

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 1983. American Association Of Cereal Chemist Approved methods. Vol.II.
- Anonim. 2014. Cara Membuat Kue Mangkok Tepung Beras Mekar. www.resepmakansedap.com. [diakses tanggal 16 Juli 2016].
- Abegunde, O. K., Tai-Hua, M., Jin-Wang, C., Fu-Ming, D. 2013. *Physicochemical Characterization of Sweet Potato Starches Popularly Used in Chinese Starches Industry*. *Food Hydrocolloids* 33 (2013) 167-177.
- Aini, K.H. 2012. Produksi Tepung Kentang. [Skripsi]. UPI- Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int. Washington.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto., 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Asandhi, A.A dan N. Gunadi. 1989. Syarat Tumbuh Tanaman Kentang. Edisi kedua. Balai Penelitian Hortikultura Lembang.
- Baah, F.D. 2009. *Characterization of Water Yam (Discorea Alata) for Existing and Potential Food Products*. [Dissertation]. Kwame Nkrumah University of Science of Technology. Ghana.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2016. Pertanian dan Pertambangan. www.bps.go.id. [diakses tanggal 7 Maret 2016].
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. Standar Nasional Indonesia (SNI) SNI-01-3451-1994. Tepung Tapioka. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Balitkabi. 2011. Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Balai Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang. 179 hlm.
- Banks, W dan C.T. Greenwood. 1975. *Starch and Its Components*. Helsted Press. New York.
- Belitz, H. D. Dan Grosch, W. 1999. *Food Chemistry, Secon Edition*. Springer Velag. Berlin.
- Bello-Perez, L.A., S.M. Contreras-Ramos., R.Romero-Manilla., J. Solorza-Feria dan A. Jimenez-Aparicio. 2002. *Chemical and Functional Properties of Modified Starch from Banana Musa parasisiaca L. (Var Macho)*. *Journal Agrociencia* (36):169-180.

- Beynum, G.M.A Van dan J.A Roels. 1985. *Starch Conversion Technology*. Marcel Dekker INC. New York.
- Bornet, F. 1993. *Technological Treatments of Cereal. Repercussions on Physiological Properties of Starch*. *Carbohydrates Polymers*.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. IU-Presss. Jakarta.
- Collado, L.S., Mabesa, L.B., Oates, C.G., Corke, H. 2001. *Bihon-type Noodles from Heat-Moisture Treated Sweet Potato Starch*. *J. Food Scie* 66:604-346. *American Chem Society*.
- Collin, W.M dan Walter, J.R. 1982. *Potential for Inrcreasing Nutrional Value Of Sweet Potato*. In *Sweet Potato Proc. of The First Int. Symp*. R. L. Villareal and T.D. Griggs (eds) p.355-363 AVRDC. Shanhua. Taiwan
- Cucikodana, Y., Agus, S., 2012. Pengaruh Perbedaan dan Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus. *Fisitech*. Vol.1 No.1.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI). 1992. Undang-Undang Kesehatan No 23 Tahun 1992. Tentang Kesehatan. Jakarta.
- Dhital, S., Shrestha, A. K., Hasjim, J., & Gidley, M. J. 2011. *Physicochemical and Structural Properties of Maize and Potato Starches As a Function of Granule Size*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59(18), 10151-10161.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata. Jakarta.
- Eliasson, A.C. 2004. *Starch in Food. Structure, Function and Application*. CRC Press. USA.
- Ewing, E.E. and R.E. Keller. 1982. *Limiting Factors To The Extension Of Potato Into Non-Traditional Climates*. p. 37-40. Proc. Int. Congr. Research for the Potato in the Year 2000. International Potato Centre.
- Falade, K. O, dan Chidinma, A. O. 2013. *Physicochemical Properties of Five Cocoyam (Colocasia esculentan and Xanthosoma Sagitifolium) Starches*. *Food Hydrocolloids* 30 (2013) 173-181. *Departement of Food Technology*.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. Marcel Decker Inc. New York.
- Food and Agriculture Organization (FAO)*. 2004. *Statistical Database of Food Balance Sheet*. FAOSTAT. <http://www.fao.org>. [diakses tanggal 25 November 2009].

- French, D. 1984. *Organization of Starch Granules*. In R.L. Whistler, J.N. Bemmler dan E.F. Paschall (eds) *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press Inc. New York.
- Harper J.M. 1981. *Extrusion of Food Vol II*. IRC Press. Florida.
- Hawkes, J.G. 1990. *The Potato, Evolution, Biodiversity, and Genetic Resources*. Balhaven Press. London.
- Hawkes, J.G. 1992. *History Of The Potato*. p.1-12. In: P.M Harris (ed.). *The Potato Crop. The Scientific Basis For Improvement*. Chapman and Hall, London.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid I dan II. Terj. Badan Libang Kehutanan. Cetakan I. Koperasi karyawan Departemen Kehutanan Jakarta Pusat.
- Hidayah. 2009. Manfaat Kentang Bagi Kesehatan. www.litbang.go.id. [29 November 2015].
- Hidayat, B., Ahza, A.B., Sugiono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol.XVII No.1 Tahun 2007.
- Hidayat, B. 2009. Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi.[Jurnal] *Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14:2.
- Hodge, J. E dan E. M. Osman. 1976. *Carbohydrates*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Honestin, Trifera. 2007. Karakteristik Fisikokimia Tepung Ubi Jalar.[Skripsi]. IPB. Bogor.
- Hoover, R dan Hadziyev, D. 1981. *Characterization of Potato Starch and Its Monoglyceride Complexes*. *Starch/Starke*. 33, 290-300.
- Humairah, A. 2014. Umbi-umbian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Indirania. 2015. Resep Membuat Kue Mangkok. www.indirania.com. [diakses tanggal 11 Juli 2016].
- Indrasti, F. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma saginifolium*) dalam Pembuatan Cookies. [Skripsi]. IPB. Bogor
- Iptek. 2009 . Ubi Kayu. <http://www.iptek.id.net/ind/pd-tanobat>. [diakses tanggal 29 November 2015].
- Jane, J. 2006. *Current Understanding on Starch Granule Structure*. *American Journal of Food Science and Human Nutrition*.54.31-36.

- Jatmiko, G.P dan T. Estiasih. 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.17-134.
- Juanda, D dan Cahyono, B. 2000. Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Juliano, B.O dan Kongesree. 1968. *Physic Chemical Properties of Rice Grain and Starch from Line Differing in Amilose Content and Gelatization Temperature*. J.Agric. and Food Chem. 20:914-717.
- Kearsley, M.W. dan Dziedzic. 1995. *Handbook of Starch Hydrolysis Product and Their Derivates*. Blakie Academic and Professional. Glasgow.
- Kementerian Pertanian RI. 2016. Sub Sektor Tanaman Pangan. www.pertanian.go.id. [diakses tanggal 7 Maret 2016].
- Kim, Y.S., D.P. Wieseborn., J.H. Lorenzon dan P. Berglund. 1996. *Suitable of Edible Bean and Potato Starches for Starch Noodles*. Cereal Chem. 73(3). 302-308.
- Koswara, S. 2009. Modifikasi Pati. [E-book].
- Kusnandar, F. 2006. Modifikasi Pati dan Aplikasinya pada Industri Pangan. Food Review Indonesia Vol 1 (3): 26-31.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta
- Leelavathi, K., Indrani, D., dan Sidhu, J. S. (1987). *Amylograph Pasting Behaviour of Cereal and Tuber Starches*. *Stärke*, 39(11), 378-381.
- Lingga, P. 1995. Bertanam Ubi-ubian. Penebar Swadaya. Jakarta
- Li, J.Y., dan Yeh, A.I. 2001. *Relationship Between Thermal, Rheological Characteristics, and Swelling Power For Various Starches*. J. Food Engineering Vol.50 : 141-148.
- Mandasari, R., Amanto, B.S., Ridwan, A. 2015. Kakian Karakteristik Fisik, Kimia, Fisikokimia dan Sensori Tepung Ketan Hitam (*Coleus tuberosus*) Termodifikasi Menggunakan Asam Laktat. Jurnal Teknosain Pangan. Vol.4 No.3. ISSN 2302-0733.
- Manto. 2010. Tanaman Pestisida Nabati: Biji Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) <http://isroi.com/2010/08/01/tanaman-pestisida-nabati-biji-bengkoang-pachyrhizus-erosus/>. [diakses tanggal 29 November 2015].
- Margono, T., Suryati, D., Hartinah, S. 1993. Panduan Teknologi Pangan. PDII-LIPI. hlm 4.

- Martin, F. W. dan Rhodes A. M. 1997. *Infra-Specific Classification of *Discorea alata**. Trop. Agric (Trinidad) 54:1-13.
- Melo, E.A., T.L.M. Stamford., M.P.C. Silva., N. Krigen., N.P. Stamford. 2003. *Functional Properties of Yam Bean (*Pachyrizus erosus*) Starch*. *Biosource Technology* 89 (2003) 103-106
- Moss, G. E., (1976), *The Microscopy of Starch*. In: Radley, J. A. (Ed.) *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*, Applied Science Publishers, London
- Muchtadi, T.R., Haryadi, P., Ahza, A.B. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- _____, dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pangan dan Pangan Bahan*. PAU. Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyandari S. H. 1992. *Kajian Perbandingan Sifat-Sifat Pati Umbi-Umbian dan Pati Biji-Bijian*. [Skripsi]. Fateta IPB. Bogor
- Murillo. C.E.C., Wang, Y.I dan Perez, L.A.B. 2008. *Morphological and Structural Characteristic of Oxidized Barley and Corn Starch*. *Starch/Stärke*, Vol 60,534-635
- Mweta, D.E., Mayke, L.T., Susanna, B., Jannie, S., John, D.K.S. 2010. *Isolation and Physicochemical Characterization of Starch from Cocoyam (*Colocasia esculenta*) Grown in Malawai*. *Journal of The Science of Food and Agriculture*.10.1002/jsfa.4029.
- Panggabean, F.D.M., Lisa, M., Chairun, T.N. 2014. *Respon Pertumbuhan dan Produksi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*, L. Urban) Terhadap Mutu Pemasakan dan Jarak Tanan*. *Jurnal Online Agroteknologi* (702-712). USU. Medan
- Permadi, A. H. 1989. *Asal Usul dan Penyebaran Kentang*. Balai Penelitian Holtikultura. Lembang.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Sacademic Press, Inc. New York.
- Pongsawatmanit, R., Tahanasukarn., Ikeda, S. 2002. *Effect of Sucrose on RVA Viskosity Parameters, Water Activity and Freezable Water Farction of Cassava Starch Suspensions*. *Science Asia* 28:129-134.
- Purnamasari, Indah dan H. Januarti. 2010. *Pengaruh Hidrolisa Asam-Alkohol dan Waktu Hidrolisa Asam Terhadap Sifat Tepung Tapioka*. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Diponegoro

- Puspitasari. 1991. Teknik Penelitian Mineral Pangan. Bogor. IPB-Press.
- Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science Publishers, London.
- Rahayu, N.S. 2012. Bahan Tambahan Makanan Natrium Metabisulfit. Univ. Diponegoro. Semarang.
- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut [Skripsi]. IPB. Bogor
- Rahsmi, S. dan Urooj, A. 2003. *Effect of Processing on Nutritionally Important Starch Fraction in Rice Varieties. International Journal of Food Science and Nutrition*. 54:27-36.
- Rega, M.S.N. 2016. Berkat Singkong Mahasiswa Indonesia Diundang ke Perancis. www.goodnewsforindonesia.org. [diakses tanggal 10 Februari 2016].
- Richana, N. 2012. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Nuansa Cendekiawan. Bandung.
- _____, dan Titi, C. S. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. [Jurnal].IPB. Bogor
- Ridal, S. 2003. Karakteristik sifat Fisiko-Kimia tepung dan pati talas (*Colocasia esculenta*) dan kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan uji penerimaan α -amilase terhadap patinya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar Budidaya Dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar, Budidaya dan Pasca Panen. Kansius. Yogyakarta.
- _____, dan Herdi Y. 2014. Kiat Sukses Budidaya Bengkuang. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sadjad, S. 2000. Bahan Pangan Sumber Karbohidrat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar, Cara Budidaya yang Tepat, Efesien dan Ekonomis Seri Agribisnis. Penebar Swadaya. Depok.
- Setyawan, B. 2015. Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., & Gill, B. S. (2003). Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources. *Food Chemistry*, 81(2), 219-231.

- Soison, B., Jangchud, K., Jangchud, A., Harnsilawat, T dan Piyachomkwan, K. 2015 *Characterization of Starch in Relation to Fish Colors of Sweet Potato Varieties*. *International Food Research Journal* 22(6): 2302-2308.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suismono. 1995. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas) dan Manfaatnya untuk Produk Ekstrusi Mie Basah*. [Thesis]. Pasca Sarjana. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Susilawati., Siti, N. Sefanadia, P. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (Manihot esculenta) Berdasarkan Penanaman dan Umur Panen yang Berbeda*. Univ. Lampung.
- Suyatma, 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor, Page 8-9.
- Tadera, K., Tomoko, T., Mayumi, T., Midori, A., Fumio, Y., Akira, K., Tomonori, N., Kiyotake, I. 1984. *Protein and Starch in Tubers of Winged Bean (Pcophocarpus tetragonolobus) and Yam Bean (Pachyrizus erosus, L Urban)* 20,73-81, 1984.
- Taggart, P. 2004. *Starch as in Ingridient: Manufacture and Aplication*. CRC Press. Boca Taron. Florida.
- Tam, L.M., Corke, H., Tan, W.T., Li, J., Collado, L.S. 2004. *Production of Bihon Type Noodles from Maize Starch Differing in Amylose Content*. America Associstion of Cereal Chemist. Inc.
- Van, S. C. G. G. J. 2005. *Flora*. PT Pradya. Jakarta.
- Vasanthan, T., & Hoover, R. 1992. *A Comparative Study of The Composition of Lipids Associated With Starch Granules From Various Botanical Sources*. *Food Chemistry*, 43(1), 19-27.
- Verheji, E. M. W dan Coronel, R.E. 1997. *PROSEA : Plant Resources of South East Asia 11, Auxilliary Plants*. LIPI. Jakarta.
- Vincent, E. dan M. Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia Edisi I*. ITB Press. Bandung.
- Wattanachant, S., Muhammad, S.K.S., Hasyim, D.M dan Rahman, R.A. 2002. *Suitability of Sago Starch as a Base for Dual-Modification*. *Songklanakarini J. Sci. Technol.*, 2002, 24(3) : 431-438.
- Winarno, F.G dan W.M. Aman, 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.

_____. 1989. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.

_____. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

