

DAFTAR PUSTAKA

- [ASTM] America Society for Testing and Materials. 1995. *Standard Test Methods for water Vapor Transmission of Materials*. E96-95. Philadelphia. US.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) *SNI-01-3727-1995*. Tepung Jagung. Dewan Standar Nasional. Jakarta. 30 Hal.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) *SNI 01-3451-2011*. Tapioka. Dewan Standar Nasional. Jakarta. 30 Hal.
- [DKBM] Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2004. LIPI. Jakarta. 25 Hal.
- AACC. 1983. American Association of Cereal Chemist Approved Methods. St. Paul. Minnesota. USA. Hal 154.
- Aak. 1993. *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Kanisius. Jakarta. 140 Hal.
- Aini, N., G. Wijonarko dan B. Sustiawan. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech*. 36 (2) : 160-169.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 333 Hal.
- Amaliya, R.R. dan W.D.R. Putri. 2014. Karakteristik Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai AntiBakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3) : 43-53.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 327 Hal.
- Arief, R.W. dan R. Asnawi. 2009. Kandungan Gizi dan Komposisi Asam Amino Beberapa Varietas Jagung (*Nutrient Content And Amino Acid Compositon Of Maize Varieties*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 9 (2) : 61-66.
- Asgar, A. dan D. Musaddad. 2008. Pengaruh Media, Suhu dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan terhadap Mutu Lobak Kering. *Jurnal hortikultura*. 18 (1) : 87-94.
- Ashadi, A., B. Susilo, R. Yulianingsih. 2014. Studi Komposisi Sari Jagung Manis dan Keragenan Pada Kualitas Jeli Jagung Manis. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2 (2) : 161-169.
- Boediono, M. 2012. Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin dari Pati Jagung dan Pati Kentang Pada Berbagai Suhu. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Insitut Pertanian Bogor. Bogor. 24 Hal.

- Boyer, C.D. dan J.C. Shannon. 2003. *Carbohydrates of The Kernel*. Chemistry and Technology, 2nd edition. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota. USA. 289-312.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2015. *Luas Panen Jagung Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/Kota (Ha)*, 2000-2014. Sumatera Barat.
- Brown, A. 2015. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Cengage Learning. USA. 704 Hal.
- Budiman, H. 2013. *Budidaya Jagung Organik Varietas Baru Yang Kian Diburu*. Pustaka Baru Putra. Yogyakarta. 206 Hal.
- Coniwanti, P., L. Laila, dan M.R. Alfira. 2014. Pembuatan Film Plastik Biodegradabel dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Teknik Kimia*. 20 (4) : 22-30.
- Dewi, S.K. 2008. Pembuatan Produk Nasi Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pangan Alternatif. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 81 Hal.
- Druchta, J.M. dan D.J. Chaterine. 2004. *An Update on Edible Films*. <http://www.csaceliacs.org.pdf> (7 Agustus 2018).
- Eliasson, A.C. 2004. *Starch in Food: Structure, Function and Applications*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. Hal 341-344.
- Erika, C. 2010. Produksi Pati Termodifikasi dari Beberapa Jenis Pati. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 7 (3) : 130-137.
- Fahmi, A. 2007. Optimasi Proses Produksi Mi Basah Berbasis Tepung Jagung dan Teknolog Ekstrusi. [skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 112 Hal.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan I*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 268 Halaman.
- _____. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 308 Hal.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. Marcell Dekker Inc. New York. 991 Hal.
- Fitriana, L.N., A. Larasati dan Issutarti. 2015. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik dan Elastisitas Kulit Lumpia Non Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 38 (1) : 77-88.
- Frazier, P.J., A.M. Donald dan P.Richmond. *Starch Structure and Functionally*. The Royal Society of Chemistry. London. Hal 163-169.
- Gontard, N., S. Guilbert, J. Cuq. 1993. Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film. *Jurnal Food Science*. 58 (1) : 206-211.

- Haleem, A.M.H.A. 2016. Production of Gluten-Free Rolled Paper from Broken Rice by Using Different Hydrothermal Treatments. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*. 5 (4) : 255-263.
- Hartati, N.S. dan T.K. Prana, 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*). *Jurnal Natur Indonesia*. 6 (1): 29-33.
- Hoyer, D. 2009. *Culinary Vietnam*. Gibbs Smith. China. 224 Hal.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *The Journal of Nutrition and Food Research* . 35 (1) : 13-22.
- Juliano, B.O. 1972. *Rice: Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemists, Inc. MN. 774 Hal.
- Kartika, B. Hastuti dan Supartono. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 80 Hal.
- Kingsley, F.W. 2004. *Williams-Sonoma Collection: Asian Williams Sonoma Collection*. Simon and Schuster. New York. 104 Hal.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com. 41 Hal.
- Kulp, K. dan J.G. Ponte. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. Newyork. 808 Hal.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 Hal.
- Lehninger, A.L. 1982. *Principles of Biochemistry* (Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1. Diterjemahkan oleh M.Thenawijaya). Erlangga. Jakarta. 403 Hal.
- Lestari, D.W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 37
- 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) : 1-10.
- Ly, L. 2015. *The CSA Cookbook: No-Waste Recipes for Cooking Your Way Through a Community Supported Agriculture Box, Farmers' Market, Or Backyard Bounty*. Voyageur Press. USA. 224 Hal.
- Mali, S., M.V.E. Grossmann, M.A. Garcia, M.N. Martino, dan N.E. Zaritzky. 2005. Mechanical and Thermal Properties of Yam Starch Film. *Jurnal Food Hydrocolloid*. 19 (1) : 157-164.

- Mariati. 2001. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (*Maranta arundinacea*) dari Beberapa Varietas Lokal. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marsono, Y. 2002. Indeks Glikemik Umbi-umbian. *Jurnal Agritech*. 22 (1) : 13-16.
- Mochtar. 2001. *Quality of Basic Oleochemicals Produced in Malaysia*. Inform. 12 (1) : 529 – 536.
- Moorthy, S.N. 2002. Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starch: a review *Starch*. 54 : 559-592.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta. Bandung. 192 Hal.
- Nagano, H., Z. Shoji, A. Tamura, M. Kato, M. Omori, K.A. To, T.T Dang dan V.N. Le. 2000. *Some Characteristics of Rice Paper of Vietnamese Traditional Food (Vietnamese Spring Rolls)*. Food Science Technology Research. 6 (2) : 102-105.
- Narendro, M.P. 2014. Edible Film Komposit Pati Tapioka-Agar Kertas Terplastis Gliserol dan Limonela. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 30 Hal.
- Nasaputra, M.A. 2012. Pengaruh Konsentrasi Pati Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Asam Stearat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Edible Film. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. 81 Hal.
- Oupathumpanont, O., T. Suwonsichon, V. Haruthaithanasan, P. Chompreeda dan W. Chantarapanont, 2011. Effect of *Lactobacillus plantarum* P1 on The Physico-chemical Properties of Rice Flour. Kasetsart University. Thailand : 1-9.
- Phattra, B. dan M. Maweang. 2015. Effects of natural fermentation on the rice slurry properties related to rice paper production. *Journal of Food Science and Agricultural Technology*. 1 (1) : 22-25.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components Second Edition*. Academia Press, Inc. New York. 560 Hal.
- Poeloengasih, C.D. dan D.W. Marseno. 2003. Karakteristik Edible Film Komposit Protein Biji Kecapir dan Tapioka. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14 (3) : 224-232.
- Putriningsih, A.A., S. Surjoseputro dan E. Setijawati. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tapioka pada Beras Varietas Mentik (*Oryza sativa* var. Mentik) Terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 17 (1) : 28-35.

- Rangana, S. 1987. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2^{ed}*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi. 1152 Hal.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. ANDI. Yogyakarta. 255 Hal.
- Riahtasari, M.B.S. 2012. Komposisi Tepung Jagung (*Zea mays* L) dan Tapioka dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius*, sp) Terhadap Karakteristik Mi Jagung. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 114 Hal.
- Rianto, B.F. 2006. Desain Proses Pembuatan dan Formulasi Mie Basah berbahan Baku Tepung Jagung. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 97 Hal.
- Rickard, J.E., J.M.V. Blanshard dan M. Asaoka. 1992. Effects of Cultivar and Growth Season on the Gelatinization Properties of Cassava (*Manihot esculenta*) Starch. *Journal Science Food Agriculture*. (59) : 53-58.
- Rusli,A., Metusalach, Salengke dan M.M Tahir. 2017. Karakterisasi Edible Film Keragenan Dengan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20 (2) : 219-229.
- Said, H.N., Harijono dan J. Kusnadi. 2015. Influence of Natural Fermentation on the Morphology and Physicochemical Properties of Indonesian Rice Flour and Their Effect on Rice Paper. *International Journal of ChemTech Research*. 7 (4) : 1951-1959.
- Sanyang, M.L., M.S. Sapuan, M. Jawaid, M.R. Ishak dan J. Sahari. *Effect of Plasticizer Type and Concentration on Tensile, Thermal and Barrier Properties of Biodegradable Films Based on Sugar Palm (Arenga pinnata) Starch*. *Polymer*. 7 (1) : 1106-1124.
- Sari, N.A. 2007. *Karakteristik Pati Jagung Varietas Unggul Nasional*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 129 Hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisi Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Slamet, A. 2011. Fortifikasi Tepung Wortel dalam Pembuatan Bubur Instant untuk Peningkatan Provitamin A. *Jurnal Agrotek*. 5 (1) : 1-8.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-produknya. [Tesis]. Fakultas Teknik. Jurusan Teknik Kimia. Univesitas Diponegoro. Bogor. Hal 6-18.

- Sofiah, V.I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Rice Paper Berbahan Baku Beras Mentik Wangi (*Oryza sativa L.* var. Mentik). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. 47 Hal.
- Suarni. 2005. Karakteristik Fisikokimia Dan Amilograf Tepung Jagung Sebagai Bahan Pangan. Prosiding Seminar Dan Lokakarya Nasional Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Makassar, 29-30 September 2005. Hal 440-444.
- Suarni dan S. Widowati. 2011. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. Bogor. 410-426.
- Subekti, N.A., Syafruddin, R. Efendi dan S. Sunarti. 2007. *Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung dalam Buku Jagung, Teknik Produksi dan Pengembangan*. Balai Penelitian Tanaman serealia. Maros. Hal 16-28.
- Sudjana, A., A. Rifin dan M. Sudjadi. 1991. *Jagung. Buletin Teknik No 4*. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Bogor. 42 Hal.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Minuman*. Liberty. Yogyakarta. 160 Hal.
- Sukasih, E. dan Setyadjit. 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *Jurnal Pascapanen*. 9 (2) : 70-76.
- Sulaeman, A., F. Anwar, Rimbawan, S.A. Marliyati. 1994. *Metode Penetapan Zat Gizi*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Suprapti, M.L. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan & Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta. 80 Hal.
- Suprioto, F. 2010. Pengembangan Edible Film Komposit Pektin/Kitosan dengan Polietilen Glikol (PEG) sebagai *Plasticizer*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 87 Hal.
- Susanti, I.E. 2015. Lumpia Semarang Pada Masa Orde Baru (Lumpia Sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang). *Jurnal Pendidikan Sejarah*. 3 (3) : 384-390.
- Suyitno. 1998. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 115 Hal.
- Syamsu, K., C. Panjdi, J. Waldi. 2008. Karakterisasi Bioplastik Poli-Hidroksialkanoat yang dihasilkan oleh *Ralstonia Eutropha* pada Substrat Hidrosilat Pati Sagu dengan Pemplastis Isopropil Palmitat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3 (2) : 68-78.

Vieira, M.G.A., D.M. Silva, D.L.O Santos, dan M.M. Beppu. 2011. Natural Based Plasticizer and Biopolymer Films. *European Polymer Journal*. 4 (7) : 254-263.

Warisno. 2010. *Jagung Hibrida*. Kanisius. Yogyakarta. 81 Hal.

Widjajaseputra, A.I., Harijono, Yuniarta dan T. Estiasih. 2011. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Air Terhadap Karakteristik Kulit Lumpia Basah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22 (2) : 184-189.

Wijayanti, A. dan Harijono. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinaceae* L) Sebagai Bahan Pembuat *Edible Paper* Dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1367-1374.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 Hal.

Yulianti, R. dan E. Ginting. 2012. *Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer*. *Balai Penelitian Tanaman dan Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*. 31 (2) : 131-136.

