

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K. O & O. S Lawal. 2002. Effect of Annealing and Heat Moisture Conditioning on the Physicochemical Characteristics of Bambara Groundnut (*Voandzeia subterranean*) Starch. *Nahrung/Food*. 46:311-316.
- Aini, K. H., 2012. Produksi tepung kentang. Skripsi. UPI: Jakarta.
- Alanazi, F. K. 2007. Evaluation of Spray and Freeze Dried Excipient Bases Containing Disintegration Accelerators for The Formulation of Metoclopramide Orally Disintegrating Tablets. *Saudi Pharmaceutical Journal*. 15(2):105-119.
- Anonim, 2004. Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI. Data Statistik Perdagangan Eksport dan Import Pati Termodifikasi dan Desktrin Periode 1996-2002. Pusat Data. Jakarta.
- Anonim, 2011. Badan Pusat Statistik RI. Data Statistik Perdagangan Eksport dan Import Pati Termodifikasi dan Desktrin Periode 2008-2010. Pusat Data. Jakarta.
- Anonim. 2002. *British Pharmacopeia*. London: British Pharmacopeia Commission.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington, DC.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Laboratorium : Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Asaoka, M., J.M.V. Blanshard, & J.E. Rickard. 1992. Effect of cultivar and growth season on the gelatinization properties of cassava (*Manihot esculenta*) starch. *J. Sci. Food Agric*. 59:53-58.
- Ascheri, J. L. R, Luz Hayde B. Z, Carlos W. P. C, Arturo Melendez A, & Lais M. F. 2014. Extraction and Characterization of Starch Fractions of Five Phenotypes *Pachyrhizus tuberosus* (Lam.) Spreng.
- Augustyn, G. H, Polnaya, F. J, dan Parinusa, A. 2007. Karakterisasi Beberapa Sifat Pati Ubi Kayu (*Manihot esculanta*, Crantz). Buletin Penelitian BIAM. III (51): 35-39.

- Aiyeleye, F. B., J. O. Akingbala, & G. B. Oguntimein. 1993. Chemical factors affecting acetylation of cassava starch. *Starch* 45:443-445.
- Barrett, D. M., dan Damardjati, D. S. (2015). Peningkatan Mutu Hasil Ubi Kayu di Indonesia. Sukamandi: Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi.
- Bastian, F. 2011. Buku Ajar Teknologi Pati dan Gula. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Bradbury, JH. and Holloway, WD 1989. *Chemistry of Tropical Root: Significance for Nutrition An Agriculture in Pacific Asian*. Canberra.
- Claus, E. P., Tyler V. E., Bradley I. R., 1970, *Pharmacognosy 6th*, editor Lea and Febringer, Philadelphia.
- Collinson, R. 1968. Swelling and Gelation of Starch. Di dalam J. A. Radley (ed). *Starch and Its Derivatives*. Champman and Hall, Ltd. London.
- Dahlberg. 1978. *Large-Cassava Starch Extraction Process*. Di dalam E. J. Weber (ed.). *Cassava Harvesting and Processing*. International Development Research Centre, Ottawa.
- Defloor, I, I. Dehing, & J. A. Delcour. 1998. Physicochemical properties of Cassava starch. *Starch/Stärke* 50: 58-64.
- Ermayuli, 2011. Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil pada Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat. Tesis. Universitas Lampung, Lampung.
- Fardiaz, S dan Rambitan. 1988. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Pati Beberapa Varietas Jagung*. Laporan Penelitian, Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- Faridah Didah N, Dedi F, Nuri A dan Titi Candra S. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (Maranta Arundinaceae). *Jurnal AGRITECH*. 34 (1): 14-21.
- Ginting E., Widodo Y., Rahayuningsih S. dan Jusuf M. 2005. Karakteristik Pati dari Beberapa Varietas Ubi Jalar. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* (in press).
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press, London.
- Greenwood, C.T. 1970. Starch and Glycogen. Di dalam W. Pigmen dan D. Horton (eds.). *The Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. Academic Press. London.

- Greenwood, C.T. 1975. Observation on The Structure of Starch Granule. Di dalam T. R. Muchtadi, P. Hariyadi, dan A. B. Azra. (eds.). Teknologi Pemasakan Ekstrusi. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Greenwood, C. T. dan D. N. Muhro. 1979. Carbohydrates. Di dalam Prestley, R. J. (eds). Effect of Heat on Food-Stufs. Applied Science Publ. Ltd., London.
- Hafsah, M. J. 2003. Bisnis Ubi Kayu Indonesia. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta. 263p.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid I dan II. Terj. Badan Litbang Kehutanan. Cetakan I. Koperasi karyawan Departemen Kehutanan Jakarta Pusat.
- Hidayah, 2009. Manfaat Kentang Bagi Kesehatan. www.litbang.go.id. Diakses: 15 Februari 2017.
- Horton, D., G. Prain, and P. Gregory. 1989. *High level investment returns for global sweet potato research and development*. Circular 17(3):1-11.
- Juanda, D. dan B. Cahyono, 2004. Ubi Jalar. Kanisius, Yogyakarta.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Jakarta: USAID.
- Kulp, K. dan J. G. Ponte, Jr. 2000. Handbook of Cereal Science and Technology. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Kay, D. E. 1987. TDRI Crop and Product Digest No.2, TDRI, London, p. 166-173.
- Lawal, O. S. 2004. Composition, physicochemical properties and retrogradation characteristics of native, oxidized, acetylated and acid-thinned new cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) starch. *Food Chemistry* 87:205-218.
- Leach, H. W., L.D. Mc Cowen and T.J. Schooh. 1959. Structure of The Starch Granule. I. Swelling and Solubility Patterns of Various Starch. *J. Cereal Chem.* 36: 534.
- Leach, H. W. 1965. Gelatinization of Starch. Di dalam Goldsworth, R. (ed). Abundant of Plant Varieties. World Wide Inc., New York.
- Lehr, J. H., T. E.. Gass, W. A. Pattyjohn, J. De Marre. 1980. Domestic Eater Treatment. McGram-Hill Book Company, New York.
- Leonard, W. H. dan J. H. Martin. 1963. Cereal Crop. The Mc Millan. New York.

- Lidiasari, E., Merynda I. S. dan Friska S. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2): 141-146.
- Lorenz, K. J. and Karel, K. 1991. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcell Dekker, Inc. Basel.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Nio, O. K. 1992 *Daftar Analisa Bahan Makanan*. UI-Press, Jakarta.
- Noerwijati, K. 2015. Upaya Modifikasi Pati Ubi Kayu melalui Pemuliaan Tanaman. *Buletin Palawijaya*, 13, I: 92-100.
- Pantastico, E. R. B., 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan Komeriyani. UGM Press, Yogyakarta.
- Perez, Gago MB, dan Krochta JM. 1999. Water Vapor Permeability of Whey Protein Emulsion Film as Affected by pH. *Journal of Science*, 64(4): 695698.
- Permatasari, Niken Ayu, Titi C.S, dan Nur Richana. 2007. *Karakterisasi Pati Jagung Varietas Unggul Nasional*. IPB: Bogor.
- Polnaya, Febby J, Rachel B, Augustyn G. H, dan Helen Tuhumury. 2015. *Karakteristik Sifat-Sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi Dan Sagu*.
- Pomeranz, Y. 1985. *Functional Properties of Food Component*. Academic Press, Inc.
- Rahmat Rukmana. 1997. *Usaha Tani Jagung*. Penerbit Kanisius. Jogjakarta
- Rahmat Rukmana. 2002. *Usaha Tani Ubi Kayu*. Penerbit Kanisius. Jogjakarta
- Rahmawati F. 2012. *Pengembangan industri kreatif melalui pemanfaatan pangan lokal singkong*. Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta.
- Rahmawati, Wida, Yovita Asih Kusmawati, Dr, Nita Aryanti. ST, MT. 2012. "Karakterisasi Pati Talas (*colocasia Esculenta (L.) Schott*) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia". Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Undip. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1, 1 Hal 347-351

- Rasper, V. 1967. Investigations On Some Starches From Some West African Root Crops. In: *Proc. International Symposium of Tropical Root Crops 2*: 48-61.
- Retnaningtyas, Dyah, A dan Widya Dwi R. P. 2014. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP (Lama Perendaman dan Konsentrasi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(04): 68-77.
- Richana, N dan T. C. Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa Dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*, 1(1): 29-37.
- Santhe, S. K dan D. K Salunkhe. 1981. Isolation, Partial Characterization and Modification of The Great Northern Bean (*Phaseolus vulgaris*) Starch. *J. Food. Sci.* 46(2): 617-621.
- Sari April K, Serafinah I, Gustini E, Jati B. 2017. Keragaman Struktur Butir Amilum, Kadar Tepung, dan *Clustering* Delapan Taksa Tanaman Berumbi di Desa Simo Kecamatan Kendal Kabupaten Ngawi. *Jurnal Biotropika*. 5 (1): 14-21.
- Sediaoetama AD. 2006. Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sharma , O. P., 2002. Plant Taxonomy. Tata Mc Graw Hill Publishing Company
- Soebito, S. 1988. Analisis Farmasi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steenis, V. 2005. *Flora "Untuk Sekolah di Indonesia"*. Penerbit Pradnya Paramita. Jakarta.
- Suarni, I.U Firmansyah, dan M. Aqil, 2013. Keseragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 32 (1): 41-56.
- Suhery, Wira Noviana, Deni A, Novtafia E. 2015. Pembuatan dan Evaluasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* Schoot) Termodifikasi dengan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus sp*). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 01(02), 207-214.
- Suprpto. 1999. Bertanam Jagung. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriyono, Agus. 1993. Pengukuran Panas Jenis, Konduktivitas Panas Buah Bengkuang dalam Rangka Penentuan Nilai Difusivitas Panas. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian, IPB, Bogor.

- Suranto, U. 1989. Perubahan Sifat-Sifat Fisik dan Kimia Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanto, A. 2011. Pemanfaatan Umbi Bengkuang untuk minuman sinbiotik. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”, Jawa Timur.
- Swinkels, J. J. M. 1985. Sources of Starch, its Chemistry and Physics. Di dalam Roels, J. A. dan G. M. A. V. Beynum, (eds). 1985. Starch Conversion Technology. Marcel Dekker, Inc., New York dan Basel.
- Taggart, P. 2004. Starch as an Ingredients: Manufacture and Applications. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Tian, S. J., J. E. Rickard, & J. M. V. Blanshard. 1991. Physicochemical Properties Of Sweet Potato Starch. *J. Sci. Food Agric.* 57:459-491.
- Wahl, G. 1969. Present Knowledge of The Maize Steeping Process. *Starch.* 21 : 62-73.
- Warisno. 2007. Jagung Hibrida. Kanisius. Yogyakarta.
- Warnida, H. 2015. Formulasi Gel Pati Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L.)Urb.) dengan *Gelling Agent* Metilselulosa. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2): 121-126.
- Wattanachant, S., S.K.S. Muhammad, D.M. Hashim, & R.A. Rahman. 2002. Suitability of sago starch as a base for dual-modification. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 24: 431-438.
- Whistler, R. L. dan E. F. Paschall. 1984. Starch Chemistry and Technology 2nd Edition. Academic Press, Inc. USA.
- Widiawan, I Made Edi, K. A. Nocianitri dan Nengah Kencana Putra. 2013. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Pati Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Termodifikasi dengan Metode Asetilasi.
- Williams, C. N., J. O. Uzo, dan W. T. H. Peregrine. 1993. Produksi Sayuran di Daerah Tropika. UGM-Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1986. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, E. S. 2004. Bengkuang Si Umbi Penyejuk. Gizi dan Kesehatan.
- Wirawan, G. N. dan M. I. Wahab. 2007. Teknologi Budidaya Jagung. Jakarta.

Yadaf, R. B., Kumar, N., & Yadaf, B. S. 2016. Characterization of Banana, Potato, and Rice Starch Blends for Their Physicochemical and Pasting Properties. *Cogent Food & Agriculture*, 2: 1127873.

Yuniarti, T. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*. Cetakan Pertama. Med Press. Yogyakarta.

