

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. R. & Yuanita. 2014. Pengaruh Lama Perendaman $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 91-102.
- Amin, N.A. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi Terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termomodifikasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- AOAC, Association of Official Analytical Chemistry. 2012. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry 19th Edition. Gaithersburg (US): AOAC.
- . 2005. *Official Methods of Analysis*. Association Analytical Chemists (AOAC). Published by the Association of Official Analytical Chemist. Washington DC, USA.
- Armayuni, P. H., Ina, P. T. & Wiadnyani, A. A. I. S. 2015. Karakteristik Pati Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* var. *formatipyca*) Termomodifikasi Dengan Metode Ikatan Silang Menggunakan *Sodium Tripolyphosphat* (STPP). *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Artiani, P.A. & Yohanita R. A. 2007. *Modifikasi Cassava Starch dengan Proses Acetylasasi Asam Asetat Untuk Produk Pangan*. Semarang : Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Boediono, M. P. A. D. R. 2012. Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin Dari Pati Jagung dan Pati Kentang pada Berbagai Suhu. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Chotimah, S & Fajarini, D.T. 2013. Reduksi Kalsium Oksalat Dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan Untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia macrorrhiza*) Sebagai Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol. 2(2): 76-83.
- Collado, L.S & Corke, H. 1999. Heat-moisture treatment effects on sweet potato starches differing in amylose content. *Food Chemistry*. Vol 65 (3) p. 339-346.
- Dyah, A. R., & Putri, W. D. R. 2014. Karakterisasi sifat fisikokimia pati ubi dan konsentrasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):68-77.
- Estiasih, T. 2008. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan*. Teknologi Pertanian UB. Malang

- Faridah, D. N., Dedi F., Nuri A. & Titi C. N. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). *AGRITECH*. 34 (1): 14-21.
- Febby J. P., Huwae A. A., & Gilian T. 2018. Karakteristik sifat fisko-kimia dan fungsional pati sagu ihur (*Metroxylon sylvestre*) dimodifikasi dengan hidrolisis asam. *Jurnal Agritech*. 38(1): 7-15.
- Fennema, O.R., 1976. *Principle of food science part I food chemistry*. Marcel Dekker inc., New York.
- Food Drug Administration. 2012. Sanitation, Sanitary Regulation and Voluntary Programs In: G. Marriot, Norman (ed). *Principles of Food Sanitation*. Third Edition Chapman and Hall. New York. Hal 7.
- Gunawan, D. & Mulyani, S. 2010. *Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) Jilid 1*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hasibuan, E., Faizah H. & Rahmayuni. 2016. Sifat kimia dan organoleptik pati sagu (*Metroxylon sago Rottb.*) modifikasi kimia dengan perlakuan sodium tripolyphosphate (STPP). *Journal Faperta*. 3(1): 1-8.
- Herawati, H. 2012. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(1): 31-39.
- Herlina. 2010. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Bahan Pati Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Termodifikasi Secara Ikatan Silang dengan Natrium Tripolifosfat. *Jurnal AGROTEK*. 4(1): 60-67.
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung dalam Pembuatan *Cookies*. *Skripsi*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Iwuoha, C. I., & Kalu, F. A. 1995. Calcium oxalate and physico-chemical properties of cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthosoma sagittifolium*) tuber flours as affected by processing. *Food Chemistry*. 54(1):61–66.
- Jati, P.W. 2006. Pengaruh Waktu Hidrolisis dan Konsentrasi HCl Terhadap Nilai *Dextrose Equivalent* (DE) dan Karakterisasi Mutu Pati Termodifikasi dari Pati Tapioka Dengan Metode Hidrolisis Asam. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jatmiko, G. P. & Estiasih, T. 2014. Mie dari umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 127-134.
- Kementerian Perindustrian. 2011. Ekspor Impor Pati di Indonesia Lima Tahun Terakhir. (On-line).

http://www.kemenperin.go.id/jawaban_attachement.php?id=373&id_t=26
69 diakses 25 November 2018.

- Khotmasari, R. P. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Donat. *Naskah Publikasi*. Program Studi Diploma III Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. (On-line). Ebook Pangan.com diakses tanggal 25 November 2018.
- _____. 2014. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian*. SEAFast Center, Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.
- Kresnawati, Y. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Talas (*Colocasia esculenta*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Kurdi, W. 2002. Reduksi Kalsium Oksalat pada Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Keripik Talas. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan: Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Kusumo, S. 2002. *Panduan Karakterisasi dan Evaluasi Plasma Nftah Talas*. Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Komisi Nasional Plasma Nftah. Bogor.
- Latifah, H. & Yuanita. 2017. Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) Metode Ganda (Ikatan Silang-Substitusi) Dan Aplikasinya Sebagai Pengental Pada Pembuatan Saus Cabai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5(4): 31-41.
- Maharani, Y., Faizah, H. & Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan *sodium tripolyphosphate* (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi dan laju perpindahan uap air *edible film*. *Jurnal Faperta*. 4(2): 1-11.
- Mariana, E. 2011. Karakterisasi dan Pengaruh NaCl terhadap Kandungan Oksalat dalam Pembuatan Tepung Talas Banten. *Skripsi*. Institut Pertanian. Bogor.
- Marinih, 2005. Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado Dengan Tingkat Pedas Yang Berbeda. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Boga dan Produksi. Universitas Semarang. Semarang.
- Mayasari, N. 2010. Pengaruh penambahan larutan asam dan garam sebagai upaya reduksi oksalat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Medikasari, Nurdjanah, S., Yuliana, N. & Lintang, N. 2009. Sifat amilografi pasta pati sukun termodifikasi menggunakan sodium tripolifosfat (STPP). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14 (2): 173-177.
- Miyazaki, M. R., Hung, P. V., Maeda, T. & Morita, N. 2006. Recent advances in application of modified starches for bread making. *Trends in Food Science & Technology*. 17: 591-599.
- Munarso, S. J., Muchtadi, D., Fardiaz, D. & Syarief, R. 2004. Perubahan Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras Akibat Proses Modifikasi Ikat-Silang. *Jurnal Pascapanen*. 1(1): 22-28.
- Mutmainah, F., Rahadian, D. A. M. & Amanto, B. S. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 46-53.
- Nazhrah, E. J. & Masniary, L. 2014. Pengaruh proses modifikasi fisik terhadap karakteristik pati dan produksi pati resisten dari empat varietas ubi kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (2):22-30.
- Neelam, K., Vijay, S. & Lalit, S. 2012. Various techniques for the modification of starch and the applications of its derivatives. *International Research Journal of Pharmacy*. 3: 25-31.
- Novitasari, S., Widarta, I. W. R., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2016. *Pengaruh Penambahan Sodium Tripolifosfat (STPP) Terhadap Karakteristik Pati Sente (Alocasia macrorrhiza (L.) Schoot) yang Dimodifikasi Dengan Metode Cross-Linking*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Nurchaya, H. 2014. *Budidaya dan Cara Olah Talas untuk Makanan dan Obat*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Olayinka, O. O., Adebawale K. O. & Olu-Owolabi BI. 2008. Effect of Heat Moisture Treatment on Physicochemical Properties of White Sorghum Strach. *Food Hydrocolloids*. 22: 225-230.
- Pudjihastuti. I. 2010. Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Photokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka. *Tesis*. Program Pascasarjana, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purwaningsih, I. & Kuswiyanto. 2016. Perbandingan Perendaman Asam Sitrat dan Jeruk Nipis Terhadap Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Talas. *Jurnal Vokasi Kesehatan*. Vol. 2(1): 89-93.
- Rafika, T., Nurjanah, N. & Hidayati, L. 2012. Sifat organoleptik substitusi tepung kimpul dalam pembuatan cake. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 35(2): 213-222.

- Retnaningtyas, D. & Widya, 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.
- Ridal, S. 2003. Karakteristik sifat Fisiko-Kimia tepung dan pati talas (*Colocasia esculenta*) dan kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan uji penerimaan α -amilase terhadap patinya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J. & Quinn M., E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Lexi-Comp: American Pharmaceutical Association, Inc. Page 418, 685.
- Sajilata, M.G., *et al.* 2006. Resistant Starch. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol. 5, pp. 1 – 4.
- Senanayake, S., Gunaratne, A., Ranawera, K. K. D. S. & Bamunuarachchi, A., 2013. Effect of heat moisture treatment conditions on swelling power and water soluble index of different cultivars of sweet potato (*Ipomea Batatas* (L). *Lam*) starch. *ISRN Agronomy*. Hindawi Publishing Corporation 1–4.
- Setiawan, E. B. 2011. Penambahan NaHCO₃ Pada Pembuatan Tortilla Substitusi Ampas Tahu. *Skripsi*. Universitas Pembangunan Nasional veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Shelton, D.R. & Lee, M.J. 2000. Cereal Carbohydrates. Dalam Kulp .K and Ponte Jr. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Shinta. 2007. Pengembangan Produk Bubur Gel Instan Berbasis Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* (L)) Termomodifikasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Siener, R., Seidler, A., Voss, S., Hesse, A. 2017. Oxalate content of beverages. *Journal of Food Composition and Analysis*. 63:184-188.
- Standar Nasional Indonesia 01-3451-1994. 1994. *Syarat Mutu Tepung Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia 01-3729-1995. 1995. *Syarat Mutu Tepung (Pati) Sagu*. Badan Standarisasi Nasional. Bandung.
- Stephen, A. M. 1995. *Food Polysaccharides and Their Application. A Series of monograph, Textbook and Reference Book*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Stoddard FL. 1999. *Survey of Starch Particle Size Distribution on Wheat and Related Species*. Academic Press Inc, New York.
- Sudarmadji, S. B., Haryono & Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Syafriyanti, D. K. 2017. Modifikasi Ikat Silang Pada Pati Sagu (*Metroxylon sp.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Teja, A.W., Sindi, I., Ayucira, A. & Setiawan, L. E. K. 2008. Karakteristik pati sagu dengan metode modifikasi asetilasi dan *cross-linking*. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*. 7 (3):836-843.
- Wattanachant, S., Muhammad, K., Hashim, D.M., & Rahman R. A. 2003. Effect of crosslinking reagents and hydroxypropylation levels on dual modified sago starch properties. *J Food Chemistry*. 80:463-471.
- Widhaswari, V.A. & Putri, W.D.R. 2014. Pengaruh modifikasi kimia dengan STPP terhadap karakteristik tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3): 121-128.
- Widiawan, I. M. E., Nocianitri, K. A. & Putra, N. K. 2012. Karakterisasi Sifat Fisiko - Kimia Pati Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Termodifikasi Dengan Metode Asetilasi. *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, D. 2010. Karakteristik Fisik Pati Sagu (*Metroxylon sp*) yang Dimodifikasi dengan Teknik *Heat Moisture Treatment* (HMT). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zuhra, C. F., Ginting, M., Marpongahtun. & Syufiatun, A. 2016. Modifikasi Pati Sukun Dengan Metode Ikat Silang Menggunakan Trinatrium Trimetafosfat. *Jurnal Chimica et Natura Acta*. 4(3): 142-146.