

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Puspita Y, Yuwono, Setyo S. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* ;2(2):59-69.
- Antarlina S S. 1993. *Kandungan Gizi Mutu Tepung Ubi Jalar serta Produk Olahannya*. Laporan Bulanan. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Malang
- Apriliyanti T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* [Blackie] dengan Variasi Proses Pengeringan*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Bellatassie R. 2012. *Penentuan sifat fisikokimia pati sagu yang dipropilasi menggunakan asam propionate*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- BeMiller, J, Whistler, J, R. 2009. *Starch Chemistry and Technology* (third edition). London : Elsevier
- Ben E S. 2008. *Teknologi Tablet* . Padang : Universitas Andalas Press.
- Ben E S, Zulianis., Halim A. 2006. Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Singkong dengan Fraksinasi Butanol-air. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*; 12, 1-11
- Beynum V, Roels J A.1994. *Starch Conversion Technology*. United State of America
- Bourtoom T. 2007. Effect of Some Process Parameters on The Properties of *Edible Film* Prepared From Starch. Department of Material Product Technology. Songkhala.
- Chen Z H A, Verogen A G J. 2004. Differently sized Granules From Acetylated Potato and Sweet Potato Starches Differ in the acetyl Substitution Pattern of Their Amylase Populations. *Carbohydrate Polymers*; 56: 219-226
- Dewi Z. 2008. Sintesis dan Karakterisasi Pati Garut Asetil. *Jurnal Al- 'Ulum*;6:40-46
- Febrianty P P. 2014. *Ketergantungan Bahan Baku Obat Impor*. diakses pada tanggal 20 April 2015 pukul 11.45 WIB

- Fennema R, Owen. 1985. Food Chemistry 2nd Edition. New York: Revised and Expanded Academic Press
- Garg S, Jana A, K. 2011. Effect of Propylation on the Characteristic of Corn Starch and Variation of Properties with Different degree of Substitution. *Journal of Applied Polymer Science*;119:1383-1392
- Ginting E, Joko S, Yulifianti R, Jusuf M. 2011Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*;6(1): 116-137.
- Halim A. 1990. Tepung Sebagai Bahan Pembantu Pembuatan Sediaan Obat. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Edisi Khusus Kesehatan dan Pengetahuan Alam*. Padang: Universitas Andalas
- Hoseney R C. 1999. *Food Color and Appearance*. (edisi 2). USA: American Association of Cereal Chemist.
- Juanda D, Bambang C. 2000. Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.
- Kaziemierczak J, Ciechanska D, Wawro D, Guzinska K. 2007. Enzymatic Modification if Potato Starch. *Fibres and Textile in Eastern Europe*;15(61): 100-104
- Kusumawati D H, Putri W D R. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*;1(1): 90-100.
- Lachman L, Lieberman H A. 1980. Pharmaceutical Dosage Form (Volume 1). New York: Marcel Dekker Inc
- Meyer C H. 1982. Food Chemistry. New York: Reinhold Publishing Company.
- Miyazaki M. 2006. *Recent Advances in Application of Modified Starches for Breadmaking*. Elsevier Journal.
- Neelam K, Vijay S, Lalit S. 2012. Various technique for the modification of starch and the application of its derivatives. *International Research Journal of Pharmacy*; 3: 25-31
- Puji, S T. 2011. *Cara Membuat Tepung Ubi Jalar*. *Republika online*, diakses pada tanggal 13 Mei 2015 pukul 10.47.
- Reifa. 2005. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker*. *Majalah Kartini* Nomor 2134 Hal 148.

- Retnaningtyas, Kusumawati D A, Putri W D R. 2014. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP (Lama Perendaman dan Konsentrasi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* ;2(4):68-77
- Rianto B F. 2006. *Desain Proses Pembuatan dan Formulasi Mi Basah Berbahan Baku Tepung Jagung* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar. Jakarta: Swadaya
- Singh A V, Nath L K, Singh A. 2010. Pharmaceutical, Food and Non-Food Applications of Modified Starches: A Critical Review. *Electronic Journal Of Environmental, Agricultural and Food Chemistry*;9(7): 1214-1221
- Song L, 2010. *Chemical Modification of Starch and Preparation of Starch Based Nanocomposites*. [Disertasi]. The Graduate Faculty of University Adron
- Sudarmadji Haryono B, Suhardi. 2003 *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suismono. 2001. *Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-Ubian untuk Menunjang Kesalahan Pangan*. *Majalah Pangan*. ;37: 37-49
- Teja A W, Ignatius S P A, Ayucitra, Laurentia E K. 2008. Karakteristik Pati Sagu Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross Linking. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*;7:836-843
- Voigt R. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi* [Edisi 5]. Penerjemah: S. Noerono. Yogyakarta: UGM Press
- Winarno F G. 1980. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Wirakartakusumah M A. 1981. *Kinetics of Starch, Gelatinization, and Water Absorbtion in Rice* [Disertation]. Madison: University of Wisconsin.
- Wurzburg O B. 1989. *Modified Starch: Properties and Uses*. Florida: URC Press
- Zulaidah A.2012. *Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pandanaran.
- Zuraida, N. 2003. *Sweetpotato as on Alternative Food Supplement during Rice Storage*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*;22(4):150-155.