

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, I., Bait, Y., & Antuli, Z. (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi Pati Beras Ketan Hitam Termodifikasi HMT Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Edible Coating* Sosis Analog. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 89-99.
- Adicandra, R. M., & Estiasih, T. (2016). Beras Analog dari Ubi Kelapa Putih (*Discorea alata L.*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 383-390.
- Agustin, A. R., & Suparti. (2018). Media Alternatif Bibit F0 Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Ekstrak, Bubur dan Tepung Beras Ketan Putih. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek*, 68-73.
- Alrutha, M. S. (2014). *Evaluation of Dimensional Accuracy of Alginate Impressions Material with Immediate and Delayed Pouring*. *Life Science Journal*, 11(10), 1075-1079.
- Amalina, R., Sutanto, D., & Sunendar, B. (2018). Perbandingan *Tensile Strength*, *Tear Strength*, dan *Reproduction Of Detail* Bahan Cetak Alginat Sintesis dengan Variasi Jumlah Nanoselulosa dan Metakaolin Terhadap *Jeltrate®*. *Sound Of Dentistry*, 3(1), 1-15.
- Anas, R., Syam, S., & Purnomo, H. (2020). Peningkatan Stabilitas Dimensi Cetakan Alginat dengan Penambahan Pati Ubi Kayu dan Pati Sagu. *Makassar Dental Journal*, 9(3), 196-198.
- Anusavice, K. J., Shen, C., & Rawls, H. R. (2012). *Phillips' Science of Dental Materials* (12 ed.). Elsevier Health Science.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2016). Kamus Besar Bahasa Indonesia V Daring. Diakses melalui <https://kbbi.kemdikbud.go.id/> pada tanggal 07 April 2023.
- Direktorat Gizi Dep. Kesehatan Ri. (1981). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhrata Karya Aksara.
- Febriani, M. (2012). Pengaruh Penambahan Pati Ubi Kayu Pada Bahan Cetak Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi. *Insisiva Dental Journal*, 1(1), 1-5.
- Febriani, M., Ibrahim, I., & Aswan, L. (2013). Kombinasi Bahan Cetak Alginat dan Polyvinilsiloxane Untuk Mencetak Gigi yang Goyang. *Cakradonya Dental Journal*, 5(2), 592-601.

- Felix, C. W. (2016). Pengaruh Modifikasi Bahan Cetak Alginat Dengan Penambahan Pati Jagung Terhadap Stabilitas Dimensi. [Skripsi]. Padang: FKG Universitas Andalas.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. (2020). Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Jurnal Sains dan Teknik*, 17(1), 45-52.
- Hanggara, H., Astuti, S., & Setyani, S. (2016). Pengaruh Formulasi Pasta Labu Kuning dan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dodol. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 21(1), 13-27.
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka. *Agritech Journal*, 34(3), 308-3015.
- Hasanah, N. Y., Arya, I. W., & Rachmadi, P. (2014). Efek Penyemprotan Desinfektan Larutan Daun Sirih 80% Terhadap Stabilitas Dimensi Cetakan Alginat. *Dentino Jurnal Kedokteran Gigi*, II(1), 65-69.
- 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*, 8(2), 112-117.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Nutrition and Food Research*, 35(1), 13-22.
- Indrasari, S. D., & Mardiah, Z. (2012). Korelasi Amilosa Terhadap Konsistensi Gel, Nisbah Penyerapan Air (NPA) dan Nisbah Pengembangan Volume (NPV) Pada Beras Varietas Lokal. *Balai Besar Penelitian Tanaman Padi (BB PADI)*, 1-11.
- Ji, L., Zhang, H., Cornacchia, L., Sala, G., & Scholten, E. (2022). *Effect of Gelatinization and Swelling Degree On The Lubrication Behavior of Starch Suspensions*. *Carbohydrate Polymers (Elsevier Journal)* 291, 1-12.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Kulkarni, M. M., & Thombare, R. U. (2015). *Dimensional Changes of Alginate Dental Impression Materials-An Invitro Study*. *Journal of Clinical and Diagnostic Research*, 9(8), 98-102.
- Lamiah, D., Rahardyan, R. P., & Sumono, A. (2016). Pengaruh Desinfeksi dengan Teknik Spray Rebusan Daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*) 35 % dan Sodium

- Hipoklorit (NaOCl) 0,5 % pada Model Hasil Reproduksi Cetakan Alginat terhadap Stabilitas Dimensi. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 3(3), 530-535.
- Lukman, A., Anggraini, D., Rahmawati, N., & Suhaeni, N. (2013). Pembuatan dan Uji Sifat Fisikokimia Pati Beras Ketan Kampar yang Dipragelatinasi. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 1(2), 67-71.
- Mailoa, E., Dharmautama, M., & Rovani, P. (2012). Pengaruh Teknik Pencampuran Bahan Cetak Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi Linier Model *Stone* dari Hasil Cetakan. *Dentofasial Journal*, 11(3), 142-148.
- Manappallil, J. J. (2016). *Basic Dental Materials* (4 ed.). Jaypee Brothers Medical Publishers.
- Manar, J. (2018). *Alginate As Impression Material*. *International Journal of Applied Dental Sciences*, 4(3), 300-303.
- McCabe, J. F., & Walls, A. W. (2008). *Applied Dental Materials* (9 ed.). Blackwell.
- Naspy, A., & Nugroho, D. A. (2016). Pengaruh Uji Rasio W/P Terhadap *Setting Time* Bahan Cetak Alginat Dengan Penambahan Pati Garut (*Maranata Arundinaceae L.*) . Yogyakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Ningsih, D. S., Sundarin, I., & Rizka, S. M. (2016). Uji *Setting Time* Pada Modifikasi Alginat dengan Penambahan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Alternatif Bahan Cetak. *Journal Of Syiah Kuala Dentistry Society*, 1(1), 59-64.
- Nugrahini, D., Fitriani, D., & Ramadani, I. K. (2017). Pengaruh Penambahan Pati Jagung (*Zea Mays*) Terhadap Perubahan Stabilitas Dimensi Bahan Cetak Alginat. *E-Prodenta Journal Of Dentistry*, 1(2).
- Phyo, T., & Nyan, M. (2015). *Effect of Mixing Methods and Disinfection On Dimensional Accuracy of Alginate Impression*. *Myanmar Dental Journal*, 22(1), 21-26.
- Powers, J. M., & Wataha, J. C. (2013). *Dental Materials Properties and Manipulation* (10 ed.). Elsevier Health Science.
- Rahmawati, S., Wahyuni, S., & Khaeruni, A. (2019). Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu Termodifikasi: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), 2096-2103.
- Ramadani, R. W., Yahya, H. M., & Palla, J. (2017). Perubahan Kadar Air dan Kadar Pati Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Selama Pengeringan Menggunakan *Room Dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, S102-S111.
- Raolika, Y. D., Wowor, V. N., & Siagian, K. V. (2016). Pengaruh Penambahan Pati Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap



Stabilitas Dimensi Bahan Cetak Alginat. *Pharmacon (Jurnal Ilmiah Farmasi Universitas Sam Ratulangi)*, 5(3), 146-153.

Rini, Yenrina, R., Anggraini, T., & Chania, N. E. (2019). *The Effect of Various Way of Processing Black Glutinous Rice (Oryza sativa L. Processing Var Glutinosa) on Digestibility and Energy Value of the Products*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 327, 1-10.

Rosmawati, T. (2013). Isolasi Kapang Pendegradasi Amilum Pada Ampas Sagu (*Metroxylon sagoo*) Secara *In Vitro*. *Biology Science & Education Journal*, 2(1), 20-28.

Sakaguchi, R. L., & Powers, J. M. (2012). *Craig's Restorative Dental Materials* (13 ed.). Elsevier Publisher.

Salim, N. P. (2020). *Setting Time Modifikasi Bahan Cetak Alginat dengan Penambahan Pati Beras Ketan Putih (Oryza Sativa L Var Glutinosa)*. [Skripsi]. Jakarta: Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II.

Sari, A. R., Martono, Y., & Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa L.*) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan "Selepan" Kota Salatiga. *Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24-30.

Suarni, Aqil, M., & Firmansyah, I. U. (2013). Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 32(1), 30-56.

Sudirman, H. O., & Eviana, N. (2020). Pemanfaatan Tepung Jagung Pada Kudapan Akar Kelapa. *Jurnal Culinaria*, II(1), 1-5.

Suriani. (2015). Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza Sativa Glutinosa*). *Al-Kimia (Journal Of Chemistry)*, 3(1), 92-102.

Syahdrajat, T. (2015). *Panduan Menulis Tugas Akhir Kedokteran & Kesehatan* (1 ed.). Jakarta: Prenadamedia Group.

Syam, S., Anas, R., Abdi, M. J., Biba, A. T., Chotimah, C., & Purnomo, H. (2020). Peningkatan Stabilitas Dimensi Hasil Cetakan Alginat Dengan Penambahan Pati Ubi Kayu dan Pati Sagu. *Sinnun Maxillofacial Journal*, 02(01), 1-7.

Takarini, V., Asri, L. A., Suratman, R., & Hadi, B. K. (2020). *The Potential Use Of Indonesian Glutinous Rice Flour As Nanoparticles Organic Filler For Dental Impression Material*. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1-7.

Takarini, V., Hasratiningsih, Z., Karlina, E., Febrida, R., Asri, L. A., & Purwasasmita, B. S. (2017). *Moldable Setting Time Evaluation Between Sodium Alginate and Bovine Gelatine Of Glutinous Rice Mixture As Dental*

*Putty Materials. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1-7.

Taufik, M. (2022). Pengaruh Penambahan Pati Sagu (*Metroxylon Sago*) Konsentrasi 32,5%, 37,5% dan 42,5% Terhadap Stabilitas Dimensi Bahan Cetak Alginat. [Skripsi]. Padang: FKG Universitas Andalas.

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.

Wathoni, N., Hasanah, A. N., Herdiana, Y., & Maynard. (2018). Pemanfaatan Polisakarida Sebagai Bahan Baku Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4).

Wulandari, N., Imam, R. H., & Syarifah, U. (2016). Pengaruh Substitusi Pati Jagung, Pati Kentang, dan Tapioka Terhadap Kekerasan dan Sifat Berminyak Pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 87-94.

Yang, L., Zhou, Y., Wu, Y., & Meng, X. (2015). *Preparation and Physicochemical Properties of Three Types of Modified Glutinous Rice Starches. Carbohydrate Polymers*, 305-313.

Zulkarnain, M., & Singh, J. K. (2014). Pengaruh Penambahan Pati Ubi Kayu Pada Bahan Cetak Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi Model Gigi Tiruan. *Jurnal Material Kedokteran Gigi*, 3(2), 54-61.

