

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K. O., T. A. Afolabi, B. I. Owolabi. 2005. Hydrothermal Treatments Of Finger Millet (*Eleusine coracana*) starch. *Food Hydrocolloids*. 19:974-983.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Washington. P: 97-149.
- Apriyadi, M. S. 2009. Modifikasi pati garut (*marantha arundinacea* l.) dengan perlakuan hidrolisis asam dan siklus pemanasan-pendinginan untuk menghasilkan pati resisten tipe 3. (Skripsi). Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Bao, J., dan C. J. Bergman. 2004. The Functionality of Rice Starch. Di dalam: Eliason, A. C, editor. *Starch in food : structure, function, and applications*. Woodhead publishing. CRC Press. Cambridge.
- Bechel, W. G. 1950. Starch It's Components. *Colloid Science*. 5:260
- Belitz, H. D., dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Springer Verlage. Berlin.
- BeMiller, J. N. and R. L. Whistler. 1996. Carbohydrates. Di dalam: O. R Fennema, editor Marcel Dekker. *Food Chemistry*. (Ed) 3. New York.
- Berry, C. S. 1986. Resistant Starch. Formation and Measurement of Starch that Survives Exhaustive Digestion with Amylolytic Enzymes During the Determination of Dietary Fiber. *Cereal Science*. 4:301-314.
- Briket, A. M. 2007. In: *Handbook of Functional Food and Nutraceuticals*. Henry C. J. K. Canbidge and Boca Raton. Ltd and CRC Press.
- Clemmerson, D. 2011. Health benefits of sweet potato.
<http://www.adventisonline.com/forum/topics/helath-benefitsofsweet>. Diakses tanggal 10 Oktober 2014.

- Englyst, H. N., and J. H. Cummings. 1987. Digestion of Polysaccharides of Potato in the Small Intestine of Man. *Clinical Nutrition*. 45:423-431.
- Escarpa, A. M, C. Gonzalez, M. D. Morales, dan F. S. Callixto. 1996. An Approach to the Influence of Nutrients and Other Food Constituents on Rice Starch Formation. *Food Chemical*. 60(4):527-532.
- Franco, C.M.L., S.J. Preto, C.F. Ciacco and D.O. Travares. 1986. Studies on The Susceptibility of Granular Cassava and Corn Starches to Enzymatic Attack. Part 2. Study of The Granular Structure of Starch. *Starch*. 40: 29-32.
- Ginting, E., J. S. Utomo, R. Yulifianti, and M. Yusuf. 2011. Potensi ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional. *Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Tanaman Pangan*. 6(1)128-138.
- Goni, L., L. G. Diz and F. S. Callixto. 1996. Analysis of Resistant Starch : Method of Food Product. *Food Chemical*. 56 (4): 445-449.
- Guisti, M. M., and R. E. Worlsted. 2001. Anthocyanins Characterization and Measurement With Uv Visible Spectroscopy. In R. E. Worlsted (Ed.), *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. New York. Wiley. 1(2):1-13.
- Hanafiah, A. K. 2001. Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 238 hlm.
- Hernanto, J. 2014. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung ubi jalar ungu termodifikasi secara fisik pada berbagai tahap pemanasan. (*Skripsi*). Universitas Lampung. Lampung.
- Heriyanto dan A.Winarto. 1999. Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Badan Penelitian Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian*. 15:17-29.
- Hidayat, B., N. Kalsum, dan Surfiana. 2009. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(2):148-160.
- Iriani, E.dan N. Meinarti. 1996. Seri Usaha Tani Lahan Kering "Ubi Jalar". departemen Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ungaran.
- Jane, J. L. 2004. Starch: Structure and Properties. CRC Press. England.
- Karyadi, D. 2000. *Ciri fungsional tempe dalam kerangka nilai tambah gizi, kesehatan, pencegahan dan pengobatan. Makalah pada seminar masa depan*

industry tempe menghadapi millennium ke tiga. Gedung BPPT. Jakarta. Diakses pada tanggal 12 juni 2014.

- Keenan, K. W. 1999. *Kimia Untuk Universitas Edisi VI Jilid I.* Erlangga. Jakarta.
- Kingman, S. M. and H. N. Englyst. 1994. The Influence of Food Preparation Methods on the in Vitro Digestibility of Starch in Potatoes. *Foods Chemistry.* 49:181-186.
- Kobori, M. 2003. In Vitro Screening for Cancersuppressive Effect of Food Components. *Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ).japan international research center for agricultural sciences.* Japan. 37(3): 159–165.
- Kumalaningsih, S. 2008. Antioksidan, Sumber Dan Manfaatnya Antioxidant Centre Online. Home page on-line.Available.
<http://antioxidant-centre.com/index.php/antioxidant/3.-antioksidan-sumber-sumber-manfaatnya.html>. Diakses tanggal 23 Januari 2014.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan.* PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lehninger, A. L. 1982. *Dasar- Dasar Biokimia.* Penerjemah : Maggy T; Erlangga. Jakarta. Terjemahan dari: Principle of Biochemistry.
- Leu, R. K. L, I. L. Brown, Y. Hu, dan G. P.Young. 2003. Effect of Resistant Starch on Genotoxin-Induced Apoptosis, Colonic Epithelum, dan Luminal Contents in Rats. *Carcinogenesis.* 24 (8):1347-1352.
- Muchtadi, D. 2001. Potensi pangan tradisional sebagai pangan fungsional dan suplemen. Didalam L. Nuraida an R. D. Hariyadi. (eds). *Pangan Tradisional Basis Bagi Industry Pangan Fungsional dan Suplemen.* Pusat Kajian Makanan Tradisional. IPB. Bogor.
- Murtianingsih dan Suyanti, 2011. *Membuat Tepung Ubi dan Variasi Olahannya,* Jakarta: Agro Media Pustaka
- Nurdjanah, S. dan N. Yuliana. 2013. Produksi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Secara Fisik Menggunakan Rotary Drum Dryer. *Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun Pertama.* Dikti.Universitas Lampung. Lampung.
- Palamidis, N.dan T. Markakis. 1975. Structure Of Anthocyanin. *Food Science.,* 40:1047.

- Palmer, J. K. 1982. Carbohydrate In Sweet Potato. In R. L. Villareal and T. D Griggs (Eds.). The First Int. Symposium Asian Vegetable. Resolusion Developer Center. Shanhua.
- Pomeranz, Y. 1985. Funcional Properties of Food Components. Academic Press, Inc.
- Pratiwi, R. 2008. Modifikasi pati garut (*Marantha Arundinacea*) dengan perlakuan siklus pemanasan suhu tinggi-pendinginan(*autoclaving-cooling cycling*) untuk menghasilkan pati resisten tipe III. (*Skripsi*) Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 96 hlm.
- Raja, M. K. C. dan P. Shindu. 2000. Properties of Starch Treated Arrowroot (*Marantha arundinacea*) Starch. *Starch*.52 : 471-476.
- Rein, M. 2005. Copigmentation reactions and Color Stability of Berry Anthocyanin. *Academic Dissertation*. University of Heslinki. Helsinki.
- Richana, N. 2012. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. NUANSA. Bandung.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rosidah dan R. Yulistiani. 2011. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Pati Resisten Sukun (*Artocarpus altilis park*). *Jurnal Penelitian Hibah*. UPN Veteran. Jawa timur.
- Sajilata, M. G., R. S. Singhal, and P. R. Khulkarni. 2006. Resistant Starch-A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*.5:4-15.
- Sudarmadji, B.Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian. Kanisius.Yogyakarta.
- Suismono. 2001. Teknologi Pembuatan Tepung Dan Pati Ubi-Ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Majalah Pangan*. 37(10):37:49.
- Thomson, B. 2000. Strategis For The Manufacture Of Resistant Starch. *Food Sience and Technology*. 11: 245-253.
- Widjanarko, S. 2008. Efek Pengolahan Terhadap Kontaminasi Kimia dan Fisik Ubi Jalar Ungu Dan Kuning. [Http://simonbwidjarnarko.wordpress.com](http://simonbwidjarnarko.wordpress.com). Diakses 5 Februari 2014
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Wurzburg, O. B. 1989. *Modified Starches Properties and Uses*. Boca Raton. CRC Press.
- Yadav, A. R., S. Mahadevamma, R. N. Tharanatha, dan R. S. Ramteke. 2006. Characteristics of Acetylated and Enzyme-Modified Potato and Sweet Potato Flours. *Food Chemistry*.103:1119–1126
- Zondag, M. D. 2003. Effect of Microwave Heat Moisture and Annealing Treatments on Buckwheat Starch Characteristics. *Research Paper*. University of Wisconsin.