

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Afifah, D.N., Putrianti, A.S., Tunjung, A.P.S., Rustanti, N. 2018. Effect Of Processing Methods On Glycemic Index Of Chocolate Crackers Made With Modified Kepok Banana (*Mussa Paradisiaca L.*) Flour. *International Journal of Food Engineering* 4(4):299–303.
- Aini, N., Gunawan W., Santoso., dan Budi S.2016. Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech* 36 (2): 160-169.
- Aini, N., Hariyadi P., Muchtadi T. R., dan Andarwulan, N. 2010. Hubungan Antara Waktu Fermentasi Grits Jagung Putih Dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih Yang Dipengaruhi Ukuran Partikel. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21 (1): 18-24.
- Alam, N. A. N., dan Nurhaeni, N. 2008. Komposisi Kimia Dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas Yang Diekstrak Dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 15(2).
- Alizadeh, M., Maryam, AL. dan Sorayya, K. 2014. Impact Of Using Stevia On Physicochemical, Sensory, Rheology And Glycemic Index Of Soft Ice Cream. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 5(4): 391-392.
- Amrinola, W., Widowati, S, dan Hariyadi, P. 2015. Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum bicolor L*) Instan. *ComTech*. Vol. 6 (1): 9-19.
- AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association Analytical Chemist*. Inc. Washintong D.C.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry Intrnational 20th Edition*.n Arlington: AOAC Inc

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budijanto. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Ardhiyanti SD, Udin SN, Indrasari SD, dan Kusbiantoro B. Penetapan nilai acuan amilosa beberapa varietas padi menggunakan metode pengikatan iodin (I): kalium iodide (KI) melalui uji banding antar laboratorium. *J. Widyaiset.* 2014; 17(3): 353–362.
- Arif, A.B ; Budiyanto, A. dan Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *J. Litbang Pert.* Vol. 32 No. 3 September 2013: 91-99
- Armanda, Y. dan Putri, W. D. R. 2016. Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum Coklat Utuh (whole grain brown sorghum flour) Terfermentasi Ragi Tape. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* Vol. 4(2): 458-467.
- Astawan, M. dan Leomitro, A. 2009. *Khasiat Whole Grain, Makanan Berserat Untuk Hidup Sehat*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Azis, A., Izzati, M., dan Haryanti, S. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(1), 45
- Azizah, N.A. 2013. Kajian Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Yang Disubstitusi Tepung Kacang Koro Pedang Dan Lama Pemanggangan Dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas pertanian
- Balindong JL, Ward RM, Liu L., Rose TJ, Pallas LA, Ovenden BW, Snell PJ, Waters DL. 2018. Komposisi Protein Butiran Beras Mempengaruhi Ukuran-Ukuran Penting Dalam Penanaman Nasi Dan Kualitas Makan. *J. Ilmu Sereal.*; 79 :35–42.
- Beti, Y. A., Ispandi, A dan Sudaryono. 1990. Sorgum. Monografi balai penelitian Tanaman. Malang No. 5. Malang.
- Birt, D.F., Boylston, T., Hendrich, S., Lane, J., Hollis, J., Li, L., McClelland, J., Moore, S., Phillips, G.J., Rowling, M., Schalinske, K., Scott, M.P. & Whitley, M.P. 2013. *Resistant Starch: Promise for Improving Human Health*. *Advances in Nutrition*, 4(6), 587-601.
- Bojarczuk, A., Skąpska, S., Khaneghah, A. M., and Marszałek, K. 2022. Health benefits of resistant starch: A review of the literature. *Journal of functional foods*, 93, 105094.
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol. 13 (3):177-186.

- Codex Alimentarius Commission. 2009. Alinorm 09/32/26. Appendix II. Report of the 30th Session of the Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses. Rome (IT): FAO CRC Press, USA.
- Darebo, T., Mesfin, A., & Gebremedhin, S. 2019. Prevalence and factors associated with overweight and obesity among adults in Hawassa city, southern Ethiopia: a community based cross-sectional study. *BMC obesity*, 6(1), 1-10.
- De Garmo, EPWGS. & Canada, JR.1984. Engineering Economy The 7th Edition. MacMillan Publishing Comp, New York.
- Diniyah, N., Wahyu, F. & Subagio, A. Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7, 25–36 2019.
- Ekafitri, R., dan No, J. K. T. Pati Resisten pada Beras: Jenis, Metode Peningkatan, Efek untuk Kesehatan, dan Aplikasinya Resistant Starch on Rice: Types, Enhancement Methods, Health Effects, and Its Applications.
- Ekafitri, R., Kumalasari, R., Suryani, Y., Acahyadi, NS, Desnilasari, D., dan Mayasti, NKI (2021). Ciri-ciri tepung pisang raja: penggunaan kulit buah dan tahapan pemasakan buah. *Jurnal Pangan dan Pertanian Emirates*.
- Ekawati, G., Hapsari, A.I. dan Wipranyawati, P. 2013. Kajian Varietas dan Bagian Daging Ubi Ungu dalam Rangka Penyediaan Tepung Ubi Ungu Sehat Termodifikasi. *Jurnal Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan* : Universitas Udayana. Denpasar
- Elkhalifa AEO, Bernhardt R 2010. Influence of grain germination on functional properties of shorgum flour. *Food Chem* 121: 387-392. DOI: 10.1016/j. *Food Chem*.2009.12.041
- Fairudz, A. 2015. Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126.
- Fajri, F., Tamrin dan Asyik, N. 2016. Pengaruh Modifikasi Hmt (*Heat Moisture Treatment*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Nilai Organoleptik.
- Farida, S. N., Ishartani, D., Affandi, D. R., Pangan, T. dan Pertanian, F. 2016 Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5.
- Febriandi, E., Sjarief, R., dan Widowati, S. 2017. Studi sifat fisikokimia dan fungsional padi lokal (Mayang Pandan) pada berbagai tingkat derajat sosoh. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 14 (2): 40

- Fida, R. 2022. Uji Hedonik Produk *Hard Biscuit* Pada Tepung Pisang Dengan Metode *Annealing* Dan Retrogradasi. *Jurnal Prodi Agribisnis*, 3(2), 43-50.
- Fida, R., Prama fisi, G., dan Cahyana, Y. 2020. Application of banana starch and banana flour in various food product: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443, 012057.
- Fitria, M. 2007. Pendugaan Umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Franz, M., 2012. *Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin*. In: Krause's Food and the Nutrition Care.
- Fuentes-Zaragoza E, Riquelme-Navarrete MJ, Sanchez-Zapata E, Perez-Alvarez JA. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International* 43: 931-942.
- Golden, A., dan Kessler, C. 2020. Obesity and Genetics. *Journal of the American Association of Nurse Practitioners*, 32(7), 493-496.
- Gunorubon, A.J dan Kekpugile, D.K. 2012. Modification of Cassava Strach for Industrial Uses. *Int J Eng Technol*. 2: 913-919
- Hanifah, N. (2019). Optimasi Formulasi Cookies Berbahan Baku Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) Modifikasi Hmt Dengan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Doctoral dissertation*: Fakultas Teknik Unpas.
- Harefa, W., dan Pato, U. 2017. Evaluasi Tingkat kematangan buah terhadap mutu tepung pisang kapok yang dihasilkan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2), 1–12.
- Hartono, A..J. 1993. Emulsi Pangan Instant Ber-Lesitin. Yogyakarta: Andi Offset
- Hastuti, A. Y. 2012. Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Herawati H. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. 2010.
- Herianus, J.D., Abidin Z, dan Jutomo, L. 2009. Sifat Fisiko Kimia Beras Merah Gogo Lokal Ende. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2): 109-116.
- Hernawan, E., dan Meylani, V. 2016. Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79-91.

- Hidayat, R. 2010. Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya B-Karoten Dan Karakterisasi Mutunya. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Hodas, F., Zorzenon, M. R. T. dan Milani, P. G. 2021. Moringa oleifera potential as a functional food and a natural food additive: a biochemical approach. *An Acad Bras Cienc* 93, 1–18 .
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology and Engineering Volume I*. CRC Press, USA.
- IKA Wekre. IKA Clorimeter System C2000 Basic C2000 Control: Operating Instructuion. USA, 2000, P 4-2.
- Indra, M. R. 2013. Dasar Genetik Obesitas Viseral. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 22(1), 10-17.
- Indriyani F, *et al.*, 2013. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4 (8):
- Jayawardana, S. A. S., Samarasekera, J. K. R. R., Hettiarachchi, G. H. C. M., dan Gooneratne, J. 2021. Formulation and quality evaluation of finger millet (*Eleusine coracana* (L.) gaertn.) flour incorporated biscuits. *Food Science and Technology International*
- Jones, J. M. 2002. Contradiction and Challenges: A Look at Glycemic Index Wheat Food Council. Colorado.
- Junior, EDS. Dan Suzana, CDSL. 2011. Effect of Different Sweetener Blends and Fat Types on Ice Cream Properties. *Journal of Food Properties*, 31(1): 217-220.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. Teknologi Penanganan Pasca Panen. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Kay MB, Juliette CH. Effect of Long-term Consumption of Amylase Vs Amylopectin Starch on Metabolic Variables in Human Subject. *Am J Clin Nutr* 1995;61:334-40.
- Kharismawati, N. P., Pratiwi, I. D. P. K., & Puspawati, G. A. K. D. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Millet Kecambah Fermentasi dan Maizena Terhadap Karakteristik Brownies Effect of Comparison of Fermented Sprouts Millet Flour and Corn Starch on Brownies Characteristics.
- Khawas, P., dan Deka, S. C. 2017. Effect of modified resistant starch of culinary banana on physicochemical, functional, morphological, diffraction, and thermal properties. *International Journal of Food Properties*, 20(1), 133-150.

- Kindo. 2011. Indeks Glikemik dan Manfaatnya. <http://indodiabetes.com/apa-ituglikemik-indeks-gi-dan-manfaatnya>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2016
- Kirana Dwiyantri Prasetyo, Dominikus Raditya Atmaka 2021. Formulasi Soft Chewy Cookies Bebas Gluten dan Kasein Berbasis Kombinasi Mocaf dan Tepung Millet Putih untuk Anak Autism Spectrum Disorder. *Media Gizi Indonesia*. 16(2): 167-174.
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Koswara.2006. Teknologi Modifikaso Pati. Bogor : IPB Press
- Kumalasari, I. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Beras (*Oryza Sativa L. Indica*) Yang Dikombinasi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Pada Mie Basah. The Effect Of The Black Rice Flour (*Oryza Sativa L. Indica*) Substitution With Secang Wood Extract (*Caesalpinia Sappan L.*) On Physicochemical And Sensory Characteristics Of Wet Noodles (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Kurniadi, M., Andriani, M., Faturohman, F., dan Damayanti, E. 2013. Karakteristik Fisikokimia Tepung Biji Sorghum (*Sorghum bicolor L.*) Terfermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus acidophilus*. *J. Agritech*. Vol. 33 (3): 288-295
- Kustanti, I. H., Rimbawan, R., & Furqon, L. A. 2016. Formulasi biskuit rendah indeks glikemik (Batik) dengan substitusi tepung pisang klutuk (*Musa Balbisiana Colla*) dan tepung tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Leder I. 2004. Sorghum and Millets. Cultivated Plants, Primarily as Food Sources, Encyclopedia of Life Support Systems. Eolss Publishers, Oxford.
- Leeman MA, Karlsson ME, Eliasson AC, Bjorck IME. 2006. Resistant Starch Formation in Temperature Treated Potato Starches Varying in Amylose/Amylopectin Ratio. *Carbohydrate Polymers*. 65(3): 306-313
- lif, N.L., Tjarono, S., Irianton, A. 2018. Cookies Sucang sebagai Alternatif PMT Balita Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Lin J.H., Harinder S., Yi T.C., dan Yung H.C. 2011. Factor analysis of the functional properties of rice flours from mutant genotypes. *Food Chem* 126 : 1108-1114
- Lumba, R., & Yusniar, M. 2020. Analisis Komposisi Kimia Tepung Pisang "Mulu Bebe" (*Musa acuminata*) Indigenious Halmahera Utara Yang Dimodifikasi Sebagai Sumber Pangan Prebiotik. *Scientific Journal of Food Technology*, 7(1), 1-9.

- Malinda, A. P., Anandito, R. B. K., Affandi, D. R., & Riyadi, N. H. 2013. Kajian penambahan tepung millet dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan flake. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Manley, D. 2001. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies, Third Edition*. Washington: CRC Press. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*. Washington: CRC Press.
- Maretha, A. 2021. *Kajian pustaka tentang potensi pemanfaatan tepung pisang sebagai bahan fungsional dalam produk rendah kalori berbasis terigu= Literature review of potential utilization of banana flour as a functional ingredient in low-calorie wheat-based products* (Doctoral dissertation, Universitas Pelita Harapan).
- Marsono, Y. 2008. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7 No. 1
- Martin CP, van de Pijpekamp A, van Vliet T, de Jongh HHJ, Plijter JJ, Hamer RJ. 2006. The role of the gluten network in the crispness of bread crust. *J. Cereal Sci* 43: 342-352.
- Masriadi, M.2018. *Risk Factors of Cataract Incidence In Patients Men Age 40-55 Years At Pertamina Hospital Balikpapan. J KomtekInfo*, 5(1).
- Mathobo, V. M., Silungwe, H., Ramashia, S. E., dan Anyasi, T. A. 2021. Effects of heat-moisture treatment on the thermal, functional properties and composition of cereal, legume and tuber starches—a review. *Journal of food science and technology*, 58, 412-426.
- Merawati D, Kinanti RG. 2005. Perilaku makan pada siswa obesitas. *J Iptek Olahraga*.;7(3):182–92
- Mervina. 2009. *Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*
- Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation, New York
- Meylinda, R., & Rahmiwati, A.2018. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Obesitas pada Orang Dewasa di Wilayah Kerja Puskesmas Air Itam Kota Pangkalpinang (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Millati, T., dan Nurhayati, N. 2020. Pembuatan Resistant Starch Pati Beras dengan Metode Enzimatis dan Fisik. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 110-121.
- Miller JCB. 1996. *The GI Factor: The GI Solution* Hodder and Stoughton. Australia: Hodder Headline Australia Pty Limited

- Miller, J.B., K. Foster-Powel and S. Colagiuri. 1996. The GI Factor: The GI Solution. Hodder and Stoughton. Hodder Headline 'Australia Pty Limited.
- Mohapatra, D., Patel, A. S., Kar, A., Deshpande, S. S., dan Tripathi, M. K. 2019. Effect of different processing conditions on proximate composition, antioxidants, anti-nutrients and amino acid profile of grain sorghum. *Food Chemistry*, 129–135.
- Mohr, A. E., Minicucci, O., Long, D., Miller, V. J., Keller, A., Sheridan, C., O'brien, G., Ward, E., Schuler, B., Connelly, S., Holst, J. J., Astrup, A., He, F., Gentile, C. L., & Arciero, P. J. 2021. *Resistant starch combined with whey protein increases postprandial metabolism and lowers glucose and insulin responses in healthy adult men. J.Foods*, 10(3), 1–17
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 2001. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB
- Mukhoyyaroh, N. I., & Hakim, L. 2020. Etnobotani Pemanfaatan Pisang Lokal (*Musa spp.*) di Desa Srigonco, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 8(1), 43-5
- Mustafa A, Seguin P, Bélair G, Kumar A. Komposisi kimia dan penguraian rumen millet mutiara yang ditanam di barat daya Quebec. *Bisakah J Anim Sci*. 2008; 88 :71–77. doi: 10.4141/CJAS07075
- Narsih Yunianta, dan Harijono. 2009. Studi Lama Perendaman dan Lama Perkecambah Sorghum (*Sorghum bicolor L. Moench*) untuk Menghasilkan Tepung Rendah Tanin dan Fitat. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 9 (3): 173 - 180.
- Nairfana, I. 2022. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Pisang Termodifikasi terhadap Kadar Pati Resisten, Nilai Indeks Glikemik, dan Total Kalori Snack Bar. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(2), 1138-1149.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Samsul Hadi & Normaidah.2019. Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *Cerata Jurnal Ilmu Farmasi* 10, 51–55.
- Nurdjanah, S., Susilawati, S., dan Sabatini, M. R. 2012. Prediksi Kadar Pati Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Pada Berbagai Umur Panen Menggunakan Penetrometer. *Jurnal Teknologi*
- Nurmala, T. 1998. Serealia Sumber Karbohidrat Utama Cetakan Pertama. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Nurmanah, S.2013. Asuhan Keperawatan Keluarga bapak dengan masalah Ketidakseimbangan Nutrisi Pada Anak Usia Sekolah Di Rw 03 Kelurahan Cisalak Pasar Depok (Karya Ilmiah Akhir - NERS, Fakultas Ilmu Keperawatan Program Profesi, Universitas Indonesia, Depok)



- Ongelina, S. 2013. Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. *Raja*) Terhadap Polibakteri Ulser Reccurent Aphthous Stomatitis. TidakDipublikasikan. Skripsi. Surabaya : Universitas Airlangga
- Onyango, C., Bley, T., Jacob, A., Henle, T. & Rohm, H. 2006. *Influence of incubation temperature and time on resisten starch type III formation from autoklafed and acid-hydroysed cassava starch*. Carbohydrate Polymers, 66, 494-499.
- Ornella, O. 2018. Potensi jewawut sebagai sumber pati resisten mi basah dengan penambahan guar gum= The potential of foxtail millet as a source of resistant starch in wet noodle production with guar gum addition. *Doctoral dissertation:Universitas Pelita Harapan*).
- Pangan, S. P. J. T., & FTI, U. Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Daya Cerna Pati (secara in-vitro) Pada Pisang (The influence of Food Proccesing Methods On the in-vtro Digestibility of Starch in Bananas).
- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, Dan N. S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Gizi Biologis Pangan. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Pratiwi, I. Y., dan Krisbianto, O. 2019. Kandungan gizi, beta karoten dan antioksidan pada tepung pisang raja termodifikasi.Agritech, 39 (1) 2019, 48-53.
- Pratiwi, I.D.P.K dan I.M.Sughita. 2020. Kandungan Tanin dan Serat Pangan dari Tepung Kecambah Millet dan Tepung Kecambah Millet Terfermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1):186.
- Prijatmoko, D. 2007. Indeks Glikemik Satu Jam Postprandial Bahan Makanan Pokok Jenis Nasi, Jagung, dan Kentang. *Cermin Dunia Kedokteran* vol 34 no. 6/159
- Pudjiastuti. 2010. Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis dan Reaksi Photokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka.
- Purwani et al., 2006. Efek yang dihasilkan antara lain yaitu peningkatan suhu gelatinisasi dan peningkatan volume dan daya larut serta diikuti perubahan fungsionalnya.
- Puspasari, S. F. A.2019. *Asuhan Keperawatan Pada Pasien Dengan Gangguan Sistem Pernafasan*. Yogyakarta: PT.Pustaka Baru.
- Putri, M. F. 2014. Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat : *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah, N. 2019. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung

- Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). In Prosiding Seminar Nasional Unimus (Vol. 2).
- Putri, W. D. R., dan Zubaidah, E. 2017. *Pati: Modifikasi dan Karakteristiknya*. Universitas Brawijaya Press.
- Radiena, M. S. Y. 2016. Umur optimum panen pisang kepok (*Musa paradisiaca*, L) terhadap mutu tepung pisang. *Majalah Biam* 12(2), 27– 33.
- Ragnhild, A. L., Asp, N. L., Axelsen, A., and Raben, A. 2004. Glycemic Index Relevance for Health, Dietary Recommendations, and Nutritional Labelling. Scandinavian. *Journal of Nutrition*. 48(2): 84-94.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., dan Pramono, Y. B. 2019. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang raja terhadap kadar protein, kadar serat, daya kembang, dan mutu hedonik bolu kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80-85.
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. Indeks Glikemik Pangan, Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyejahtakan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rooney LW, Miller FR. Variasi struktur dan karakteristik kernel sorgum. Dalam: prosiding simposium internasional tentang kualitas biji sorgum. *Icrisat* 28–31. Patancheru, India. 1982; 143–162.
- Sardiman, S., Ansharullah, A., dan Hermanto, H. 2020. Modifikasi dan Karakterisasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 24-37.
- Safitri, D. E., & Rahayu, N. S. 2020. Determinan status gizi obesitas pada orang dewasa di perkotaan: Tinjauan sistematis. *ARKESMAS (Arsip Kesehatan Masyarakat)*, 5(1), 1-15.
- Sajilata M.G; Singhal R.S; Kulkarni P.R. 2006. Resistant starch: a review. *Comp Rev Food Sci Food F* 5: 1-17.
- Santoso A. 2011. Jurnal serat pangan (dietary fiber). Dan manfaat bagi Kesehatan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, fakultas teknologi pertanian, Unwidha Klaten. Rosida. 2011. Pengaruh Pengolahan terhadap Daya Cerna Pati (secara in-vitro) pada Pisang. *Jurnal Teknologi Pangan*. (Online). ([ejournal.Upn-jatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/424](http://ejournal.Upn-jatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/424)). Surabaya: UPN Veteran Jawa Timur
- Santoso A. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*. 2011;23(75):35–40.
- Santoso, B.B. 2011. Fisiologi dan Biokimia pada Komoditi Panenan Holtikultura. Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta

- Sarah HS. 2018. Kajian peningkatan kualitas beras merah (*Oryza nivara*) instan dengan cara fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1): 84-90.
- Saraswati, et al., 2021. Faktor Risiko Penyebab Obesitas. *Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia* 20 (1).
- Sardi, M. et al. 2021. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat* 1, 39–45
- Sardiman, S., Ansharullah, A., dan Hermanto, H. 2020. Modifikasi dan Karakterisasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 24-37.
- Schons, P.F., Battestin, V. and Macedo, G.A. 2012. Fermentation and enzyme treatments for sorghum. *Brazilian Journal of Microbiology* Vol 43. 1. pp: 89 - 97.
- Setiarto, R.H.B; B.S.L. Jenie; D.N Faridah dan 1. Saskiawan. 2015. Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan Sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)* Vol. 20 (3) ISSN 0853-4217.
- Shobana, S., Krishnaswamy, K., Sudha, V., Malleshi, N. G., Anjana, R. M., Palaniappan, L., dan Mohan, V. 2013. Finger Millet (Ragi, *Eleusine coracana L.*): A Review of Its Nutritional Properties, Processing, and Plausible Health Benefits S. *Advances In Food And Nutrition Research*, 69(9).
- Sholikhah. F.S. 2014. Cookies beras pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan *Shortening*). Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya.
- Siagian RA. 2024. Faktor Faktor yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Pangan, Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Beberapa Jenis Pangan Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Jakarta: Penebar Swadaya . p. 33-40, 105-12.
- Simatupang, R. 2020. *Pedoman Diet Penderita Diabetes Melitus*. Rumiris Simatupang.
- Silalahi. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. h.118-24..
- Silviani D, Marliyati SA, Kustiyah L. 2022. Pengaruh Pemanfaatan Tepung Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) dan Substitusi Gula terhadap Kandungan Gizi, Antioksidan dan Organoleptik Biskuit. *Media Gizi Indonesia*.;17(1):33-42.

- Sompong, R., S. Siebenhandl-Ehn, G. Linsberger-Martn, and E. Berghofer. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. *Food Chemistry* 124: 132–140.
- Standart Nasional Indonesia (SNI). 1995. Syarat Mutu Tepung Pisang (SNI 01-3841-1995). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Suarni dan Firmansyah, I.U. 2005. Potensi Sorgum Varietas Unggul sebagai Bahan Pangan untuk Menunjang Agroindustri. Prosiding Lokakarya Nasional BPTP Lampung: 541-546.
- Suarni. 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 4 (2):181-193.
- Suarni. 2012. Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *J. Iptek Tanaman Pangan*. Vol. 7 (1):58-66.
- Sudarmadji S, *et al.* 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ketiga. Liberty, Yogyakarta.
- Sugondo S. Ilmu Penyakit Dalam Jilid III Jakarta: Interna Publishing; 2009. 1941-1946.
- Sunandar. 2001. *Mempelajari cara Pemanfaatan Buah Nenas dalam Pembuatan Biskuit Craker Berserat Tinggi*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin Dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Supriyadi, D. 2012. Study on Effect of Amylose-Amylopectin Ratio and Water Content to Crispiness and Hardness of Fried Product Model. Department of Food Science and Technology. Faculty of Agricultural Engineering and Technology. IPB. Bogor
- Syafutri, M. I. 2021. Pengaruh Heat Moisture Treatment terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Beras Merah Termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 30(3), 175-186.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2012. Pengaruh proses heat-moisture treatment (hmt) terhadap karakteristik fisikokimia pati [*Effect of Heat-Moisture Treatment (HMT) Process on Physicochemical Characteristics of Starch*]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 100-100.

- Tambunan B.Y., Ginting S., dan Lubis L.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5 (2): 258-266.
- Tharanthan, R.N and S, Mahadevamma. 2003. Grain Legumes, a boon to human nutrition. *J Food science. Technology*.
- Tri Mulyani. 2015. Pembuatan Cookies Bekatul Kajian Proporsi Tepung Sereal dan Tepung Pisang Dengan Penambahan Margarine. *Jurnal Reka Pangan*, 9 (2): 1-8.
- Trinidad, T.P.A.C. Mallillin, R.S. Sagum and R.R. Encabo.2010. Glycemic Index Of Commonly consumed carbohydrate foods in the philippines. *J.Functional Foods*
- Udo, I. I., Etokakpan, O. U., Ukwo, S. P., and Ukpong, E. O. 2021. Evaluation of the proximate compositions, dietary fibre and resistant starch contents of selected varieties of banana and plantain. *Journal of Advances in Food Science & Technology*, 8(1), 1-9.
- Ulvie, Y. N. S. 2022. 1. Fortifikasi Pisang Raja (*Musa Sapientum*) untuk Makanan Tambahan Balita.
- Tambunan B.Y., Ginting S., dan Lubis L.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5 (2): 258-266.
- Van Amelsvoort JMM, Weststrate JA. 1992. Amylose:amylopectin ratio in a meal affects postprandial variables in male volunteers. *J Clin Nutrion*;55:712-18.
- Van Hung, P., Binh, V. T., Nhi, P. H. Y., & Phi, N. T. L (2020). Effect of heat-moisture treatment of unpolished red rice on its starch properties and in vitro and in vivo digestibility. *International Journal of Biological Macromolecules*, 154, 1–8. doi:10.1016/j.ijbiomac.2020.03.07
- Venn and Green. 2007. Glycemics Index and Glycemic Load: Measurement Issues and Their Effect on Diet-Disease Relationship. Europe. *Journal Clin Nutrition*
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W. C., & Purwani, E. Y. 2015. Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten Utilization of Inpari 17 Rice (*Oryza Sativa* L.) Modified as Flour to be used as Gluten-Free Bread Raw Materials. *Jurnal Pangan*, 24(3), 167-182.
- Walsh, R.P., Bartlett, H. and Eperjesi, F. 2015. Variation in Carotenoid Content of Kale and Other Vegetables: A Review of Pre- and Post-Harvest Effects. *Journal Agriculture and Food Chemistry* 63(44):9677-9682
- Wani, I. A., Sogi, D. S., Wani, A. A., dan Gill, B. S. 2017. *Physical and cooking characteristics of some Indian kidney bean ( Phaseolus vulgaris L . ) cultivars. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 16(1), 7–15.

- Ward RM, Liu L., Rose TJ, Pallas LA, Ovenden BW, Snell PJ. 2018. Waters DL Komposisi protein butiran beras mempengaruhi ukuran-ukuran penting dalam penanakan nasi dan kualitas makan. *J. Ilmu Sereal*. 79 :35–42
- WHO. 2020. *Obesity and Overweight*. WHO Fact Sheet.
- Widiyawati, E., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B 2020. Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Millet Crispy dari Tepung Millet sebagai Snack Alternatif Sumber Serat. *Warta IHP*, 37(1),66-73
- Widodo., Naimatun, N. dan Indratiningsih. 2015. Produksi Low Calorie Sweet Bio-Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) sebagai Pengganti Gula. *Jurnal Agritech*, 35(4): 464-471.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi H, Wulandari SP , Susilowati SS, dan Amurwanto . 2018. *susu kecambah kacang merah kaya antioksidan fenolik dan vitamin c berpotensi sebagai antiinflamasi pada tikus yang diinduksikan ragenan*. Seminar Nasional Pengembangan Sumberdaya Perdesaandan Kearifan Lokal Berkelanjutan VIII tahun 2018 . Purwokerto 14 – 15 November 2018
- World Health Organization, Department of Noncommunicable Disease Surveillance. Definition, Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus and its Complications. Geneva: World Health Organization, 1999.
- Wylio. 2011. Indeks glikemik: Arti dan Manfaatnya. <http://majalahkesehatan.com>. Diakses pada tanggal 20 Oktober 2022
- Yadav, R.B., Yadav, B.S., Dhull, N., 2012. *Effect of incorporation of plantain and chickpea flours on the quality characteristics of biscuits*. *Journal Food Science Technology*. 49, p: 207-213
- Yunani, TT. 2017. Substitusi tepung bekatul beras merah terhadap kadar protein dan tingkat kekerasan biskuit.
- Zhang, H., Wang, H., Cao, X., & Wang, J. 2018. Preparation and modification of high dietary fiber flour: A review. *Food Research International*, 113, 24-35