

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Faridah, D. N., & Jenie, B. S. (2016). Pengaruh Retrogradasi dan Perlakuan Kelembapan Panas Terhadap Kadar Pati Resisten Tipe III Daluga. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 27(1), 78-86.
- Ashwar, B. A., Gani, A., Shah, A., Wani, I. A., & Masoodi, F. A. (2016). Preparation, health benefits and applications of resistant starch—a review. *Starch/Stärke*, 68, 287-301. <https://doi.org/10.1002/star.201500064>.
- Ashwar, B. A., Gani, A., Wani, I. A., Shah, A., Masoodi, F. A., & Saxena, D. C. (2016). Production of resistant starch from rice by dual autoclaving-retrogradation treatment: Invitro digestibility, thermal and structural characterization. *Food Hydrocolloids*. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.12.004>.
- Ekafitri, R. (2018). Pati Resisten pada Beras : Jenis, Metode Peningkatan, Efek untuk Kesehatan, dan Aplikasinya.
- Faozi, I., Karseno, & Handayani, I. (2023, April). Kombinasi Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan dalam Pembentukan Pati Resisten Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 28(2), 255-264.
- Faridah, D. N., Rahayu, W. P., & Apriyadi, M. S. (2013). Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) Dengan Perlakuan Hidrolisis Asam Dan Siklus Pemanasan-Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(1), 61-69.
- Haralampu, S. G. (2020). Resistant starch-a review of the physical properties and biological impact of RS3. *Carbohydrate Polymers*, 41, 285-292
- Hasanah, U. M., Arif, D. Z., Lusini, Y., Sidiq, M. A., & Bonita, Y. (2024, Maret). Pati Resisten Dari Beras Patah Dengan Metode *Autoclaving-Cooling* Dua Siklus. *Syntax Literate: Jurnah Ilmiah Indonesia*, 9(3).

- Herawati, E. R., Ariani, D., Nurhayati, R., Miftakhussolikhah, M., Na'imah, H., & Marsono, Y. (2020). Effect of Autoclaving-Cooling Treatments on Chemical Characteristic and Structure of Tacca (*Tacca Leontopetaloides*) Starch. *Advances in Engineering Research*, 194, 169-172.
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1).
- Khikmah, N., Muflihati, I., Affandi, A. R., & Nurdyansyah, F. (2021). Sifat Fisik Pati Ganyong Hasil Modifikasi Cross Linking Menggunakan Natrium Asetat. *Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*, 17(1), 35-40.
- Mayawati, H., & Isnaeni, F. N. (2017). Hubungan Asupan Makanan Indeks Glikemik Tinggi Dan Aktivitas Fisik Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Rawat Jalan Di Rsud Karanganyar. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 75-84.
- Millati, T., & Nurhayati. (2020). Pembuatan *Resistant Starch* Pati Beras Dengan Metode Enzimatis Dan Fisik. *Jurnal AGROTEK*, 7(2).
- Mushollaeni, W., Rahmawati, A., & Kurnia, E. (2021). Aplikasi Autoclaving-Cooling dalam Karakterisasi Komponen Gizi Kacang Koro Benguk, Kacang Merah, dan Kacang Hitam. 5(21), 1024-1035.
- Novikasari, N. A., Muflihati, I., Hasbullah, U. H., & Ujianti, R. M. (2023, Juni). Uji kandungan gizi dan perbandingan sifat sensoris beras analog dari tepung cassava dengan penambahan tepung kacang hijau. *Agrointek*, 17(2), 306-316.
- Oladele, E.-O. P. (2013). Resistant starch in plantain (Musa AAB) and Implications for the glycaemic index. *The University of Leeds*.
- Palguna, I. G., Sugiyono, & Hariyanto, B. (2014). Karakteristik Pati Sagu yang Dimodifikasi dengan Perlakuan Gelatinisasi dan Retrogradasi Berulang. *Jurnal Pangan*, 23(2), 146-157.

- Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasetikal Indonesia. (2023). Dipetik Desember 6, 2023, dari P3FNI: <https://p3fni.org/>
- Piyachomkwan, K., Chotineerarat, S., Kijkhunasatian, C., Tonwitawat, R., Prammanee, S., Oates, C. G., *et al.* (2002). Edible canna (*Canna edulis*) as a complementary starch source to cassava for the starch industry. *Industrial Crops and Products*, 16, 11-21.
- Raigond, P., Dutt, S., & Singh, B. (2019). Resistant Starch in Food. *Bioactive Molecules in Food, Reference Series in Phytochemistry*, 815-846. [https://doi.org/10.1007/978-3-319-78030-6\\_30](https://doi.org/10.1007/978-3-319-78030-6_30)
- Rosida, Harijono, Estiasih, T., & Sriwahyuni, E. (2016). *Physicochemical Properties and Starch Digestibility of Autoclaved-Cooled Water Yam (Dioscorea alata L.) Flour. International Journal of Food Properties*, 19(8), 1659-1670
- 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.
- Setiarto, R. H., Jenie, B. S., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan Sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 20(3), 191-200.
- Setiarto, R. H., Widhyastuti, N., & Setiadi, D. (2018, April). Peningkatan Pati Resisten Tepung Sorgum Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 23(1), 10-20.
- Setiarto, R. H., Widhyastuti, N., & Sumariyadi, A. (2018, Juni). Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe Iii Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi Dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Biopropal Industri*, 9(1), 9-23.
- Shahira, S. F., Subagio, A., & Diniyah, N. (2023). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Konsentrasi terhadap Karakteristik Kimia dan Fungsional pada Modifikasi

- Pregelatinisasi MOCAF. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 11(2), 207-219.
- Silitonga, R. F., Faridah, D. N., Indarsti, D., Afandi, F. A., & Jayanegara, A. (2021). Kadar Pati Resisten Pangan Tinggi Karbohidrat Hasil Autoclaving-Cooling 2 Siklus: studi Meta-Analisis. *Journal of Agro-based Industry*, 38(1), 79-88.
- Sonia, S., Witjaksono, F., & Ridwan, R. (2015). Effect of cooling of cooked white rice on resistant starch content and glycemic response. *Asia Pac J Clin Nutr*, 24(4), 620-625.
- Standar Nasional Indonesia (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). SNI 6128-2008: Beras.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). SNI 01-3549-2009 : Tepung Beras.
- Syamsir, E., Valentina, S., & Suhartono, M. T. (2014). Nasi Kaleng Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 40-46.
- Waluyo, Pranoto, Y., Sardjono, & Marsono, Y. (2021, Maret). Peningkatan Pati Resisten dan Karakteristik Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pratanak Metode Kombinasi Pengukusan, Oven Microvawe, Autoclav dan Pendinginan. *Jurnal Nutrisia*, 23(1), 32-43.
- Wattanachant, S., Muhammad, K., Hashim, D., & Rahman, R. (2003). Effect of crosslinking reagents and hydroxypropylation levels on dual-modified sago starch properties. *Food Chemistry*, 80, 463-471.
- Zainuddin, A., Laboko, A. I., Asia, F. C., & Inayah, A. N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Premium dan Medium dengan Pengaplikasian Microwave. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 6(2), 86-94.