz, mas.d" and F. Saura-Calixto. 1996. Analysis of resistant starch: method of food product. *Journal Food Chem*. 56 (4): 445-449
- Haliza, W., Endang Y. P., dan S.Yuliani. 2006. Evaluasi kadar pati tahan cerna tahan cerna dan nilai indeks glikemik mie singkong. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 4 (5):15-19
- Harland, B.F. and D.Oberleas. 2001. *Effect of Dietary Fiber and Phytate on Homeostasis and Bioavailability of Minerals*. CRC of Dietary Fiber in Human Nutrition, 3<sup>rd</sup> Ed. G.A Spiller, Ed. CRC Press. Boca Raton.
- Hodge, J.E., and E.M. Osman., 1976. *Carbohydrate*. In Principle of Food Science: O.R. Fennema (ed.). Marcel Dekker Inc. New York, Pp. 176-204
- Hoover, R. 2001. Composition, molecular structure and physicochemical properties of tuber and root starches: a review. *Journal of Carbohydr Polym*. 45: 253-267.
- Indrasari, S.D., Purwani, E.Y., Wibowo, P., dan Jumali. 2008. Nilai indeks glikemik beras beberapa varietas padi. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 27 (3). Bogor.
- Jane, J.L. and J.F. Chen. 1992. Effect of amylose molecular size and amylopectin branch chain length on paste properties of starch. *Journal Cereal Chemistry*. 69: 60-65
- Kay, D.E. 1973. *Root Crops*. The Tropical Product Insitute. London.
- Kim, S.K., J.K Kwok, and W.K. Kim. 2003. A simple method for estimation of enzyme-resistant starch content. *Starch/Starke* . 55 : 366-368
- Kriswidarti, T. 1980. Suweg (*Amorphophallus campanulatus*), kerabat bunga bangkai yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat. *Buletin Kebun Raya*. 4 (4). Bogor.

- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, P.C.Rahardja, J.J. Afriastini, R. Wudianto, dan W. D. Apriadi. 1991. *Bertanam Ubi-Ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta. 282 hlm.
- Mariati. 2001. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (*Marantha arundiaceae*) dari Beberapa Varietas Lokal. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Marsono, Y. 2002. Indeks glikemik umbi-umbian. *Buletin Agritech*. 22:13-16. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Mita. 2009. Beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam bercocok tanam ubi kayu. Makalah Penataran Agronomi-Pola Bertanam LP3-NF Cep-Bp Bimas Bogor.
- Muchtadi, D. 2000. *Sayur-sayuran; Sumber Serat dan Antioksidan; Mencegah Penyakit Degeneratif*. FATETA. IPB. Bogor.
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) Klon BB00105.10 sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Purseglove. 1975. *Tropical Crop Monocotyledone*. Vol I dan II. Longmans. London. 596 hlm.
- Proskey, L. and J.W. De. Vries. 1992. *Controlling Dietary Fiber in Food Product*. Van Nostrand Reinhold. New York. 243 hlm.
- Ragnhild, A.L., N.L. Asp., M. Alexsen, and A. Ruben. 2004. Glicemic index : relevance for health, dietary recommendation, and nutritional labeling. *Scandinavian Journal of Nutrition*. 482: 84-94.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hlm.
- Rohayati, Y., Cendrawati, N.K.D., Erdi. 1996. *Bidang Datar*. Depdikbud. 34 hlm.
- Rosman, R., dan Suryadi R. 1991. Tanaman iles-iles. *Edisi Khusus Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. 10 (1): 54-63.
- Sajilata, M.G., R.S. Singhal, dan P.R. Kulkarni. 2006. Resistant starch-a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 5 : .1-10
- Sastrapraja, S., N.W. Soetjipto, S. Danimiharja, dan R. Soejono. 1977. *Ubi-ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Sari, K.P. 2009. Kajian Daya Cerna Pati pada Beberapa Jenis Produk Olahan Produk Olahan Ubi Kayu (Singkong Kukus, Gaplek, Gatot, Oyek, dan Tiwul). (Tesis). Program Pasca Sarjana Magister Teknologi Agroindustri Unila. Bandar Lampung. 41 hlm.
- Shin, S., J. Byun, K. W. Park, dan T.W. Moon. 2004. Effect of parcial acid and heat moisture treatment of formation of resistant tuber starch. *Journal Cereal Chemistry*. 81 (2) : 194-198
- Tjokroadikoesoemo, S. P. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 229 hlm.
- Tovar, J., Herrera, E., Laurentin, A., Melito, C., Pe'rez. 1999. In vitro digestibility of modifief starches. In : Pandalai, S.G. (Ed.). Resent Research Advances in Agricultural and Food Chemistry. *Research Signpost Trivandrum*. 3 : 1-10
- Violita, Y. 2005. Kajian Potensi Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.), Suweg (*Amorphophallus campanulatus*), dan Uwi (*Dioscorea alata* L.) sebagai Sumber Serat Pangan dan Prebiotik. (Skripsi). Unila. Bandar Lampung. 64 hlm.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hlm.
- Winarno, F.G. 1983. *Enzim Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 69 hlm.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 89 hlm.
- Wirodikromo, S. 2006. *Matematika*. Penerbit Erlangga. 229 hlm.
- Yue, P. and S. Waring. 1998. Resistant starch and food application. *Journal Cereal Food World*. 43 (9) : 690-695.