DAFTAR PUSTAKA

Akanbi T.O., Nazamid, and Adebowale, A.A. 2009. Fungctional and Pasting Properties of a Tropical Breadfruit *(Artocarpus altilis)* Starch from Ile-Ife, Osun State, Nigeria. 2009. International Food Research Journal 16 :151-157

Amansec, S.G. 2005. Role of Resistance Starch and Probiotics in Colon Inflamation Thesis. Faculty of Sience. School of Biotechnology and Biomolecular Sciences. The University of New South Wales (versi elektronik)

AOAC. 1983. Official Methods of Analysis the Association of Chemist 14th ed. AOAC.Inc. Arlington Virginia.

Bello-Perez, L.A,S.M.Contreras-Ramos,A.Jimenez-Aparico dan O.Peredes-Lopez. 2000. Acetylation and Characterization of Banana (Musa Paradisiaca) Starch. Acta Cientifica vanezolana 51:143-149.

Buckle. 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.

Corinne G.D, Claire C, Ghistophe P, Francoise P, Piere V, Christine B, Odette S, and Claude A. 1998. Milk Fermentation with Yogurt Cultur and *Lactobacillus casei* Compared with Yogurt and Milk : Influence on Intestiunal Microflora in Healhty Infants. Journal Clin Nutrition 67: 111-7.

Elfira. 2005. Pembuatan Pati Resisten Dari Pati Ubi Kayu, Gayong, Talas Sebagai Sumber Prebiotik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Fardiaz, S. 1987. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB. Bogor.

Gibson, G.R. and Roberfroid M.B. 1995. Dietary modulation of the human colonic microbiota. Intruducing of concept of prebiotics. Jurnal of Nutrition 13: 1103-1108.

Glicksman, M. 1975. Gum Technology in the Food Indusiry. Academic Press. New York.

Gonzalez-soto, F.A., E. Agama-Acevedo, J. Solorza-Feria, R. Rendoz-Villalobos, L.A.Bello-Perez. 2004. Resistant Starch Made from Banana Starch by utoclaving and Debranching, Astract Starch-Starke 58(10):495-499.

Handayani, D. 1988. Ekstraksi dan Karakterisasi Pati Sukun *(Artocarpus altilis (Park) Forsberg*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Hartawan, B. M. 2009. Kajian Sifat Prebiotik Susu Jagung Manis Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Hendalastuti, R.H dan Ahmad Rojidin. 2006. Karakteristik Budidaya dan Pengolahan Buah Sukun Studi Kasus di Solok dan Kampar. Prosiding Seminar Hasil Litbang Hasil Hutan :220-232

Hijova, E. and Chmelarova, A. 2007. *Short Chain Fatty Acid* ang Colonic Health. Bratisl Lek Listy. 108 (8) : 354-358

Husniati and Medikasari. 2010. Invitro Study of Glucomannan Extracted Chemically and Enzimaticly From Cassava, Gadung and Walur as Prebiotic Agent. International Seminar on Horticulture to Support Food Security. Bandar Lampung

Jenie, Betty S.L. 1996. Peranan bakteri Asam Laktat Sebagai Pengawet Hayati Makanan (*Food Biopreservative*). Journal Ilmu Dan Teknologi Pangan Vol. 1 No 2 Hal 60-73

Juliana. 2007. Kajian Sifat prebiotik Pati resisten Dari Pati Singkong, Suwek, Ubijalar. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Koswara, S. 2006. Sukun Sebagai Cadangan Pangan Alternatif. http ://www. Ebookpangan.com. Diakses tanggal 15 Desember 2009.

Kotcharian, A., Kunzec,H., and Dongowski, G. 2004. The Influence of Variety on the Enymatic Degadation of Carrots and Physiological Properties of the Cell Wall Materials. Food Chemistry 87:231-245.

Lim, S and P.A Seib. 1993. Preparation and Pasting Properties Of Wheat and Corn Starch Phospates. Cereal Chemistry 70(2) : 137-144.

Lisal, J.S. 2005. Konsep probiotik dan prebiotik untuk modulasi mikrobiota usus besar. Jurnal Medika Nusantara 26:256-261.

Loos, P.J.,L.F. Hood, dan H.D.gaham. 1981. Isolation and Characteristic of Starch from Breadfruits. Cereal Chem 58(4):282-286

Musita, N. 2010. Studi Kandungan dan Karakterisrk Pati Reisten dari Beberapa Jenis Pisang. International Seminar on Horticulture to Support Food Security. Bandar Lampung

Prangdimurti, E., N.S. Palupi., dan F.R. Zakaria. 2007. Metode Nilai Biologis Karbohidrat dan Lemak. Modul *e-Learning* ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Purba, M.M. 2007. Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV dari Pati Garut , Gadung, dan Talas Sebagai Prebiotik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

Ranhorta, G. S., J. A Gelroth, K. Astroth dan G. J. Eisenbrawn. 1991. Effects of Resistant Starch on Intestinal Responses in Rats. Cereal Chemistry 68(2): 130-132

Rosida. 2009. Evaluasi Nilai Gizi Pati Resisten Pada Produk Kerupuk Dari Empat Jenis Pati. Journal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. xx No 1 : 57-61.

Rostini, I. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) Terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah Pada Suhu Rendah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.

Sajilata, M.G, R.S Singhal, P.R. Kulkarni. 2006. Resistant Starch-A review. Comprehensive Reviews In Food Sience and Food Safety 5:1-170

Sobariah, E., Ali Khomsan dan Ingrid S. Surono. 2007. Viabilitas Bakteri Probiotik In-Vitro dan Pengaruh Pemberian Air Oksigen Terhadap Pertumbuhan Bakteri Probiotik Secara In-Vivo. Jurnal Gizi dan Pangan 2(1) : 22-28

Sudarmadji,S.R. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Sugiyono, Ratih P. dan Didah N.F. 2009. Modifikasi Pati Garut (*marantha arundinacea*) dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (autoclaving-cooling cycling) Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III. Journal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XX No.1

Violita,Y. 2005. Kajian potensi ubi jalar *(Ipomoea batatas L.)*, suweg *(Amarphophallua campanulatus)*, dan uwi *(Dioscorea alata L.)* sebagai sumber serat pangan dan prebiotik. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Winarno , F. G. 1997. Kimia Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.

Woo, K.S dan P. A. Seib. 2002. Cross-Linked Resistant Starch: Preparation and Properties. Abstract. J. Starch-Starke 56(10):478-487

Wurzburg, O.B.,Jarowenko, W., Rubens, R.W., and Patel, J.K. 1980. Continous Process For Phosphorylating Starch. U.S Patent. 4,216,310.