

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2013. Pengaruh *Heat Moisture Treatment* terhadap Laju Retrogradasi pada Gel Pati Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Pati Aren (*Arenga pinnata*). Skripsi. Bogor: institut Pertanian Bogor.
- Adawiyah, D. R., dan Waysima. 2010. Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Ahmad L. 2009. Tesis. Modifikasi fisik Pati Jagung dan Aplikasinya untuk Perbaikan Kualitas Mi Jagung. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- Aini, N., Munarso, J., Annisa, F. S., & Jayanthi, T. T. 2019. Karakteristik beras analog dari tepung jagung-kacang merah menggunakan agar-agar sebagai bahan pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1), 1-9.
- Aji, A. S., Alfarisi, R., Kristanto, D. Y., Yahya, R., Budijanto, S., Handayani, D., dan Rahmi, Y. 2014. Analisa Makronutrien, Organoleptik, dan Mutu Fisik pada Beras Tiruan Instan Melalui Pemanfaatan Tepung Komposit (Gadung, Beras, dan Kedelai). Simposium Nasional Peran Kedelai dan Produk Olahannya Bagi Kesehatan dan Stamina. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Aliawati, G. 2003. Teknik analisis kadar amilosa dalam beras. *Buletin Teknik Pertanian*. 8(2): 82-84
- Alfisah. 2018. Inovasi Produk Beras Tiruan Berbasis Sagu (*Metroxylon sagu*) (Kajian Proporsi Pati Sagu : Pati Jagung Dan Konsentrasi Tepung Porang). Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Ali, M. A., S.M.K. Hasan, M. S. Mahomud, dan M. A. Sayed. 2012. *Processing and Storage of Instant Cooked Rice*. *Bangladesh Res. Pub. J.* 7(3): 300-305.
- Anindita, T.H., Kusnandar, F., Budijanto, S. 2020. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Beras Analog Jagung dengan Penambahan Tepung Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 31, 28-36.
- Angelia, I.O. 2016. Karakteristik Beras Analog Kombinasi Ubi Jalar dan Tepung Beras. *Jurnal Technopeneur* 4(2):85-89.
- Anisa. 2022. Modifikasi Tepung Kimpul Menggunakan Enzim α -Amilase dari Kecambah Kacang Hijau. Semarang. Universitas Islam Negeri Walisongo.

- Anonim. 2005. Sodium Citrate. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Sodium-citrate>.
- Ardin, P., Purnomo, E., dan Wulandari, N. 2025. Modifikasi Pati Jagung (*Zea mays*) secara Heat Moisture Treatment (HMT) untuk Memperbaiki Sifat Fisik dan Mekanis Edible Film. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 36. 53-64. 10.6066/jtip.2025.36.1.53.
- Ari, A. 2008. Bahan Ajar Kimia Dasar. <http://staffnew.uny.ac.id/>
- Ashraf S, Anjum F.M, Nadeem M, Riaz A. 2012. *Functional and technological aspects of resistant starch*. *Pak J Food Sci* 22:90-95.
- Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th Edition. AOAC International. Gaithersburg.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atmaka, W., dan Amanto, B. S. 2010. Kajian karakteristik fisikokimia tepung instan beberapa varietas jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 13-20.
- Badan Pusat Statistik Nasional. 2024. Perkembangan luas panen jagung pipilan di Indonesia 2022-2024. Badan Pusat Statistik Nasional.
- Badan Standar Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) SNI-01- 3727-1995. Tepung Jagung. Dewan Standar Nasional. Jakarta. 30 Hal.
- Badriah, E.L. 2007. Pembuatan Kecap Keong Mas (*Pomacea canaliculata L.*) Secara Fermentasi Koji dan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus (L) merr*). Artikel Publikasi. Universitas Sebelas Maret
- Baik, Byung, K., Lee, Mee-R. 2003. *Effects of starch amylose content of wheat on textural properties of white salted noodles*. *Cereal Chemistry* 80(3): 304-309.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., dan Diniyah, N. (2017). Karakteristik mie kering terbuat dari tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dan penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 23-34.
- Budijanto, S. dan Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13: 177-186.

- Budijanto S, Yuliana ND. *Development of Rice Analog as a Food Diversification Vehicle in Indonesia*. 2015. J Dev Sustain Agric 10; 7–14.
- Budijanto, S. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. Jurnal Pangan, 26(1), 1–12.
- Candra. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman terhadap Sifat Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol. 2, NO. 2, Hal 110-120
- Chan, W. S. dan Toledo, R. T. 2005. *Dynamic of Freezing and Their effects on the Water Holding Capacity of a Gelatinized Starch* Ge. J. Food. Sci. Vol 41: 301-303.
- Collado LS, Mabesa LB, Oates CG, and Corke H. 2001. *Bihon-type of Noodles from Heat-Moisture Treated Sweet Potato Starch*. J Food Sci 66(4):604-609.
- De Garmo, E. D. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering economics*. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Dewati, I. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Perendaman Larutan Na Sitrat Terhadap Perubahan Berat Setelah Pemasakan dan Daya Terima Nasi Jagung. Publikasi Ilmiah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dewi, R.K. 2012. Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour* (MOCAF) dengan Teknologi Ekstrusi. Skripsi di Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.
- DF Rosida, NA Putri, M Oktafiani. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian 14 (1), 45-56. Madura. Universitas Trunojoyo Madura.
- Ding, Q., Ainsworth, P., Plunkett, A., Tucker, G., and Marson, H. 2005. *The Effect of Extrusion Conditions on The Physicochemical Properties and Sensory Characteristics of Rice-Based Expanded Snacks*. Journal of Food Engineering 66 : 283 -289.
- Eddy, A. 2016. Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan: Sinergitas Teknologi, Hukum, dan Kebijakan Bidang Perikanan dan Kelautan Menuju Kedaulatan Pangan di Era MEA. Tim Mitra Bahari, (Ed.). Bandung, Indonesia: UNPAD Press.

- Ega, L., Gracia, C dan Lopulalan. C. 2015. Modifikasi Pati Sagu Dengan Metode *Heat Moisture Treatment*. Agrotekno. Jurnal Teknologi Pertanian Volume 4, No. 2:33-40.
- Emanuel, C. 2005. Pengaruh Fosforilasi dan Penambahan Asam Stearat Terhadap Karakteristik Film Edibel Pati Sagu. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ekafitri, R., Kumalasari, R. dan Indrianti, N. 2011. Karakterisasi Tepung Jagung dan Tapioka Serta Mie Instan Jagung yang Dihasilkan. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi – IV. Bandar Lampung : Universitas Lampung
- Erezka, V. C., Muflihati, I., Nurlaili, E. P. & Ferdiansyah, M. K. 2018. Karakteristik Pati Ganyong Termomodifikasi Melalui Iradiasi UV-C (*Ultraviolet C*) dan Hidrolisis Asam Laktat. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 22(9), 139–149.
- Ernisti, W., Riyadi, S., dan Jaya, F.M. 2018. Karakteristik Biskuit (Crackers) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan, 13(2): 88-100.
- FAO. 2023. *Commodities by country*. Retrieved from FAO Stat: https://www.fao.org/faostat/en/#rankings/commodities_by_country_imp
- Fellows PJ. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practices*, and ed. Boca Raton. CRC Press.
- Ferrero, C dan Zaritzky, N. E. 2000. *Effect of Freezing Rate and Frozen Storage on Starch Sucrose-Hydrocolloid System*. *Journal of science and food agricultural*. 80. 2149-2158.
- Fitriani, S., Rahmayuni, dan I.E. Putra. 2011. Pembuatan Beras Tiruan dari Pati Sagu HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). Sagu : Agricultural Science and Technology Journal, Vol. 10, No. 2:31–35.
- Gusnadi, G., & Razak, N. R. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculata lamarck*) Pada Pakan Terhadap Performa Ayam Akusi. Agrominansia, 3(1), 49-57.
- Handayani, A., Widowati, E. H., Sriyanto, S., Zuhri, M., & Haryanto, H. 2015. Karakterisasi Tepung Jagung dari Tiga Varietas Jagung Hibrida denngan Variasi Lama Perendaman. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, 13(2), 177-186.

- Haslianti. H., In the. M. G., & Ishak. E. 2017. Characterization of snail and its antioxidant activity. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 74-83. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v20i1.16438>
- Hasnelly. 2013. Kajian Proses Pembuatan dan Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses ISSN : 1411-4216. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. Bandung. 8 hlm.
- Henggu, K. U. 2023. Kimia Tepung Keong Mas (*Pomacae sp.*) yang berasal dari Perairan Tawar Kelurahan Mauliru. *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 1(01), 01-03.
- Herawati, H. dan Widowati, S. 2009. Karakteristik Beras Mutiara Dari Ubi Jalar. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol.5
- Herawati, H., Kusnandar F., Adawiyah D., dan Budijanto S. 2013. Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Litbang* 33(3).
- Herawati, H., F. Kusnandar, D. R. Adawiyah dan S. Budijanto. 2014. Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Produk Pangan. *J. Litbang Pertanian*. Vol 33 No 3 September 2014 Hal 87-94
- Hernawati, T. 2006. Budidaya Tanaman Pangan Utama Jagung (*Zea mays L.*). Jambi: Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Hidayat, B., Nurbani K., Surfiana. 2009. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Modifikasi Yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Partial. *Prodi Teknologi Pertanian*. Bandar Lampung. Politeknik Negeri Lampung.
- Hoover, R. 2010. *The impact of heat-moisture treatment on molecular structures and properties of starches isolated from different botanical sources. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(9), 835-847.
- Ilham. 2023. Pengaruh Perlakuan Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes K. Koch*). *Masters thesis*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Bogor: Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Iriani, E. S., Sunarti, T. C., Richana, N., Mangunwidjaja, D., & Hadiyoso, A. 2012. *Utilization of corn hominy as a new source material for thermoplastic starch production. Procedia Chemistry*, 4, 245-253.

- Ishiguro K, Noda T, Kitahara K, and Yamakawa O. 2000. *Retrogradation of sweetpotato starch*. *Starch-Starke* 52:13–17.
- Isra, M. Peningkatan Pati Resisten dan Sifat Prebiotik Tepung Jagung (*Zea mays*, L.) Varietas Momala Gorontalo dengan Proses Modifikasi Fisik, Kimia dan Enzimatis. Doctoral *dissertation*, IPB University.
- Jatmiko, G.P. 2013. Karakteristik Fisiko Kimia, Bioaktif, dan Organoleptik Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP, Universitas Brawijaya.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat
- Kholifah, N., Muflihati, I., Nurlaili, E.P. 2018. Modifikasi pati jagung melalui reaksi oksidasi hidrogen peroksida (H_2O_2) dan sinar Ultraviolet-C (UV-C). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(2), 91–104. <https://doi.org/10.26714/jpg.8.2.2018.91-104>.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek “Lenjer”. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 25(1): 13- 22.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati. Ebookpangan.com.
- Kusnandar, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N. dan Syamsir, F., 2010. Pengaruh Proses *Heat Moisture Treatment* (HMT) terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(1), pp. 100-106.
- Kusumawardhani, A. 2014. Pemanfaatan Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculata*) sebagai Substitusi Tepung Ikan pada Pakan Udang Vannamei (*Litopenaues vannamei*) terhadap Nilai Kecernaan Protein dan Energi. [Skripsi]. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pakan Ternak IPB. 2007. Pengetahuan Bahan Makanan Ternak. Tim Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pakan, Fakultas Peternakan IPB.
- Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Pakan Ternak USU. 2007. Pemanfaatan TKM sebagai substitusi tepung ikan dalam ransum terhadap performans kelinci jantan lepas sapih. Skripsi. Fakultas Pertanian Jurusan Peternakan Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Leonel, M., De Freitas, T.S., dan Mischan, M.M. 2009. *Physical Characteristics of Extruded Cassava Starch*. Scientific Agriculture Vol. 66 no. 4.
- Lisnan V. 2008. Pengembangan Beras Artifisial Dari Ubi Kayu dan Ubi Jalar Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Skripsi di Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.
- Listiana dan Joko. 2012. Sifat Fisik. Kimia Dan Organoleptik Nugget Keong Sawah (*pila ampullacea*) Dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng. Program Studi Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Luna, P., H. Herawati, S. Widowati, dan A.B. Prianto. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 12 (1) Juni 2015: 1-10.
- Maharani, S. 2017. Pengaruh Varietas Beras Merah dan Metode Pemasakan Bertekanan terhadap Karakteristik Beras Merah (*Oryza anivara* L.) Instan. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan.
- Manueke, J. dan D. Tarore. 2007. Pemanfaatan Molusida Nabati dan Tanaman Atraktan dalam Pengendalian Keong Mas (*Pomacea caniculata* L.) pada Tanaman Padi Sawah Di Kabupaten Minahasa. Hibah Bersaing Tahun 2006. Fakultas Pertanian Unsrat Manado
- Marsya. 2018. Pemanfaatan Tepung Keong Mas (*Pomacea canalicunata*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Ikan Dalam Pakan Terhadap Keragaan Pertumbuhan Ikan Nila Gift (*Oreochromis niloticus*) Jurnal Ruaya Vol. 1 (1).
- Mayasari, N. 2010. Pengaruh Substitusi Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat . Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian-IPB. Bogor.
- Merdiyanti, R. 2008. Pengaruh Tingkat Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp) Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Mie Sagu Kering. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Midlanda, H. M., L. M. Lubis., dan Z. Lubis. 2014. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 2(4): 20-31.

- Mishra A, Mishra HN, Rao PS. 2012. *Preparation of rice analogues using extrusion technology* [Review]. *Int J Food Sci Tech* 47: 1789-1797. DOI: 10.1111/j.1365-2621.2012. 03035.
- Miti. 2013. Memanfaatkan Singkong Menjadi Mocaf. <http://gopanganlokal.miti.or.id/memanfaatkan-singkong-menjadi-mocaf-modifiedcassava-flour/>.
- Mitra Agrobisnis dan Agroindustri. 2013. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. <http://www.agrotekno.net/2013/09/mengolah-singkong-menjadi-tepung-mocaf.html>.
- Muchtadi TR. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. 2010. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Muflihati, I., Affandi, AR., Ferdiansyah, MK., Erezka, VC., Pramitasari, W., dan Sofa, AD. 2018. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Roti Hasil Substitusi Pati Ganyong yang Dimodifikasi Melalui Irradiasi Sinar UV-C. *Ilmiah Teknosains*, 4: 11–15.
- Muflihati, I., Marseno, D. W. & Pranoto, Y. 2019. *Oxidation Of Oven-Dried Cassava Starch Using Hydrogen Peroxide And Irradiation To Improve Frying Expansion. Indonesian Food and Nutrition Progress*, 16 (1):109-117.
- Muhandri, T., Zulkhaiar, H., Subarna, S., & Nurtama, B. 2012. Komposisi kimia tepung jagung varietas unggul lokal dan potensinya untuk pembuatan mi jagung menggunakan ekstruder pencetak. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 2(1), 11-18.
- Mustika N. 2009. Pangan dan Kesehatan. Jakarta: UPT-Balai Informasi Teknologi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Ndabikunze, B, K, Talwana, H, Mongi, R, Nandi, J, O, M. 2011. *Proximate and mineral composition of cocoyam (Colocasia esculenta L. and Xanthosoma sagittifolium L.) grown along the lake victoria basin in tanzania and uganda. African Journal of Food Science*. 5(4):248– 254
- Njintang, Y.N. and Mbofung, C.M.F. 2003. *Development of taro (Colocasia esculenta L. Schott) as an ingredient for food processing: Effect of gelatinisation and drying temperature on the dehydration kinetics and colour of flour*. *Journal of Food Engineering*, 58, 259-265.

- Noviasari S, Kusnandar F, Budijanto S. 2013. Pengembangan beras analog dengan memanfaatkan jagung putih. *J Teknol Industri Pangan* 24:195-201
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. 2015. Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 10(3): 225–232.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., dan Budijanto. S. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Artikel Pangan* 26(1).
- Nugroho RA, Meylianawati, Asokawati OF, Sari YP, Hardi EH. 2018. *The effects of dietary eleutherine bulbosa on the growth, leukocyte profile, and digestive enzyme activity of the striped catfish Pangasianodon hypophthalmus*. *Nusantara Bioscience*, 10(1): 47-52.
- Nurhayati, B.S.L. Jenie, S. Widowati, dan H.D. Kusumaningrum. 2014. Komposisi Kimia dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Agriotech*, 34(2): 146-150.
- Oke, M. O., & Bolarinwa, I. F. 2011. *Effect of Fermentation on Physicochemical Properties and Oxalate Content of Cocoyam (Colocasia esculenta) Flour*. *ISRN Agronomy*.
- Oktasari, N. 2015. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila ampullacea*) pada Pembuatan Nugget Sebagai Alternatif Makanan Berprotein Tinggi di Desa Jurug Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Olga, S. K., Christine F.M., Lucia C.M., 2016. Karakteristik Beras Analog dari Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.), Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Pati Sagu Baruk (*Arenga macrocarpa* Beccari)
- Palguna I., Sugiyono, dan Hartanto, B. 2013. Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu. *Jurnal pangan* 22(3):253-262.
- Paramita, O., & Ambarsari, A. (2017). Perbaikan kualitas fisio-kimia tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan metode penepungan yang berbeda. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 5(2), 44-52.
- Pramita, C. 2011. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung/Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Beras Tiruan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Purnamaningsih. 2010. Pengaruh Penambahan Tepung Keong Mas (*Pomacea canaliculata Lamarck*) dalam Ransum Terhadap Kualitas Telur Itik. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwani EY, Widianingrum, Tahir R dan Muslich. 2006. *Effect of heat moisture treatment of sago starch on its noodle quality*. Indonesian Journal of AgricSci 7 (1): 8-14.
- Purwaningsih, Sri & Salamah, Ella & Apriyana, Gian. (2013). PROFIL PROTEIN DAN ASAM AMINO KEONG IPONG-IPONG (*Fasciolaria salmo*) PADA PENGOLAHAN YANG BERBEDA. Jurnal Gizi dan Pangan. 8. 77. 10.25182/jgp.2013.8.1.77-82.
- Purwanto, S. 2007. Perkembangan Produksi dan Kebijakan dalam Peningkatan Produksi Jagung. Jagung Teknik Produksi dan Pengembangan. Badan Litbang Pertanian, Puslitbangtan, Hal 456–461.
- Puspitasari, D., Tri, R., Fungki, S.R. 2015. Karakteristik dan Formulasi Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak Untuk Pengembangan Biskuit Non Terigu. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI.2-3 September: 19.
- Putra, I. N. K., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2016. Optimisasi suhu pemanasan dan kadar air pada produksi pati talas kimpul termodifikasi dengan teknik *Heat moisture treatment (HMT)* . *Agritech*, 36(3), 302-307.\
- Putriningsih, A. A., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. 2018. Pengaruh konsentrasi tapioka pada beras varietas mentik (*Oryza Sativa Var. Mentik*) terhadap sifat fisikokimia rice paper. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (*Journal of Food Technology and Nutrition*), 17(1), 28-35.
- Rafika, T, N. Nurjanah, dan L. Hidayati. 2012. Sifat organoleptik substitusi tepung kimpul dalam pembuatan cake. Jurnal Teknologi dan Kejuruan 35(2): 213-222.
- Rakhmawati N., Armanto B.S., Praseptiangga D. 2013. Formulasi dan Sifat Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah, dan Tepung Konjac. Jurnal Teknosains Pangan 3(1):63-74.
- Rianto, B.F. 2006. Desain proses pembuatan dan formulasi mie basah berbahan baku tepung jagung [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Riaz, M.N. 2000. *Extruders in Food Applications*. CRC Press Inc, Boca Raton, US.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea : Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa. Bandung.
- Richana, N. dan Suarni. 2006. Teknologi Pengolahan Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal 386-409.
- Ridal, S. 2003. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji Penerimaan α -Amilase terhadap Patinya. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Riha, Y. djati ana, & Henggu, K. U. (2023). Profil Kimia Tepung Keong Mas (*Pomaceae* sp.) yang berasal dari Perairan Tawar Kelurahan Mauliru. *JURNAL PENGOLAHAN PERIKANAN TROPIS*, 1(01), 01–03.
- Rodianawati I, Hastuti P, & Cahyanto MN. 2015. *Nutmeg's (Myristica fragrans Houtt) oleoresin:effect of heating to chemical compositions and antifungal properties. The First International Symposium on Food and Agro-biodiversity (ISFA2014)*.
- Rompas, J. J. I., Laatung, S., Gunawan, W. B., Widayanti, I. S., Yusuf, V. M., Yusuf, T. W., dan Nurkolis, F. 2023. Rice field snail shell anticancer properties: An exploration opinion. *Frontiers in Oncology*, 12, 1078981.
- Rosida DF, Putri NA, Oktafiani M. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*. 2020; 14(1): 45-56.
- Rosida dan Ratna Y. 2013. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kadar Pati Resisten Sukun. *Jurnal Teknologi Pangan* :55-63
- Salsabila, S., Hintono, A., & Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Kimia dan Hedonik Beras Analoh Berbahan Dasar Umbi Ganyong (*Cannaedulis Ker.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 73-80.
- Samad, M. Y. 2003. Pembuatan Beras Tiruan (*Artificial Rice*) dari Bahan Baku Ubikayu dan Sagu. *Prosiding Seminar Teknologi untuk negeri*, Vol II, 36-40.

- Santoso, Handayani, Fauzi, & Trisanto. 2018. Pembuatan Beras Analog berbahan Dasar Tepung Sukun Termodifikasi *Heat Moisture Treatment*. *Inovasi Teknik Kimia*, 3 (1):37–45.
- Satyagraha. 2009. Optimasi Proses Pengolahan dan Karakterisasi Produk Serta Penentuan Umur Simpan Beras Ubi Kayu yang Disubstitusi Dengan Kecambah Kedelai. Skripsi di Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor.
- Septianingrum, Liyanan, dan Kusbiantoro. 2016. Review Indeks Glikemik Beras: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621 1(1), Juni 2016: 1-9
- Setiawati, N.P., Santoso, J., and Purwaningsih, S., 2014, Karakteristik Beras Tiruan Dengan Penambahan Rumput Laut *Euclima cottonii* Sebagai Sumber Serat Pangan. IPB.
- Sibuea, Posman. 2015. Beras Analog, Solusi Untuk Krisis Pangan. Redaksi Agro Plus.
- Singh J, Kaur L, and McCarthy OJ. 2007. *Factors Influencing the Physico-chemical, Morphological, Thermal and Rheological Properties of Some Chemically Modified Starches for Food Applications- A Rev. Food Hydrocolloids*. 21:1-22.
- Suarni. 2009. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (cake). *Risalah Penelitian Jagung dan Serealia Lain*. Balai Penelitian Tanaman Tanaman Jagung dan Serealia, Maros. Vo 6. Hlm 55-60.
- Sugiyono, R. Pratiwi, dan D.N. Faridah. 2009. Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) Dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (*Autoclaving-Cooling Cycling*) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(1): 17-24.
- Supit AJ. 2010. Pengembangan Jagung Nasional Mengantisipasi Krisis Pangan, Pakan dan Energi Dunia: Prospek dan Tantangan. *Prosiding Pekan Sereal Nasional 2010*.
- Supriyadi. 2004. Optimasi Teknologi Pengolahan dan Kajian Isotermik Beras Jgaung Instan. Bogor. Program Pascasarjana. IPB
- Supriyono. 2003. Mengukur Faktor-faktor dalam Proses Pengeringan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

- Susilo, N., R. Hasbullah, dan Sugiyono. 2013. Proses Pengolahan Beras Pratanak Memperbaiki Kualitas dan Menurunkan Indeks Glikemik Gabah Varietas Ciherang. *Jurnal Pangan*, 22(3): 209-220.
- Srihari, Endang; Farid Lingganingrum; Ivon Alvina; Anastasia. 2016. Rekayasa beras analog berbahan dasar campuran tepung talas, tepung maizena dan ubi jalar. *Jurnal teknik kimia*. Vol 11. No 1.
- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2012. Pengaruh proses *heat moisture treatment* (HMT) terhadap karakteristik fisikokimia pati. *JTIP* 23(1):100-106.
- Tang MC, dan Copeland L. 2007. *Investigation of starch retrogradation using atomic force microscopy*. *Carbohydr Polym* 70:1–7.
- Tarigan, S. J. B., 2008. Pemanfaatan Tepung Keong Mas Sebagai Substitusi Tepung Ikan dalam Ransum Terhadap Performans Kelinci Jantan Lepas Sapih. Skripsi. Departemen Peternakan Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Tegar, T. 2010. Optimasi Formulasi *Breakfast Meal Flakes* (Pangan Sarapan) Berbasis Tepung Komposit Talas, Kacang Hijau, dan Pisang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ullah, Ali, M., Arifa Fraooqi. 2010. *Chemical and Nutritional Properties of Some Maize (Zea mays L.) Varieties Grown in NWFP, Pakistan*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9: 1113-1117.
- Wahyuningtyas, P.N., Tanto, B., Zulfa. N.Z., Akhmad. M. 2018. Studi Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele dan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) pada Tepung Komposit Ampas Tahu dan Ubi Kayu Sebagai Beras Analog dengan Fortifikasi Kalsium. *Teknologi Hasil Pertanian*, Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Wahjuningsih, S.B. 2017. Kajian Indeks Glikemik Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf, Pati Sagu, dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal JITIPARI* 3 : 154-160.
- Walter M, Silva LP, Denardin CC. 2005. *Rice and resistant starch: different content depending on chosen methodology*. *J of Food Comp and Analy* 18:279-285.doi: 10.1016/j.jfca.2004.09.007.
- Wang, S., Li C., Copeland L., Niu Q., and Shuo W. 2015. *Starch Retrogradation : A Comprehensive Review*. *Food Science and Food Safety* 14 : 565-585.
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M., dan Supriyadi. 2007. Kinetika Penyerapan Air pada Beras. *Agritech*. 27(3): 112-117.

- Wiadnyani, A.A., I.D. Permana, dan I.W.Widarta. 2017. Modifikasi Pati Keladi Dengan Metode *Autoclaving-Cooling* Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Media Ilmiah Teknologi Pangan 4(2): 94 - 102
- Widara, S.S. 2012. Studi Pembuatan Beras Analog Dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi *Hot Extrusion*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Wijaya, W.A., Wardani, N.S., Meutia, Hermawan, I., dan Begun, R.N. 2012. Beras Analog Fungsional dengan Penambahan Ekstrak Teh untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi dengan Folat, Seng, dan Iodin. Laporan Perkembangan Penelitian. IPB. Bogor.
- Winarno, F. G.2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yamada Y, Hosoya S, Nishimura S, Tanaka T, Kajimoto Y, Nishimura A, Kajimoto O. 2005. *Effect of bread containing resistant starch on postprandial blood glucose levels in humans*. Biosci Biotechnol Biochem 69(3):559-566
- Yu, L., Ramaswamy, H.S., dan Boye, J. 2009. *Twin- screw Extrusion of Corn Flour and Soy Protein Isolate (SPI) Blends : A Response Surface Analysis, Food Bioprocess Technology*.
- Yuwono, S., dan Zulifah, A. 2015. Formulasi Beras analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(4).
- Yuwono, S.R., Kiki, F., dan Novi, S.D. 2013. Pembuatan beras tiruan berbasis *modified cassava flour* (MOCAF) kajian proporsi MOCAF tepung beras dan penambahan tepung porang. Jurnal Pertanian 14(3): 175-182.
- Zhang W, Bi J, Yan X, Wang H, Zhu C, Wang J, Wan J. 2007. *In vitro measurement of resistant starch of cooked milled rice and physicochemical characteristics affecting its formation. J Food Chem* 105:462-468. doi: 10.1016/j.foodchem.2007.04.002.
- Zhu LJ, Liu QQ, Wilson JD, Gu MH, Shi YC. 2011. *Digestibility and Physicochemical Properties of Rice (Oryza sativa L.) Flours and Tarches Differing in Amylose Content. Carbohydrate Polymers Journal*, 86 (4) : 1751–1759.
- Zurkyandary, Nurdjanah, S., dan Yuliana N. 2014. Sifat Organoleptik Beras Tiruan Instan Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Secara Fisik. Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Lampung. Lampung.