

DAFTAR PUSTAKA

- Adicandra R.M., Estiasih T. 'Beras Analog dari Ubi Kelapa Putih (*Discorea alata* L.)'. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2016, Vol.4, No. 1: 383-390
- Anusavice, K. J., Shen, C., & Rawls, H. R. (Eds.). (2012) '*Phillips' science of dental materials*'. Elsevier Health Sciences.
- Arinawati, D. Y., Triawan, A. (2012). Uji Temperatur Air Pencampuran Terhadap *Setting Time* Bahan Cetak Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana*). *Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*, 1 (1).
- Cakrawati, D. Mustika, N.H. Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Alfabeta: Bandung; 2012.
- Cervino, G., Fiorillo, L., Herford, A. S., Laino, L., Troiano, G., Amoroso, G., Crimi, S., Matarese, M., D'Amico, C., Nastro Siniscalchi, E., and Cicciù, M. (2018). Alginate Materials and Dental Impression Technique: A Current State of the Art and Application to Dental Practice. *Marine drugs*, 17(1), 18.
- Dalimunte, L. H., Rana, G. K., Ekasari, N., Iskak, P. I., & Juznia, A. (2019). Sagu. Bogor: Kementrian Pertanian Republik Indonesia Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Direktorat Gizi Dep. Kesehatan RI. 1979 '*Daftar Komposisi Bahan Makanan*'. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Febriani, M. (2011) '*Alginate Impression vs Alginate Impression Plus Cassava Starch: Analisis Gambaran Mikroskopik*,' *Stomatognathic (J.K.G Unej)*, 8(2), pp. 67–73.
- Febriani, M. (2012). 'Pengaruh Penambahan Pati Ubi Kayu Pada Bahan Cetak Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi'. *Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*, 1(1).
- Febriani, M. (2013) 'Bahan Cetak Alginat dan Bahan Cetak Alginat Plus Pati Ubi Kayu (Analisis Gambaran Mikroskopis)'. *FKG UI: Jakarta*, 43-50.
- Felix, C. E. W. (2016). Pengaruh Modifikasi Bahan Cetak Alginat Dengan Penambahan Pati Jagung terhadap Stabilitas Dimensi [Skripsi]. Padang : FKG Unand; 2016.
- Hatrick, C. D. (2016) '*Dental Materials: Clinical applications for dental assistants and dental hygienists (Prodi Kedokteran Gigi)*'. Elsevier.
- Ikbal, M., Mude, A.H., Gadisha, S. B., & Pradana, A. P. (2019). Pengaruh penambahan pati beras ketan putih (*Oryza sativa* L Var. *Glutinosa*) pada

bahan cetak alginat terhadap stabilitas dimensi. *Makassar Dental Journal*, 2019, 8.2.

Jading, A., Tethool, E., Payung, P., and Gultom, S. (2011) 'Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering *Cross Flow Fluidized Bed* Bertenaga Surya Dan Biomassa'. *Reaktor*, 13(3), p. 155.

Karim, A. A., Tie, A. P. L., Manan, D. M. A. & Zaidul, I. S. M. (2008). *Strach the sago (Metroxylon sago) palm tree properties, prospects, and challenges as a new industrial source for food ang other uses. Comperhensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(3), 215-228.

Kaya, A. O. W. (2020) 'Karakteristik Produk Gel Kombinasi Karaginan Dan Pati Sagu'. *Majalah Biam*, 16(2), 79-85.

Kulkarni, M. M. and Thombare, R. U. (2015) '*Dimensional Changes of Alginate Dental Impression Materials-An Invitro Study*'. 9(8), pp. 98–102.

Maharani, M. A., and Widyayanti, R. (2005) 'Pembuatan Alginat dari Rumpun Laut untuk Menghasilkan Produk dengan Rendaman dan *Viskositas* Tinggi'. *Jurnal Teknik Kimia, Universitas Diponegoro*, pp. 2–6

Mailoa, E., Dharmautama, M., Rovani, P. (2012) 'Pengaruh teknik pencampuran bahan cetak alginat terhadap stabilitas dimensi linier model *stone* dari hasil cetakan'. *J Dentofasial*;vv 11(3): 142 - 7.

Manar, J. (2018) '*Alginate as impression material*'. *International Journal of Applied Dental Sciences*, 300(3), pp. 300–303.

McCabe, J. F., & Walls, A. W. (Eds.). (2013) '*Applied dental materials*'. John Wiley & Sons.

Mitchell, Laura., David. A., Lorna. M. (2015) 'Kedokteran Gigi Klinik'. Edisi 5. Jakarta : EGC.

Naspy, A., & Nugroho, D. A. (2016). Pengaruh Uji Rasi W/P terhadap *Setting Time* Bahan Cetak Alginat Dengan Penambahan Pati Garut (*Maranata Arundinaceae L.*). Yogyakarta: *Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*.

Ningsih, D.S., Sundari, I., and Rizka, S.M. (2016) 'Uji *Setting Time* pada Modifikasi Alginat dengan Penambahan Tepung Jagung (*Zea mays*) Sebagai Alternatif Bahan Cetak'. *Journal of Syiah Kuala Dent Society*, 1(1), pp. 59–64.

Nisah, K., Wirjosentono, B. (2015). Biodegradasi Dari Penyalut Layak Makan Berbasis Pati Sagu. *Elkawanie: Journal of Islamic Science and Technology*, 1(1), 69-80.

Noerdin, A., Irawan, B. and Febriani, M. (2003) 'Pemanfaatan Pati Ubi kayu (*Manihot Utilisima*) Sebagai Campuran Bahan Cetak Gigi *Alginate*', *Jurnal*

Makara Kesehatan, 7(2), pp. 34–37.

- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, S., & Hariyanto, B. (2014). Karakteristik Pati Sagu yang Dimodifikasi dengan Perlakuan Gelatinisasi dan Retrogradasi Berulang. *Jurnal Pangan*, 23(2), 146-157.
- Phyo T., Nyan M. 'Effect of Mixing Methods and Disinfection on Dimensional Accuracy of Alginate Impression'. *Myanmar Dental Journal*, 2015, Vol. 22, No. 1: 21-26.
- Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., & Tuhumury, H. C. (2015). 'Karakteristik sifat-sifat fisikokimia pati ubi jalar, ubi kayu, keladi dan sagu'. *Agrinimal*, 5(1), 37-42.
- Powers, J. M., and Wataha, J. C. (2008) '*Dental Materials Properties and Manipulation*'. 9th ed. Hal Mosby Elsevier: USA.
- Prasetyo, H.A. and Laia, F. (2018) 'Pemanfaatan gliserol dan pati sagu sebagai *edible coating* pada penyimpanan jeruk siam madu (*Citrus nobilis*)'. *Jurnal Agroteknosains*, 02(01), pp. 158–168.
- Rahmawati, S., Wahyuni, S. and Khaeruni, A. (2019) 'Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu Termodifikasi: Studi Kepustakaan'. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), pp. 2096–2103.
- Raolika, Y. D., Wowor, V. N. S. and Siagian, K. (2016) 'Pengaruh Penambahan Pati Ubi Kayu (*Manihot Utilisima*) Dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap Stabilitas Dimensi Bahan Cetak Alginat'. *Pharmacon*, 5(3), pp. 146–153.
- Sakaguchi, R.L. and Powers, J.M. (2012) '*Craig's restorative dental materials*'. Elsevier/Mosby.
- Saniour, S. H. S., El-Ghaffar, A., El-Bab, F. I. I., & Saba, S. A. (2011). *Effect of composition of alginate impression material on "recovery from deformation"*. *Ournal of American Science*, 7(9).
- Soebagio, S. B., Soares, J. S., Indraswati, N., Kurniawan, Y. (2014) 'Ekstraksi Polisakarida Pada Biji Tamarind (*Tamarindus Indica L*)', *Widya Teknik*, 13(2) pp. 23-32.
- Syam, S., Anas, R., Abdi, M. J., Biba, A. T., Chotimah, C., dan Purnomo, H. (2021) 'Peningkatan Stabilitas Dimensi Hasil Cetakan Alginat Dengan Penambahan Pati Ubi Kayu dan Pati Sagu'. *Sinnun Maxillofacial Journal*, 2(01), pp. 1–7.
- Teguh, S. (2019). Pengaruh Modifikasi Bahan Cetak Alginat Dengan Tepung Sagu terhadap Stabilitas Dimensi [Skripsi]. Padang : FKG Unand; 2019.

Utami, S. S., Asfirizal, V., & Munir, M. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Beras (*Oryza sativa* L.) terhadap *Setting Time* Bahan Cetak Alginat. *Mulawarman Dental Journal*, 2(1), 11-15.

Widiyanti, P. (2014). Profil Bahan Cetak Gigi Alginat Berbasis Natrium Alginat Dari Sargasum SP Selat Madura. In *Prosiding Seminar Nasional Fisika Terapan IV* (pp. 92-93). Departemen Fisika, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Airlangga.

Zulkarnain, M., dan Singh, J. K. H. (2014) 'Pengaruh penambahan pati ubi kayu pada bahan cetak alginat terhadap stabilitas dimenisi model gigi tiruan'. *JMKG*, 3(2), pp. 54–61.

