

KEPUSTAKAAN

1. Powers JM, Sakaguchi RL. 2006. *Craig's Restorative Dental Materials. Ed 12nd*. India: Elseiver. Hal 271-287
2. Powers, John M dan John C.Wataha. 2008. *Dental Materials Propperties and Manipulation*. 9th ed. Hal Mosby Elsevier: USA. Hal 169-195
3. Alrutha, MS. 2014. *Evaluation of Dimensional Accuracy of Alginate Impressions Material with Immediate and Delayed Pouring*. Life Sci J 11(10). Department of Prosthodontic, Faculty of Dentistry, Qassim University, Al-Qassim Province, Saudi Arabia.
4. Anusavice KJ. 2003. *Phillips' Science of Dental Materials*. 11th ed. St. Louis: Elsevier. Hal 206-253
5. RH Karni. 2011. *Gelasi Alginat*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/37487/4/Chapter%20II.pdf> . diakses 2 Januari 2016
6. McCabe, John F dan Angus W.G. Walls. 2008. *Applied Dental Materials* 9th ed. Blackwell. Hal 137-177
7. Nichols PV. 2006. *An investigation of the dimensional stability of dental alginates*. Dissertation. Australia : University of Sydney
8. Febriani, Mirna. 2012. *Pengaruh Penambahan Pati Ubi Kayu Pada Bahan Cetak Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi*. IDJ Vol 1, No 1
9. Noerdin, Ali dkk. *Pemanfaatan Pati Ubikayu (Manihot Utilisima) Sebagai Campuran Bahan Cetak Gigi Alginate*. Makara, Kesehatan, Vol. 7, No.2, Desember 2003. Jakarta.
10. Rahman, A . 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut*. Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Hal. 60.
11. Winarno, F. G. 1992. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
12. Smith PS, 1982. *Starch Derivates and Their Use in Foods*. Di dalam: *Food carbohydrates*. Lineback DR, Inglet GE, editor. Westport. Connecticut : AVI Publ. Co. Inc. Soebito, S. 1988.

13. Koswara, S. 2006. Teknologi modifikasi pati. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-MODIFIKASI-PATI.pdf>. Diakses 1 Januari 2016.
14. Hasanah, NY dkk. Efek Penyemprotan Desinfektan Larutan Daun Sirih 80% Terhadap Stabilitas Dimensi Cetakan Alginat. J Kedokt Gi Vol II. No 1. Maret 2014. Hal 65-69
15. Mailoa, Elizabeth dkk. Pengaruh Teknik Pencampuran Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi Linier Model Stone dari Hasil Cetakan. Dentofas, Vol. 11, No. 3, Oktober 2012:142-148.
16. Nandini, VV dkk. Alginate Impressions: A Practical Perspective. JCD 2008, 11(1): 37-41.
17. Parimata, Valdina N dkk. Stabilitas Dimensi Hasil Cetakan Alginat Setelah Dilakukan Penyemprotan Infusa Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* Ruiz & Pav) 50% sebagai Desinfektan. Dentino (Jur. Ked. Gigi), Vol II. No 1. Maret 2014. Hal 74-78
18. Richana, Nur dan Suarni. 2007. Teknologi Pengolahan Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Departemen Pertanian.
19. Suarni, I.U. Firmansyah, dan M. Aqil. Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 32 No. 1 2013.
20. Meyer, L.H. 1973. Food Chemistry. New York: Reinhold Publishing Corporation. Hal. 106.
21. O'Brien, William J. 2008. Dental Materials and Their Selection. 4th ed. Quintessence: Canada. Hal 91-99
22. Rasyid, Abdullah. 2010. Ekstraksi Natrium Alginat dari Alga Coklat *Sargassum echinocarphum*. Oseanologi dan Limnologi Hal: 393-400.
23. Maharani, Marita A dan Rizki Widyayanti. Pembuatan Alginat dari Rumput Laut untuk Menghasilkan Produk dengan Rendemen dan Viskositas Tinggi. Fakultas Teknik, Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro
24. Rahman, A . 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Hal. 60.

25. Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal. 27 - 31. Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan*. Jakarta: PT Gramedia
26. Arisandi, Deri. 2015. Penggunaa Pati Jagung Gelatinisasi sebagai Bahan Pengikat Pada Formulasi Tablet Allopurinol. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara
27. Pasaribu, Arriany Farida. 2009. Peranan Gliserol sebagai Plastisiser dalam Film Pati Jagung dengan Pengisi Serbuk Halus Tongkol Jagung. Tesis. Pasca Sarjana Universitas Sumatera Utara
28. Pudjihastuti, Isti. 2010. Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Hidrolisis asam dan Reaksi Fotokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka. Semarang: *Thesis*. Fakultas Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Hal. 10.
29. Singh, N., Sandhu, K.S., dan Kau, M. 2005. Physicochemical Properties Including Granular Morphology, Amylose Content, Swelling and Solubility, Thermal and Pasting Properties of Starches from Normal, Waxy, High Amylose and Sugary Corn. *Progress in Food Biopolymer Research*. **1(2)**: 43 - 55.
30. Hutagalung, Halomoan. 2004. Karbohidrat. Bagian Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara
31. Ferracane, Jack L. 2001. Materials in Dentistry Principles and Applications. Edisi ke 2. Lippincott William & Wilkins: Colombia. Hal 174-198, 214
32. PIMA Technical Bulletin. Dimentional Stability of Roof Products. http://c.ymcdn.com/sites/www.polyiso.org/resource/resmgr/technical_bulletin_s/tb107_nov11.pdf
33. Poerwadarminta, W. J. S. 2003. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
34. Rizka, SM. 2013. Uji Setting Time pada Modifikasi Alginat dengan Penambahan Tepung Jagung (*Zea Mays*) sebagai Alternatif Bahan Cetak. Program Studi Fakultas Kedokteran Gigi Unsyiah
35. Ulyarti. 1997. Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya. Skripsi.. Fakulta Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Hal 17

36. Putra AGA. 2013. Irreversible Hydrocolloid. http://achmad-gigih-fkg13.web.unair.ac.id/artikel_detail-89396 IMKG%20I-Irreversible%20Hydrocolloid.html
37. Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). eBookPangan.com. Hal 12-14

