

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K. O. dan Lawal, O. S. 2002. *Effect of Annealing and Heat Moisture Conditioning on the Physicochemical Characteristics of Bambara Groundnut (Voandzeia subterranean) Starch*. *Nahrung/Food*.
- Andriansyah, R. C. E. 2014. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Sifat Fungsional Pati Suweg (Amorphophallus campanulatus) dengan Metode Heat Moisture Treatment. (Thesis Pascasarjana)*. IPB. Bogor.
- Anonim. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat, Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Puslitbang Gizi, Departemen kesehatan. Jakarta
- Anonim. 2011. *Syarat Mutu Mocaf*. Jakarta. (SNI 01-7622-2011)
- Anonim. 2016. *Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian BPTP Bali Volume 13, Nomor 40*
- Antarlina, S. S. dan J. K. Utomo. 1997. *Substitusi Tepung Ubi Jalar Pada Pembuatan Mie Kering*. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku II.
- AOAC (Association of Analytical Chemist). 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistst*. Washington: AOAC.
- Ardhiyanti, S. D. 2008. *Daya Hipokolesterolemik Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus) pada Tikus Percobaan (Rattus norvegicus)*. (*Jurnal Skripsi S-1 IPB*). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ayoub. A. S. dan Rizvi S. S. H. 2009. *An Overview on The Technology of Cross-Linking of Starch for Nonfood Applications*. Cornell University, New York, Amerika Serikat
- Balagopalan. C.P., Nanda, S.K., Moorthy, S.N. 1988. *Cassava in Food, Feed and Industry*. CRC Press Inc. Florida, Amerika Serikat.
- Bao J dan CJ Bergman. 2004. *The functionality of rice starch*. Di dalam : *Elliason AC, editor. Starch in Food: Structure, Function, and Applications*.

- Cambridge, England: Woodhead Publishing, CRC Press. Belitz, H.D. and W. Grosch. 1999. *Food Chemistry. 2nd Ed.* Springer. Berlin.
- Beynum, G.M.A. dan J.A. Roels. 1985. *Starch Conversion Technology. Applied Science Publ., London.*
- Dewi, N.S., Nur Her R.P, Achmad R. 2012. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (Pachyrhizus erosus) Dimodifikasi Secara Asetilasi dengan Varian Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman.* Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. 5, No. 2
- Dziezak, J.D. 1990. *PHospHates Improve Many Foods.* Indonesia University Press. Jakarta.
- Effendi, M.I. 2003. *Materi Kuliah Farmasi Fisika.* Jurusan Farmasi Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Elliason A.C. 2004. *Starch in Food: Structure, Function, and Applications.* Boca Raton (US): CRC Press, Taylor & Francis Group.
- Fennema O.R. 2000. *Food Chemistry (4th ed.).* Marcel Dekker. New York.
- Fleche, G. 1985. *Chemical modification and degradation of starch.* Di dalam G.M.A. Van Beynum dan J.A. Roels, ed. *Starch conversion technology.* Applied Science Publ. London.
- Greenwood, C.T. dan Munro D.N. 1979. *Carbohydrates. Dalam R.J. Priestley ed. Effects of Heat on Foodstuffs.* Applied Science Publ. Ltd., London.
- Herawati, D. 2009. *Modifikasi Pati Sagu dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun.* Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia. Edisi Bahasa Indonesia (Terjemahan): Badan Litbang Kehutanan Jakarta. Departemen Kehutanan, Jakarta*

- Ikhsan, M., 1996. *Pemakaian Amilum Termodifikasi sebagai Sediaan Bahan Pembantu Pemubatan Tablet Asam Askorbat secara Cetak Langsung*. (Skripsi Sarjana Farmasi FMIPA). Universitas Andalas, Padang.
- Kasno, A. 2007. *Agribisnis Tanaman Suweg*. Gema Pertapa. Jakarta.
- Klaus S., Gerhard B., Thomas S., Friedrich W., Thomas K., Thomas H. 2008. *Asam Fosfat dan Fosfat dalam Ensiklopedia Kimia Industri Ullmann*. Wiley-VCH. Weinheim.
- Klanarong S., Kuakoon P., Kunruedee S dan ChristopHer O. 2002. *Modification of Cassava Starch*. Paper of X International Starch Convention, Krakow, Polandia.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com
- Kriswidarti, T. 1980. *Suweg (Amorphophallus campanulatus Bl. J.) Kerabat Bunga Bangkai yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat*. Buletin Kebun Raya vol. 4(5): 171-174.
- Latifah, Husnul dan Yunianta. 2017. *Modifikasi Pati Garut (Maranta arundinacea) Metode Ganda (Ikatan silang - substitusi) dan Aplikasinya Sebagai Pengental Pada Pembuatan Saus Cabai*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.5 No.4:31-41
- Lianah, D. A., Dian T.A., Siti M. S. 2018. *Aplikasi Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus) Sebagai Alternatif Penurun Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus*. Journal of Biology and Applied Biology, Vol. 1 No. 1 Hal 1 – 12
- Linder M.C, 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian secara Klinis*. Jakarta: UI Press.
- Lingga, P. 1997. *Bertanam Umbi-Umbian*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Liu J., Wang B., Lin L., Zhang J. 2007. *Functional pHydrochemical properties and structure of cross-linked oxidized maize starch*. Food Hydrocolloids. 36: 45-52.
- Lukitaningsih, E., Rumiati I.P., dan Christina M. 2012. *Analysis of macronutrient content, glycemic index and calcium oxalate elimination in Amorphophallus campanulatus*. (Roxb). J. Nat. 12(2): 1-8.
- Mao Gui-Jie. 2006. *Crosslinking of corn starch with sodium trimetaphosphate in solid state by microwave irradiation*. Journal of Applied Polymer Science.
- Medikasari, N.S., Yuliana N. & Lintang N. (2009). *Sifat amilografi pasta pati sukun termodifikasi menggunakan sodium tripolifosfat*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 14(2): 173-177.
- Michael and Irene Ash. 2004. *Handbook of Preservatives*. Synapse Information Resources, Inc. New York
- Miyazaki, M., PHam V.H., Tomoko M dan Naofumi M. 2006. *Recent Advances in Application of Modified Starches for Breadmaking*. Elsevier Journal.
- Muchtadi D, Palupi N.S., Astawan M. 1993. *Metode Kimia, Biokimia, dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Muchtadi D. 2010. *Evaluasi Nilai Gizi*. IPB-PAU. Bogor
- Munarso, J.S., Muchtadi D., Fardiaz dan R. Syarief. 2004. *Perubahan Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras Akibat Proses Modifikasi Ikatan-Silang*. Jurnal Pascapanen. 1 (1): 22-28.
- Neelam, K., Sharma V., Singh L. 2012. *Various Techniques for The Modification of Starch and The Applications of Its Derivatives*. Department of PHarmacy Shri Ram Murti Smarak college of Engineering and Technology, (PHarmacy), Bareilly, India.

- Nisperos-Carriedo M.O. 1994. *Edible coatings and films based on polysacharides*, Dalam: Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO (Eds.) *Edible Coatings and Flms to Improve Food Quality*. Technomic Pub. CO., Lancaster, PA.
- Novitasari S., Wayan R. W., Sri W. 2016. *Pengaruh Penambahan Sodium Tripolifosfat (STPP) Terhadap Karakteristik Pati Sente (Alocasia macrorrhiza L. Schoot) yang Dimodifikasi dengan Metode Cross Linking*. Universitas Udayana. Bali
- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Kanisius. Yogyakarta.
- Pramesti, H. A., Kusoro S., Edy C. 2015. *Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi*. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Purwantoyo, E. 2007. *Budidaya dan Pascapanen Suweg*. Aneka Ilmu. Semarang.
- Raina C., Singh S., Bawa A., and Saxena D., 2006, *Some characteristics of acetylated, crosslinked and dual modified Indian rice starches*: European Food Research and Technology, v. 223, p. 561-570.
- Retnaningtyas, D.A dan Widya D.R.P. 2014. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP (Lama Perendaman dan Konsentrasi)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.4;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.
- Rowe, B. 2003. *Experimental Cookery*. John Wiley and Sons Inc. New York.
- Rutenberg, M. W., dan Solarek, D. 1984. *Starch Derivatives: Production and Uses*. Dalam: *Starch: Chemistry and Technology* (R. L. Whistler, J. N. BeMiller, dan E. F. Pashcall (Eds.)), Academic Press, New York.

- Sajilata M.G, Singhal R.S, Kulkarni P.R. 2006. *Resistant starch: a review*. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 5:1-17
- Smith, P.S. 1982. *Starch Derivatives and Their Uses in Foods*. Dalam G.M.A. Van Beynum dan J.A. Rolls (eds). Food Carohydrate. 1982. AVI. Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Suarmin, Orindia. 2017. *Karakteristik Pati dari Beberapa Tanaman*. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas.
- Sutomo, B. 2008. *Umbi Suweg Potensial sebagai Pengganti Tepung Terigu*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Teja, A. Ignatius S., Laurentia E.K., Aning A. 2008. *Karakteristik Pati Sagu dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross-Linking*. Surabaya, Indonesia.
- Thomas, D. J. and W. A. Atwell, 1997. *Starches*. Eagen Press. St. Paul. Minnesota, USA.
- Tjitrosoepomo, G. 2002. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatopyta)*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ulyarti dan Fortuna, D. 2016. *Aplikasi Metode Simple Digital Imaging untuk Memprediksi Pembentukan Warna Tepung Hasil Pengolahan Umbi Uwi Ungi (Dioscorea alata)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sain.
- Wankhede, D. B. dan S. U. Sajjan. 1981. *Isolation and pHysiochemical properties of starch extracted from yam, elepHant (Amorphophallus campanulatus)*. Starch.
- Widhaswari, V. A dan Widya D. R. P. 2014. *Pengaruh Modifikasi Kimia dengan STPP terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 3. Hal 121-128
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan daan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta

- Woo, K. S., and P. A. Seib. .2002. *Cross-Linked Resistant Starch: Preparation and Properties*. *Cereal Chemistry*. 79 (6) : 819-825.
- Wootton, M., and M.A. Chaundary. 1979. *Enzymic Digestibility of Modified Starches*. *Starch*. 31 (7) : 224-228.
- Wurzberg, O. B. 1986. *Modified starches : properties and uses*. Boca Raton, CRC Press. Florida
- Zuhra, C. F., Mimping G. 2016. *Modifikasi Pati Sukun Dengan Metode Ikat Silang Menggunakan Trinatrium Trimetafosfat*. *Jurnal Chimica et Natura Acta* Vol. 4 No. 3; 142 - 146
- Zulfikar. 2008. *Kimia Kesehatan, Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.