

DAFTAR PUSTAKA

- [ASTM] America Society for Testing and Materials. 1995. *Standart Test Methods for Water Vapor Transmission of Materials*. E96-95. Philadelphia (US): ASTM.
- [BPPT] Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. 1987. Penelitian Pemanfaatan Sagu Sebagai Bahan Pembuatan Makanan. Laporan Akhir. Kerjasama BPPT dengan Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB. Bogor.
- [BPS] Biro Pusat Statistik. 2014. Data Produktivitas Jagung di Indonesia. Jakarta: Statistik Indonesia.
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2015. Petunjuk Teknis Budidaya Kentang. Jawa Barat.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3729-1995. Tepung Sagu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3451-2011. Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. Tentang Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4272-1996. Wajik. Standarisasi Industri Departement Perindustrian.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1997. Pedoman Gizi Pada Bahan Pangan Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi masyarakat, Jakarta: 56 hal.
- AACC.1983. American Association of Cereal Chemist Approved Methods. St. Paul. Minnesota. USA. Hal 154.
- Ajimilah, NH dan Zainal, M. 1996. Beras Pulut: Mutu dan Kegunaan. Teknologi. Makanan. 15 : 31-33.
- Almatsier, S., 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 333 Hal.

- Alves, VD., Mali, S., Beleia, A., Grossmann, M.VE. 2007. Effect of Glycerol and Amylase Enrichment on Cassava Starch Film Properties. *Journal of Food Engineering*. 78: 941-946.
- Belitz, HD dan Grosch, W. 1999. *Food Chemistry*. Springer Berlin. 248-339p.
- Beynum, GMA dan Roels JA. 1985. Starch Conversion Technology. Applied Science Publ. London. 175p.
- BPOM RI. 2009. Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.524011. Jakarta: BPOM.
- Bradbury, JH dan Holloway, WD. 1988. *Chemistry of Tropical Roots Crops: Significance for Nutrition and Agriculture in the Pasific*. Australian Center for International Agricultural Research, Canberra. pp 201.
- Budijanto, S. Dan Yulianti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13 (3) : 177-186.
- Burlingame, B., Mouille, B., Charrondiere, R. 2009. Nutrients, Bioactive Non Nutrients and Anti-Nutrients In Potatoes, *J. Food Composition and Analysis*. 22 (6) : 494-502.
- Chayapham O., Uttapap, D., Puttanlek, C., Rungsardthong, V. 2008. Improvement of Rice Paper Quality By Mixing Rice Flour With Canna Starch. *KMUTT Research and Development Journal* 31(2): 245-260.
- Coniawanti, P., Laila, L., Alfira, MR. 2014. "Pembuatan Film Plastik Biodegradabel dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemelastis Gliserol". *Jurnal Teknik Kimia*. 20 (4) : 26.
- Cornelia, M. 2012. Pengaruh Penambahan Pati Bengkuang terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik *Edible Film*. *Jurnal Kimia Kemasan*, 34(2), 263-271.
- Darmajana, DA., Novita, I., Enny, S., Nok A. 2018. Pengaruh Kombinasi Plasticizer terhadap Karakteristik Edible Film dari Karagenan dan Lilin Lebah. *Jurnal BIOPROPAL INDUSTRI*. 9 (1) : 49-60.
- Demaan, JM. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1990. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata. Karya Aksara, Jakarta.

- Fitriana., Larasati., Issutarti. 2015. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik dan Elastisitas Kulit Lumpia Non Terigu, *Teknologi dan Kejuruan*. 38 (1) : 77-88.
- Flach, M. 1983. *The Sago Palm: Domestication, Eksplorasi and Product*. FAO. Plant Production and Protection Paper. FAO. Rome. 85p.
- Fortuna., Juszczak., Palansinski. 2001. Proferties of Corn and Wheat Starch Phosphates Obtained From Granules Segregated According of Their Size. *EJPAU*. Vol 4 : 417-419.
- Gobel. 2008. *Mikrobiologi Umum dalam Praktek*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Gontard N., Guilbert S., Cuq J. 1993. Water and Glycerol as Plasticizers Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film. *J. Food Sci.* 58: 206-211.
- Greenwood, CT. Dan Munro, DN. 1979. *Carbohydrates. Di dalam R.J. Priestley, ed. Effects of Heat on Foodstufs*. Applied Science Publ. Ltd., London.
- Hariyadi, P. 1984. Mempelajari Kinetika Gelatinisasi Pati Sagu (*Metroxylon sp.*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hartati, NS dan Prana, TK. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa kultivatar Talas (*Colocasia esculenta L.*). *Natur Indonesia* 6 (1): 29-33.
- Haryanto, P. Dan Pangloli, B. 1992. *Potensi Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta: 140 hal.
- Hawkes, JG. 1990. *The Potato, Evolution, Biodiversity, and Genetic Resources*. Balhaven Press, London. pp 259.
- Hoyer, D. 2009. *Culinary Vietnam*. China: Gibbs Smith.
- Karjono, 1998. *Umbi-umbi Potensial Penghasil Tepung*. Trubus 347-Th XXIX-Oktober.
- Knigth, JW. 1969. *The Starch Industry*. Pergamon Press. Hal 1-30.
- Kolasa, KM. 1993, The Potato and Human Nutrition. *Am. Potato J.*, 70 (5) : 375-834.

- Krochta, JM., Mulder D., Johnston, C 1997. Edible and Biodegradable Polymer Film: Challenges and Opportunities, *J. Food Technol.*, 51(2) : 61-74.
- Lehninger, AL. 1982, *Dasar-dasar Biokimia Jilid* , Alih Bahasa, Maggi, Thenawijaya, Erlangga , Jakarta: 369 hal.
- Lidiasari, E., Syafutri, MI., Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapi Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. Vol. 8. Hal 141-146.
- Lii, CY and Chang, SM. 1981. Characterization of Red Bean (*Phaseolus Radiatus* Var. Aurea) Starch and Its Noodle Quality. *J. Food Science*, Vol. 46. Academic Press. London. Vol 46 : 78-81.
- Mali, S., Grossmann, MA., Garcia MN., Martino NE; Zaritzky. 2005. Mechanical and Thermal Properties of Yam Starch Film. *J Food Hydrocolloids*.19:153-164.
- McHugh, TH. 1993. Hydrophilic Edible Films: Modified Procedure for Water Vapor Permeability and Explanation of Thickness Effects. *Journal of Food Science*. 58(4).
- Narendro, PM. 2014. Edible Film Komposit Pati Tapioka-Agar Kertas Terplastisasi Gliserol dan Limonena. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor.
- Niederhauser, JS. 1993, International Cooperation and the Role of the Potato in Feeding the World, *Am. Potato. J.*, 70 (5) : 385-403.
- Nifrika, YG. 2016, Makna *Juadah* Pada Acara *Manjalang Mintuo* Di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman. [Skripsi]. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang. Padang. 1-21 hal.
- Ningsih, Sri Astuti. 2011, Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar.[Skripsi].
- Noviadji dan Benny Rahmawan. 2014. Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. *Jurnal Fakultas Desain*. Vol. 1. No. 1.
- Permadi, AH. 1989. Asal Usul Penyebaran Kentang. Balai Penelitian Hortikultura : Lembang. 3-8 hal.
- Pitojo, S. 2004. *Benih Kentang*, Kanisius Yogyakarta: 132 hal.

- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc, San Diego: pp 560.
- Pujihastuti, 2010. Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Photokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka. Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan ISSN 1693 – 4393: 1-6.
- Putriningsih, AA., Surjoseputro, S., Setijawati, E. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tapioka pada Beras Varietas Mentik Terhadap Sifat Fisiko Kimia Rice Paper. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 17 (1) : 28-35.
- Radji, M. 2011. Buku Ajar Panduan Mikrobiologi Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, pp.127.
- Rangana. 1979. *Manual of Analysis Fruit and Vegetable Product*, Tata Mc Graw Hill Co. Ltd. New Delhi: pp 634.
- Richana, N dan Titi, CS. 2004. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, ubi kelapa dan Gembili. *Jurnal 1* (1) 29-37. IPB. Bogor.
- Rini, Y. 2012. Pengujian Mutu Beras. <http://riniftpub.lecture.ub.ac.id/files/2012/10/5.Pengujian-MutuBeras.pdf>. (25 September 2018).
- Rukmana, R. 1997. *Kentang Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta: 108 hal.
- Said, HN., Harijono., dan Kusnadi, J. 2014. Influence of Natural Fermatation on the Morphology and Physicochemical Properties of Indonesian Rice Flour and Their Effect on Rice Paper. *International Journal of Chem Tech Research*. ISSN: 0974-4290. 7 (4) ; 1951-1959.
- Samadi, B. 1997. *Usaha Tani Kentang*. Kanisius. Yogyakarta: 92 hal.
- Setyaningsih, DA; Apriyantono, MP; Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor. 180 hal.
- Sjamsiah., Saokani, J., Lismawati. 2017. Karakteristik Edible Film Pati Kentang dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal*, vol 5 (2).
- Sofiah VI. 2016. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisik Kimia Rice Paper Berbahan Baku Beras Mentik. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. 560 hal.

- Sudarmadji, S; Haryono, B; Suhardi E. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta: 160 hal.
- Sunarti TC., Nunome, T., Yoshio, N., Hisamatsu M. 2002. Study on outer chains from amylopectin between immobilized and free debranching enzymes. *Journal of Applied Glycoscience*. 48, (1) : 1-10. ISSN : 1344-7882.
- Syafutri, IM. 2015. Sifat Fungsional dan Sifat Pasta Pati Sagu Bangka. *Jurnal 18* (1-15). ISSN 14-12-4424.
- Taggart. P. 2004. *Starch as in Ingridient Manufacture and Applications*. CRS Press. Boca Raton. Florida. 363-392 pp.
- Tester, RF and Morrison, WR. 1990. *Swelling and Gelatinisation of Cereal Starches, I, Effect Amylopectin, Amylose and Lipids*. *Cereal Chemistry*, 67, 551-559.
- Wahyuntari, B. dan Zein, B. 1983. *Studi dan Budidaya Pengolahan Sagu*. IPB Press. Bogor.
- Wang L., Auty MAE., Joe PK. 2010. Physical Assesment of Composite Biodegradable Film Manufactured Using Whey Protein Isolate, Gelatin and Sodium Alginat. *Journal Food Engineering*. 96: 199 207.
- Waryoko, Rahardjo, B., Marseno WD., Karyadi WNJ. 2014. Sifat Fisik Mekanik dan Barrier Edible film Berbasis Pati Umbi Kimpul Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *Jurnal AGRITECH*, 34 (1) : 72-81.
- Wijayanti, A dan Harijono. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinaceae* L) Sebagai Bahan Pembuatan Edible Paper dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agro Industri* 3 (4) : 1367-1374.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 131-150 hal.
- Zakaria, MF. 2012. Penerapan Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Di Usaha Kecil Menengah “ Wajik Harso Mulyono” [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 73 hal.

