

DAFTAR PUSTAKA

- Abang, F. B., and Shittu, H. A. 2015. *Effect of Fermentation on the Chemical Composition of Peeled Taro Cocoyam Meal (Colocasia Esculenta Var Esculenta)*. Journal of Agriculture and Veterinary Science. University of Agriculture Makurdi 8 (3): 2319-2380.
- Adejumo, I. O., Babalola, T. O and Alabi, O.O. 2013. *Colocasia esculenta (L.) Schott as an Alternative Energy Source in Animal Nutrition*. British Journal of Applied Science & Technology 3(4): 1276-1285.
- Agustia, F. C., Rosyidah, S., Subardjo, Y. P., Ratna, G. R and Betaditya, D. 2019. *Formulation of Flakes made from mocaf-black rice-tapioca high in protein and dietary fiber by soy and jack bean flour addition*. International Science and Environment 255 :1-9.
- Agustin, R. Estiasih, T. dan Wardani, A.K. 2017. Penurunan Oksalat Pada Proses Perendaman Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). Di Berbagai Konsentrasi Asam Asetat. Jurnal Teknologi Pertanian. 18 (3): 191-200.
- Aini, N., Gunawan, W., dan S. Budi. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. Agritech. 36 (2): 160-169.
- Almasshabur. 2018. 17 Manfaat Ubi Talas yang Belum Diketahui. <https://manfaat.co.id/manfaat-ubi-talas>. Diakses pada tanggal 5 Januari 2020.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anggara, I., C. Caesaria., Y. Anelindha., A. Muhama., S. Rizky., L. Hashina., A. Trias., P. Retna., Mardianti., dan D. Zahryanti. 2011. Sereal Dengan Bahan Dasar Singkong. Jurnal Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran. Bandung. 1(1): 1-9.
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis of The Association of The Official Analytica Chemist*. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Asha, R., Niyonzima, F.N., and Sunil, S.M. 2013. *Purification and Properties of Pullulanase from Bacillus halodurans*. International Research Journal of Biological Sciences 2 (3): 35-43.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. T. A. 2018. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 1 (1): 1-12.
- Aziz, I. 2011. Kinetika Reaksi Transesterifikasi Minyak Goreng. Jurnal Kimia Valensi. 1 (1): 19-23.

- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2010. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya. Yogyakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wooton, M. 2019. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Budijanto, S., dan Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog. Jurnal Teknologi Pertanian. 13 (3): 177-186.
- Damartika, K., A. Ali., dan U. Pato. 2018. Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dalam Pembuatan *Crackers*. Jurnal Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Berawijaya. Malang. 5 (1): 3-14.
- Draft Kenya Standart [DKS]. 2010. *Breakfast cereals — Specification*. DKS 523-2: 2010. Kenya Bureau Of Standards (Kebs). Mambosa, Kenya.
- Edam, M. 2017. Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. Jurnal Penelitian Teknologi Industri 9 (1): 1-8.
- Effendi, P.J. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dari Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) Varietas Malang I dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Faridah, D.N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Sunarti, T.C. 2010. Perubahan Struktur Pati Garut (*Maranata arundinaceae*) Sebagai Akibat Modifikasi Hidrolisis Asam, Pematangan Titik Percabangan dan Siklus Pemanasan-Pendinginan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 21 (2): 135-142.
- Fauzan, F. 2015. Formulasi *Flakes* Komposit Dari Tepung Talas, Tepung Tempe, dan Tapioka. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Febrianty, K., T. D. Widyaningsih., S. D. Wijayanti., N. I. P. Nugrahini., dan J. M. Malingan. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Termodifikasi: Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia *Flakes*. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Gisca, B. I. D., dan A. Rahayuni. 2012. Penambahan Gembili Pada *Flakes* Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Journal of Nutrition College. 2 (4): 505-513.
- Hadi, M. N. 2011. Kajian Formulasi *Lighter Biscuit* dalam Rangka Pengembangan Produk Baru Di PT Arnott's Indonesia Bekasi. Skripsi . Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hakiim, A., dan F. Sistihapsari. 2010. Modifikasi Fisik-Kimia Tepung Sorgum Berdasarkan Karakteristik Sifat Fisikokimia Sebagai Substituen Tepung

- Gandum. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hanawati, R. F. 2011. Proses Produksi *Flakes* Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Harahap, S. E., dan T. Karo-karo., dan L. M. Lubis. 2014. Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Nangka Dengan Tapioka Dan Jumlah Sodium Bikarbonat Terhadap Mutu Kerupuk. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan. 2 (2): 19-24.
- Hariwan, P. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Universitas Mercu Buana. Jakarta.
- Haryadi. 2012. *Teknologi Pengolahan Beras Edisi ke 4*. Press. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Hastutik, S.T. 2017. Karakteristik Berbagai Varietas Singkong Untuk Pembuatan Mocaf di Gunung Kidul. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Bantul.
- Hee-Young An., 2015. *Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30 (1): 31-39.
- Herman dan Joetra, W. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*. 17(1):13-20.
- Herpandi., Widiastuti, I., Wulandari., dan Sari, C.A. 2019. Efektivitas Natrium Bikarbonat (NaHCO₃) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Keripik Tulang Ikan Putak (*Notopterus notopterus*). *JPHPI*. 22 (2): 263-272.
- Hii, S.L., Tan, J.S., Ling, T.C., and Ariff, A. B. 2012. *Pullulanase: Role in Starch Hydrolysis and Potential Industrial Applications*. Review Article. Hindawi Publishing Corporation. *Enzyme Research* 1 (1): 1-14.
- Huang, D.P., and Rooney, L.W. 2011. *Snack Foods Processing*. New York (US): CRC Press.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penelitian Gizi Makan*. 35 (1): 13-22.

- Isman, B. 2019. 15 Manfaat Kacang Tunggak Menurut Pakar Nutrisionist. <http://www.bang-isman.com/2019/04/15-manfaat-kacang-tunggak-menurut-pakar.html?m=1>. Diakses Pada Tanggal 07 Februari 2020.
- Kasmara, N. 2015. Karakteristik Isolat Protein Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Hasil Modifikasi Secara Kimia dan Aplikasinya pada Sosis Ayam. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Khairunnisa., Harun, N., dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Flakes*. SAGU 17 (1) : 19-28.
- Koni, T. N. I., Zuprizal., Rusman dan Hamim, C. 2018. *The Effect of Fermentation on the Nutritional Content of Amorphophallus sp. as Poultry Feed*. ISTAP 2 (1):313-318.
- Kosutic, M., Filipovic, J., Pezo, L., Plavsic, D., and Ivkov, M. 2016. *Physical and sensory properties of corn flakes with added dry residue from wild oregano distillation*. J. Serb. Chem. Soc. 81 (9): 1013–1024.
- Koswara, S. 2010. Teknologi Modifikasi Pati. Ebookpangan.com. diakses 19 September 2019.
- Kurniati. 2012. Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccaromyces cerevisiae* dan *Rhizopus oryzae*. Jurnal Teknik Pomits. 1(1): 1-6.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumaningrum, A., dan Siswo, S. 2016. Perbaikan Sifat Tepung Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi Sawut Ubi Kayu dengan Starter Bakteri Asam Laktat. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (2): 31-33.
- Larasati, Y.N. 2018. Pemanfaatan Tepung Kacang Tunggak pada Pembuatan *Cavigna Cake*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Latifah., T. Susilowati., dan T. R. Erlia. 2013. *Flakes Labu Kuning (cucurbita moschata)* Dengan Kadar Vitamin A Tinggi. Rekapangan. 4 (2): 1-6.
- Lawless, H and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. Springer. New York. 17 (2): 2-8.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 2013. Pangan dan Kesehatan.
- Lichtmaier, N. 2018. Sodium Bicarbonate. en.wikipedia.org/wiki/Sodium_bicarbonate#/media/File:SodiumBicarbonate.svg. Diakses pada tanggal 5 Februari 2020.
- Liu, Q. 2015. *Understanding Starches and Their Role in Foods*. In: *Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties and Application*. Cui SW (editor). Florida: RC Taylor & Francis.

- Luwihana, S., dan Kanetro, B. 2013. Pengembangan oyek berprotein sebagai pangan pokok dan pangan fungsional. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Dikti, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S, dan Widowati, E. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Flakes* Pisang Kepok Samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) Dengan Substitusi Pati Garut. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 10 (1):32-40.
- Maulina, F., Lestari, D. A. I. M., dan Retnowati, D. S. 2012. Pengurangan Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Talas Menggunakan NaHCO₃ Sebagai Bahan Dasar Tepung. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mayasari, N. 2010. Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam Sebagai Upaya Reduksi Oksalat pada Tepung Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Moradi, M., Shariati, P., Tabandeh F., Yakhchali, B., and Khaniki, G.B. 2014. *Screening and Isolation of Powerful Amylolytic Bacterial Strains*. Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci 3 (2): 758-768.
- Muchtadi., Tian, R., Sugiyono., Fitriyono., dan Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mutungi, C., Rost, F., Onyango, C., Jaros, D., and Rohm, H. 2013. *Crystallinity, Thermal and Morphological Characteristics of Resistant Starch Type III Produced by Hydrothermal Treatment of Debranched Cassava Starch*. Starch/Starke 61(11): 634-645.
- Naiker, T. S., Gerrano, A., and Mellem, J. 2019. *Physicochemical properties of flour produced from different cowpea (Vigna unguiculata) cultivars of Southern African origin*. AFSTI J Food Sci Technology 1(1): 1-8.
- Ningrum, P. L., Nainggolan, R. J., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih Dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. J.Rekayasa Pangan dan Pertanian. (3):40-46.
- Nurani, D., Sukotjo, S., dan Nurmalasari, I . 2013. Optimasi Proses Produksi Tepung Talas (*Colocasia esculenta, L. Schott*) Termodifikasi Secara Fermentasi. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang.
- Nurbaya, S. R., dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Berdagang Ubi Kuning (*Colocasia esculenta(L.)Schott*) dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri.1 (1): 46-55.

- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., dan Narsih. 2017. Pembuatan *Flakes* Dengan Variasi Tepung Gandum dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu *Flakes*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8 (2): 155-162.
- Nurlita., Hermanto., dan Asyik, N. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (3): 562-574.
- Oke, M.O., and Bolarinwa, F. 2012. *Effect of Fermentation on Physicochemical Properties and Oxalate Content of Cocoyam (Colocasia esculenta) Flour*. *International Scholarly Research Network* 1 (1):1-4.
- Oktavia, A.D., Nora, I., dan Lia, D. 2013. Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* Lam) Dengan Variasi Konsentrasi n-Butanol. *JKK* 2 (3): 153-156.
- Onyango, C. 2016. *Starch and Modified Starch in Bread Making: A Review*. *African Journal of Food Science* 10 (12): 344-351.
- Panghal, A., Navnidhi, V. C., and Khatkar, B. S. 2011. *Effects of Minor Ingredients on Quality of Cookies*. Department of Food Technology, Guru Jambheshwar University of Science and Technology. Hisar. 16(1): 79-84.
- Paramita, A. H., dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1071-1082.
- Permana, W., and Setiaboma, W. 2019. *Chemical and Physical Charaterization of Cereal Flakes Formulated with Taro and Banana Flour*. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 258 (1): 1-9.
- Petrova, P., Kaloyan, P., and Galina, S. 2012. *Starch Modifying Enzymes of Lactic Acid Bacteria- Structures, Properties and Application*. *Starch/Starke* 1(65): 34-47.
- Poedjiadi, A., Supriyanti., dan Titin. 2012. *Dasar –Dasar Biokimia*. Press. Universitas Indonesia. Edisi Revisi. Jakarta.
- Pritiwi, R. L., Marsetio., dan Fetriyuna. 2016. Pengaruh Lama Modifikasi *Heat-Moisture Treatment (HMT)* Terhadap Sifat Fungsional dan Sifat Amilografi Pati Talas Banten (*Xanthosoma Undopes. K. Koch*). *Jurnal Penelitian Pangan*. 1 (1): 2528-3537.
- Purnamasari, I. W., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1375-1385.

- Purnomo, E. H. dan Risfaheri P. 2010. *Karakterisasi dan Produksi Tepung dari Umbi Walur (*Amorphophallus campanulatus* var. *Sylvestris*) Sebagai Sumber Pangan Substitusi Tepung Terigu Sampai 30%*. Jakarta: Sekretariat Badan Penelitian dan Pengembangan, Departemen Pertanian.
- Putri, A., dan A. Zoraya. 2013. Kajian Kinetika pada Fermentasi Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Putri, A.M.E., dan Fithri, C.N. 2015. Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* L.) menggunakan Enzim Amylomaltase menjadi Pati *Thermoreversible*: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (2): 749-755.
- Rahmawati, W., Y. A. Kusumastuti., dan N. Aryanti. 2012. Karakteristik Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro. Semarang. 3 (1): 347-348.
- Rahmiati, T. M., Yohanes, A. P., Slamet, B., dan Nurul, K. 2016. Sifat Fisikokimia Tepung dari 10 Genotipe Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Hasil Pemuliaan. Journal Agritech, 36 (4): 459-466.
- Rahmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptianga, D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk *flakes* komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung *konjac* (*amorphophallus oncophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3(1): 63-73.
- Randa, A., Yusmarini., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan NaHCO₃ dalam Pembuatan Tempe Berbahan Baku Biji Nangka dan Biji Saga. Jom FAPERTA 4 (2) : 1-14.
- Ratnayake, W.S., and Jackson, D.S. 2012. *Thermal Behavior of Resistant Starches RS 2, RS 3, and RS 4*. J Food Sci. 73 (5) : 356-366.
- Rohmah, M. 2013. Kajian Kandungan Pati, Amilosa dan Amilopektin Tepung dan Pati Pada Beberapa Kultivar Pisang (*Musa spp*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman. Makasar.
- Rosida, D.F., Q. Hardiyanti., dan Murtiningsih. 2013. Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu. Jurnal. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Saguilan, A. A., Huicochea, E. F., Tovar, J., Suarez, G. F., Meraz, F. G., and Perez, B. L. A. 2015. *Resistant Starch Rich-Powders Prepared by Autoclaving of Native and Lintnerized Banana Starch: Partial Characterization*. J Starch/Starke. 57 (2) : 405-412.

- Sajilata, M.G., Singhal, R.S., and Kulkarni, P.R. 2010. *Resistan Starch A Review*. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 5 (1) : 1-17.
- Saleha, N. M. 2016. Optimasi Formulasi *Flakes* Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Bandung.
- Santoso, B., Filli, P., Basuni, H., dan Rindit, P. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Ganyong dan Gadung Termodifikasi Metode Ikatan Silang. AGRITECH. 35 (3): 273-279.
- Sayekti, R. S., P. Djoko., dan Toekidjo. 2012. Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.Walp*) Asal Daerah Istimewa Yogyakarta. Jurnal Penelitian. 95 (1): 65-70.
- Setyabudhy, A., dan Putrihan. 2014. Mengenali Lebih dalam tentang *Food Origin, Food Source*, Karakteristik, Standar *Quality*, Produk dan Manfaat dari Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). Universitas Jendral Sudirman. Puwekerto.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhurdi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. *Liberty* Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sukasih, E., dan Setyadjit. 2012. Formulasi Pembuatan *Flakes* Berbasis Talas untuk Makan Sarapan (*Breakfast Meal*). Energi Tinggi dengan Metode Oven. Jurnal Pasca Panen. 9 (2): 70-76.
- Sukri, N. 2012. Karakteristik Tepung Umbi Walur (*Amorphophallus campalunatus* var. *sylvestris*) Dan Aplikasinya Pada Mie dan *Cookies*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti, I., E. W. Lubis., dan S. Meilidayani. 2017. *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. Jurnal Agroindustri 34 (1): 44-52.
- Syahbanu, F. 2015. Modifikasi Pati Garut (*Maranta Arundinaceae L.*) Dengan Hidrolisis Asam, Siklus Autoclaving – Cooling, dan Heat Moisture Treatment (HMT) Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III (RS3). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Taufik, Y., Hasnelly., dan Rukmana. 2013. Inovasi Proses Tepung Talas Termodifikasi dalam Meningkatkan Nilai Produk. Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. Bandung.
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Surakarta. Surakarta.

- Vatanasuchart, N., Tungtrakul, P., Wongkrajang, K., and Naivikul, O. 2010. *Properties of Pullulanase Debranched Cassava Starch and Type III Resistant Starch*. *Kasetsart Journal (Natural Science)* 44 (1): 131-141.
- Walawska, B., Szymanek, A., Padjak, A., Nowak, M., and Hala, B. 2012. *Sorption properties of sodium bicarbonate*. XIII Conference Environmental. *Chemik* 66 (11): 1169-1176.
- Waskito, D. 2014. Terjadinya Perubahan Warna pada *Flakes* dari Proses Maillard. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Widarso, T. D. 2013. Pengembangan Kari Talas Sebagai Pangan Siap Saji. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulanningtyas, H. S., Sabda, M., Ondikeleuw, M., dan Baliadi, Y. 2019. Keragaman Morfologi Talas (*Colocasia esculenta* L.) Lokal Papua. *Bul. Plasma Nutfah* 25(2):23–30.
- Yilma, M and Admassu, S. 2019. Product Development and Quality Evaluation of Biscuit and Ready-to-Eat Snack from Cowpea-wheat Flour Blends. *Adv Food Technol Nutr Sci Open Journal* 5(3): 92-106
- Zabar, S., Shimoni, E., and Peled, H.B. 2011. *Development of Nanostructure in Resistant Starch Type III During Thermal Treatment and Cycling*. *Journal of Macromolecule Bioscience* 8 (2): 163-170.
- Zalan, Z., Jaroslav, H., Jiri, S., Jana, C., and Anna. 2010. *Production of Organic Acids by Lactobacillus Strains in Three Different Media*. *Eur Food Res Technol* 1 (230) : 395-404.
- Zaragoza, E. F., Navarrete, R. M. J., Zapata, S. E., and Alvarez, P. 2010. *Resistant Starch as Functional Ingredient: A Review*. *Food Research International* 43(4): 931-942.
- Zulaidah, A. 2012. Peningkatan Nilai Guna Pati Alami melalui Proses Modifikasi Pati. Artikel. Universitas Pandanaran. Semarang.