

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R., Kumoro, A, C., (2016) Analisis Sifat Fisikokimia dan Uji Korelasi Regresi Antara Nilai Derajat Substitusi dengan Swelling Power dan Solubility Pada Tepung Gadung (*Dioscorea hispida dennst*) terasetilasi, *Jurnal Inovasi Teknik Kimia* **1(1)** : 17-26
- Amiruddin., (2013), Perubahan Sifat Fisik Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoot) Selama Pengeringan Lapis Tipis. Skripsi, Universitas Hasanuddin Makassar. Hal 6-7
- Apriana, D., Gusnedi., Darvina, Y., (2013) Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat Untuk Mengetahui Kualitas Madu, *Pillar of physics* **2(1)** : 91-98
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y, A. dan Rahmawati, W., (2017) Pati Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri, *Momentum* **13(1)**: 46-52 ISSN 0216-739
- Bello-Perez, L.A., Agama-Acevedo, E., Zamudio-Flores, P. B., Mendez-Montecalvo, G., RodriguezAmbriz, S. L., (2010), Effect of low and high acetylation degree in the morphological, physicochemical and structural characteristics of barley starch, *LWT - Food Science and Technology*, 43 (9), pp. 14341440.
- Boediono, M., (2012), *Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin dari Pati Jagung dan Pati Kentang pada Berbagai Suhu*, Skripsi,IPB, Bogor, hal 1-3
- Effendy, A, B, S., (2016), *Modifikasi Pati Tapioka Secara Cross-linking Dengan Menggunakan Natrium Asetat*, Skripsi, UNILA, Lampung
- Erna., M, Eryanti., Y dan Andi Dahliaty (2008) Modifikasi Amilosa dari Pati Tapioka dan Garut Menjadi Amilosa Asetat, *Jurnal Pilar Sains*, **7 (1)**: 28-30, ISSN 1412-5595

- Garcia., F P, Mendes., J P, Marzo., M, Peres., L A, Gutierrez., A (2012) Modification and Chemical Characterization of Barley Starch, *International Journal of Applied Science and Technology*, **2(4)**
- Hakim., Azafilmi dan Sistihapsari Faresti (2011) Modifikasi Fisik-Kimia Tepung Sorghum Berdasarkan Karakteristik Sifat Fisikokimia Sebagai Substituen Tepung Gandum. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Harianingsih, dan Wibowo, W, A., (2016) Produksi Pati Sorgum Termodifikasi dengan Metode Asetilasi, *Momentum*, **12(1)** :26-2906
- Hutagalung, H., (2004), library.usu.ac.id/download/fk/gizi-halomoan.pdf, Diakses 06 April 2018, hal 2-4
- Iلمي, F.N., (2014), Produksi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Resisten tipe IV Melalui Modifikasi Asetilasi, Skripsi, IPB, Bogor, hal 11
- Indra, A., (2010), *Modifikasi Pati Ketela Pohon Secara Kimia dengan Oleoresin dari Minyak Jahe*, (<http://eprints.undip.ac.id/13415/1/Skripsi.pdf>), Diakses 29 Maret 2018
- Kasno, A., N. Saleh dan E. Ginting. (2006). *Pengembangan Pangan Berbasis Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian Guna Pemantapan Ketahanan Pangan Nasional*. Buletin Palawija **12**. 43-51.
- Koswara, S., (2009), *Teknologi Modifikasi Pati*. IPB, (<http://seafast.ipb.ac.id>). Ebook Pangan.com, hal 5
- Kusbandari, A., (2015) Analisis Kualitatif Kandungan Sakarida Dalam Tepung dan Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker), *Jurnal Pharmacia* **5(1)** : 35-42

- Leach, H.W., McCowen, L.D. and Schoch, T.J., (1959), "Structure of The Starch Granules. In: Swelling and Solubility Patterns of Various Starches", Cereal Chem. **36**: 534 -544.
- Lidiasari E., Syafutri M.I., dan Syaiful F.,(2006) Influence of Drying Temperature Difference On Physical And Chemical Qualities of Partially Fermented Cassava Flour, Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia, **8**: 141-146.
- Miyazaki, Megumi, Pham V.H., Tomoko M., and Naofumi M.,(2006). Recent Advances in Application of Modified Straches for Breadmaking. Trend in Food Science & Tecnology, 591-599
- Nugraheni, N, T.,Kusuma, K, K.,Sari, R, Y.,Sugiharto, A.,Jannah, H, R.,Nisa, K., Human, A, Z., (2014), Penentuan Berat Molekul (Mn) Polimer Dengan Metode Viskositas, *web. unair. ac. Id /ad min /file/f_41098_percobaan_M1_081211331126. pdf*, Diakses 06 April 2018
- Nurfida, A. dan I.N. Puspitawati.,(2009). *Pembuatan maltodekstrin dengan proses hidrolisa parsial pati singkong menggunakan enzim α -amilase*. Skripsi Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Polnaya, F.,(2006). Kegunaan Pati Sagu Alami dan Termodifikasi Serta Karakteristiknya, *Agroforesti* **1(3)** : 50-56
- Retnaningtyas, D, A., Putri, W, D., (2014) Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP (Lama Perendaman dan Konsentrasi) *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, **2(4)** :68-77
- Roisah., (2009), *Produksi dan Karakterisasi Sohun dari Pati Ganyong (Canna edulis Kerr)* Skripsi, IPB, Bogor
- Suriani, A.I.,(2008).*Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (Marantha arudinacea) Termodifikasi*. (Skripsi). IPB. Bogor

- Ibrahim, H.M., Sitorus, M., (2013), *Teknik Laboratorium Kimia Organik*. Graha Ilmu, Yogyakarta, hal 89
- Singh, J., (2004), Effect of Acetylation on Some Properties of Corn and Potato Starches, *Starch - Starke*, **56** :586-601.
- Teja, A., Sindi, I., Ayucitra, A., Setiawan, K., (2008), Karakteristik Pati Sagu Dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross-linking, *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, **7(3)** : 836-843
- Whistler, R. L. and Daniel, J. R., (1995), Carbohydrates. in *Food chemistry*, editor O. R. Fennema, Marcel Decker, New York, pp. 69–137.
- Yuliasih, I., (2008), Fraksinasi dan Asetilasi Pati Sagu (Metroxylon sagu Rottb) serta Aplikasi Produknya Sebagai Bahan Campuran Plastik Sintetik, Disertasi, IPB, Bogor
- Yuwono, S., (2015), *Talas (Colocasia esculenta (L) Shott)*, (<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/talas-colocasia-esculenta-L.Schott/>) diakses 19 maret 2018
- Zuhra, C. F., Ginting, G., Marpongahtun., Syufiatun, A., (2016) Modifikasi Pati Sukun Dengan Metode Ikat Silang Menggunakan Trinatrium Trimetafosfat, *Chimica et Natura Acta*, **4(3)** :42-146