

DAFTAR PUSTAKA

- Afiah, N. (2014). Fermentasi dan pemanfaatan produk kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*.
- Anugrahati, N. A., & Widjanarko, A. M. (2018). Karakteristik Tepung Kacang Merah Hasil Autoclaving, Cooling, dan Autoclaving-Cooling. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 72–79.
- Ardhiyanti, S. D., Kusbiantoro, B., Ahza, A. B., & Faridah, D. N. (2017). Peluang Peningkatan Pati Resisten Tipe III pada Bahan Pangan dengan Metode Hidrotermal. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 45–56.
- Astawan, M. (2011). *Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Yang Optimal*. 1–7.
- BPOM. (2013). Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*, 1–16.
- Faridah, D. N. (2011). Perubahan Karakteristik Kristalin Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dalam Pengembangan Pati Tesisten Tipe III. *Thesis*, 1–184.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 34(1), 14–21. <https://doi.org/10.22146/agritech.9517>
- Hanum, F., & Maesen, L. J. G. van der. (1997). *Plant Resources of South-East Asia*.
- Haralampu, S. G. (2000). Resistant starch - a review of the physical properties and biological impact of RS3. *Carbohydrate Polymers*, 41(3), 285–292. [https://doi.org/10.1016/S0144-8617\(99\)00147-2](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(99)00147-2)
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 31–39. <https://doi.org/10.21082/jp3.v30n1.2011.p31-39>
- Hoover, R., Hughes, T., Chung, H. J., & Liu, Q. (2010). Composition, molecular structure, properties, and modification of pulse starches: A review. *Food Research International*, 43(2), 399–413. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.09.001>
- Jyothsna, E., & Hymavathi, T. (2017). Kepentingan pati resisten, kategori, sumber makanan dan efek fisiologis. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*.

- Karim, A. A., Norziah, M. H., & Seow, C. C. (2000). Methods for the study of starch retrogradation. *Food Chemistry*, 71(1), 9–36. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(00\)00130-8](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(00)00130-8)
- Kusnandar, F., Hastuti, H. P., & Syamsir, E. (2015). Pati Resisten Sagu Hasil Proses Hidrolisis Asam dan Auclaving-cooling. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1), 52–62. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.52>
- Lee, C. J., Kim, Y., Choi, S. J., & Moon, T. W. (2012). Slowly digestible starch from heat-moisture treated waxy potato starch: Preparation, structural characteristics, and glucose response in mice. *Food Chemistry*, 133(4), 1222–1229. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.09.098>
- Maulani, R. R., & Hidayat, T. (2016). Pengembangan Pati Garut (Maranta arundinacea L .) Sebagai Pati Resisten Tipe IV. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPB*, 326–338.
- Mentari, A. V., Handika, G., & Maulina, S. (2018). Perbandingan Gugus Fungsi dan Morfologi Permukaan Karbon Aktif dari Pelepah Kelapa Sawit menggunakan Aktivator Asam Fosfat (H₃PO₄) dan Asam Nitrat (HNO₃). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 7(1), 16–20.
- Meutia, Y. R. (2010). Pati Resisten : Struktur, Preparasi, dan Efek Fisiologisnya. In *Journal of Agro-based Industry* (Vol. 27, Issue 1, pp. 72–84).
- Nafi, A., Diniyah, N., & Hastuti, F. T. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L) Termodifikasi yang Diproduksi Secara Fermentasi Spontan. *AGROINTEK*, 9, No 1, 24–32.
- Nugent, A. P. (2005). Health properties of resistant starch. *Nutrition Bulletin*, 30(1), 27–54. <https://doi.org/10.1111/j.1467-3010.2005.00481.x>
- Nurwahidah, A. T., Mardiana, F., & Setiyabudi, L. (2013). Karakterisasi dan Analisis Minyak Bulus dalam Minyak Kelapa menggunakan Spektroskopi Fourier transform Infrared (FTIR). *Journal Pharmaqueous*, 1(3741), 55–61.
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, & Haryanto, B. (2013). Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu. *Pangan*, 22(3), 253–262.
- Pentadini, F., Andini, S., Hartini, S., & Diponegoro, J. (2002). *Penentuan Pati Resisten dan Kadar Gizi Mi Gamdum Utuh (Triticum aestivum L.) varietas*

Dewata.

- Polnaya, F. J., Huwae, A. A., & Tetelepta, G. (2018). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Pati Sagu Ihur (*Metroxylon sylvestre*) Dimodifikasi dengan Hidrolisis Asam. *Agritech*, 38(1), 7. <https://doi.org/10.22146/agritech.16611>
- Putro, N. T. L., Arisasma, J. H., & Srianta, I. (2015). Kajian Kadar HCN dan Karakteristik Pati pada Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Berdasarkan Waktu Perendaman Biji dalam Air Panas dan Larutan Natrium Bikarbonat (NaHCO₃). *Journal of Food Technology and Nutrition*, 14((2): 72-82).
- Rahmawati, A., Kuswandi, B., & Retnaningtyas, Y. (2015). Deteksi Gelatin Babi pada Sampel Permen Lunak Jelly Menggunakan Metode Fourier Transform Infra Red (FTIR) dan Kemometrik. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3(2), 278–283.
- Rahmawati, I. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Daya Cerna Pati Snack Bar TUJOGUNG sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Argipa*, 3(1), 8–17.
- Ratnaningsih, N., & Marsono. (2013). Karakteristik Fisikokimia Pati Kacang Merah dan Pati Kacang Koro Pedang. *Artikel Publikasi Penelitian Hibah Bersaing*, November, 0–13.
- Ratnayake, W. A., & Jackson, D. S. (2006). Gelatinization and Solubility of Corn Starch during Heating in Excess Water : New Insights. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(1), 3712–3716.
- Rozali, Z. F., Purwani, E. Y., Iskandriati, D., Palupi, N. S., & Suhartono, M. T. (2018). Potensi Pati Resisten Beras Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan*, 27(3), 215–224.
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S., & Kulkarni, P. R. (2006). Resistant starch - A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 5(1), 1–17. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2006.tb00076.x>
- Sari, F. K., Nurhayati, & Djumarti. (2013). Ekstraksi Pati Resisten dari Tiga Varietas Kentang Lokal yang Berpotensi sebagai Kandidat Prebiotik. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(November), 38–42.

- Sasanam, S., Paseephol, T., & Moongngarm, A. (2011). Comparison of proximate compositions, resistant starch content, and pasting properties of different colored cowpeas (*Vigna unguiculata*) and red kidney bean (*Phaseolus vulgaris*). *World Academy of Science, Engineering and Technology*, *81*(9), 525–529.
- Schulz, A. G. M., Van Amelsvoort, J. M. M., & Beynen, A. C. (1993). Dietary native resistant starch but not retrograded resistant starch raises magnesium and calcium absorption in rats. *Journal of Nutrition*, *123*(10), 1724–1731. <https://doi.org/10.1093/jn/123.10.1724>
- Suloi, A. N. F. (2019). *Potensi Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang – A Riview*. 92–96.
- Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Teknologi Pangan*, 1–17.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., & Andarwulan, N. (2012). Pengaruh Proses Heat-Moisture treatment (HMT) terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *23*(1), 100–106. <https://doi.org/10.6066/5302>
- Ulfa, M. (2017). Efek Modifikasi Autoclaving-Cooling Pati Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Terhadap Indeks Homa-IR dan Homa-B Tikus Model Diabetes. *Skripsi*.
- Winarti, S., Jariyah, & Anggreini, R. A. (2019). Characteristics and Prebiotics Activity of Resistent Starch from Modified Yam Flour (*Dioscorea alata*). *Jurnal Teknologi Pangan*, *13*(2), 53–67.
- Wulan, S. N., Widyaningsih, T. D., & Ekasari, D. (2007). Modifikasi Pati Alami dan Pati Hasil Pemutusan Rantai Cabang dengan Perlakuan Fisik/Kimia untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten pada Pati Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *8*(2), 80–87.
- Zulfikar, A., Putri, N. P. S. K., & Tajalla, G. U. N. (2020). Studi Pengaruh Waktu Alkalisasi pada Ekstraksi Selulosa Berbasis Serat Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). *SPECTA Journal of Technology*, *4*(2), 1–12.
- Afiah, N. (2014). Fermentasi dan pemanfaatan produk kacang koro pedang

(*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*.

- Anugrahati, N. A., & Widjanarko, A. M. (2018). Karakteristik Tepung Kacang Merah Hasil Autoclaving, Cooling, dan Autoclaving-Cooling. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 72–79.
- Ardhiyanti, S. D., Kusbiantoro, B., Ahza, A. B., & Faridah, D. N. (2017). Peluang Peningkatan Pati Resisten Tipe III pada Bahan Pangan dengan Metode Hidrotermal. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 45–56.
- Astawan, M. (2011). *Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Yang Optimal*. 1–7.
- BPOM. (2013). Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. *Bpom*, 1–16.
- Faridah, D. N. (2011). Perubahan Karakteristik Kristalin Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dalam Pengembangan Pati Tesisten Tipe III. *Thesis*, 1–184.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 34(1), 14–21. <https://doi.org/10.22146/agritech.9517>
- Hanum, F., & Maesen, L. J. G. van der. (1997). *Plant Resources of South-East Asia*.
- Haralampu, S. G. (2000). Resistant starch - a review of the physical properties and biological impact of RS3. *Carbohydrate Polymers*, 41(3), 285–292. [https://doi.org/10.1016/S0144-8617\(99\)00147-2](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(99)00147-2)
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 31–39. <https://doi.org/10.21082/jp3.v30n1.2011.p31-39>
- Hoover, R., Hughes, T., Chung, H. J., & Liu, Q. (2010). Composition, molecular structure, properties, and modification of pulse starches: A review. *Food Research International*, 43(2), 399–413. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.09.001>
- Jyothisna, E., & Hymavathi, T. (2017). Kepentingan pati resisten, kategori, sumber makanan dan efek fisiologis. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*.
- Karim, A. A., Norziah, M. H., & Seow, C. C. (2000). Methods for the study of starch retrogradation. *Food Chemistry*, 71(1), 9–36. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(00\)00130-8](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(00)00130-8)

- Kusnandar, F., Hastuti, H. P., & Syamsir, E. (2015). Pati Resisten Sagu Hasil Proses Hidrolisis Asam dan Auclaving-cooling. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1), 52–62. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.52>
- Lee, C. J., Kim, Y., Choi, S. J., & Moon, T. W. (2012). Slowly digestible starch from heat-moisture treated waxy potato starch: Preparation, structural characteristics, and glucose response in mice. *Food Chemistry*, 133(4), 1222–1229. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.09.098>
- Maulani, R. R., & Hidayat, T. (2016). Pengembangan Pati Garut (Maranta arundinacea L .) Sebagai Pati Resisten Tipe IV. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPB*, 326–338.
- Mentari, A. V., Handika, G., & Maulina, S. (2018). Perbandingan Gugus Fungsi dan Morfologi Permukaan Karbon Aktif dari Pelepah Kelapa Sawit menggunakan Aktivator Asam Fosfat (H₃PO₄) dan Asam Nitrat (HNO₃). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 7(1), 16–20.
- Meutia, Y. R. (2010). Pati Resisten : Struktur, Preparasi, dan Efek Fisiologisnya. In *Journal of Agro-based Industry* (Vol. 27, Issue 1, pp. 72–84).
- Nafi, A., Diniyah, N., & Hastuti, F. T. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L) Termodifikasi yang Diproduksi Secara Fermentasi Spontan. *AGROINTEK*, 9, No 1, 24–32.
- Nugent, A. P. (2005). Health properties of resistant starch. *Nutrition Bulletin*, 30(1), 27–54. <https://doi.org/10.1111/j.1467-3010.2005.00481.x>
- Nurwahidah, A. T., Mardiana, F., & Setiyabudi, L. (2013). Karakterisasi dan Analisis Minyak Bulus dalam Minyak Kelapa menggunakan Spektroskopi Fourier transform Infrared (FTIR). *Journal Pharmaqueous*, 1(3741), 55–61.
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, & Haryanto, B. (2013). Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu. *Pangan*, 22(3), 253–262.
- Pentadini, F., Andini, S., Hartini, S., & Diponegoro, J. (2002). *Penentuan Pati Resisten dan Kadar Gizi Mi Gamdum Utuh (Triticum aestivum L.) varietas Dewata*.
- Polnaya, F. J., Huwae, A. A., & Tetelepta, G. (2018). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Pati Sagu Ihur (*Metroxylon sylvestre*) Dimodifikasi

- dengan Hidrolisis Asam. *Agritech*, 38(1), 7.
<https://doi.org/10.22146/agritech.16611>
- Putro, N. T. L., Arisasmita, J. H., & Srianta, I. (2015). Kajian Kadar HCN dan Karakteristik Pati pada Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Berdasarkan Waktu Perendaman Biji dalam Air Panas dan Larutan Natrium Bikarbonat (NaHCO₃). *Journal of Food Technology and Nutrition*, 14((2): 72-82).
- Rahmawati, A., Kuswandi, B., & Retnaningtyas, Y. (2015). Deteksi Gelatin Babi pada Sampel Permen Lunak Jelly Menggunakan Metode Fourier Transform Infra Red (FTIR) dan Kemometrik. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3(2), 278–283.
- Rahmawati, I. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Daya Cerna Pati Snack Bar TUJOGUNG sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Argipa*, 3(1), 8–17.
- Ratnaningsih, N., & Marsono. (2013). Karakteristik Fisikokimia Pati Kacang Merah dan Pati Kacang Koro Pedang. *Artikel Publikasi Penelitian Hibah Bersaing, November*, 0–13.
- Ratnayake, W. A., & Jackson, D. S. (2006). Gelatinization and Solubility of Corn Starch during Heating in Excess Water : New Insights. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(1), 3712–3716.
- Rozali, Z. F., Purwani, E. Y., Iskandriati, D., Palupi, N. S., & Suhartono, M. T. (2018). Potensi Pati Resisten Beras Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan*, 27(3), 215–224.
- Sajilata, M. G., Singhal, R. S., & Kulkarni, P. R. (2006). Resistant starch - A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 5(1), 1–17.
<https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2006.tb00076.x>
- Sari, F. K., Nurhayati, & Djumarti. (2013). Ekstraksi Pati Resisten dari Tiga Varietas Kentang Lokal yang Berpotensi sebagai Kandidat Prebiotik. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(November), 38–42.
- Sasanam, S., Paseephol, T., & Moongngarm, A. (2011). Comparison of proximate compositions, resistant starch content, and pasting properties of different colored cowpeas (*Vigna unguiculata*) and red kidney bean (*Phaseolus*

- vulgaris). *World Academy of Science, Engineering and Technology*, 81(9), 525–529.
- Schulz, A. G. M., Van Amelsvoort, J. M. M., & Beynen, A. C. (1993). Dietary native resistant starch but not retrograded resistant starch raises magnesium and calcium absorption in rats. *Journal of Nutrition*, 123(10), 1724–1731. <https://doi.org/10.1093/jn/123.10.1724>
- Suloi, A. N. F. (2019). *Potensi Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang – A Riview*. 92–96.
- Suter, I. K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Teknologi Pangan*, 1–17.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., & Andarwulan, N. (2012). Pengaruh Proses Heat-Moisture treatment (HMT) terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(1), 100–106. <https://doi.org/10.6066/5302>
- Ulfa, M. (2017). Efek Modifikasi Autoclaving-Cooling Pati Singkong (Manihot esculenta Crantz) Terhadap Indeks Homa-IR dan Homa-B Tikus Model Diabetes. *Skripsi*.
- Winarti, S., Jariyah, & Anggreini, R. A. (2019). Characteristics and Prebiotics Activity of Resistent Starch from Modified Yam Flour (*Dioscorea alata*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 53–67.
- Wulan, S. N., Widyaningsih, T. D., & Ekasari, D. (2007). Modifikasi Pati Alami dan Pati Hasil Pemutusan Rantai Cabang dengan Perlakuan Fisik/Kimia untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten pada Pati Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 80–87.
- Zulfikar, A., Putri, N. P. S. K., & Tajalla, G. U. N. (2020). Studi Pengaruh Waktu Alkalisasi pada Ekstraksi Selulosa Berbasis Serat Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). *SPECTA Journal of Technology*, 4(2), 1–12.