

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Farisi, M.S., 2016. Karakterisasi Pati Beras Ketan (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) sebagai Eksipien Mukoadhesif dalam Sediaan Farmasi. *Skripsi Univ. Jenderal Soedirman Purwok.*
- Amanu, F.N., Susanto, W.H., 2014. Pembuatan Tepung Mocaf Di Madura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen [In Press Juli 2014]. *J. Pangan Dan Agroindustri* 2, 161–169.
- Ansel, H.C., Allen, L.V.A., Popovich, N.G., 1999. *Pharmaceutical Dosage Forms and Drug Delivery System*. Lippincott Williams and Wilkins, Philadelphia.
- Arifin, M.F., Mafattalia, R., 2005. Pemanfaatan Pati Ampas Tahu Sebagai bahan Penghancur Tablet Parasetamol. *Univ. Pancasila.*
- Ashogbon, A.O., Akintayo, T.E., 2012. Isolation, composition, morphological and pasting properties of starches from rice cultivars grown in Nigeria. *Starch-Stärke* 64, 181–187.
- Fannon, J.E., BeMiller, J.N., 1992. Structure of corn starch paste and granule remnants revealed by low temperature scanning electron microscopy after cryopreparation. *Cereal Chem.* 69, 456–460.
- Fardiaz, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gilang, R., Affandi, D.R., Ishartani, D., 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *J. Teknosains Pangan* 2.
- Herrero-Martínez, J.M., Schoenmakers, P.J., Kok, W.T., 2004. Determination of the amylose–amylopectin ratio of starches by iodine-affinity capillary electrophoresis. *J. Chromatogr. A* 1053, 227–234.
- Jane, J.-L., Kasemsuwan, T., Leas, S., Zobel, H., Robyt, J.F., 1994. Anthology of starch granule morphology by scanning electron microscopy. *Starch-Stärke* 46, 121–129.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013. Peraturan Menteri Kesehatan No. 87 Tahun 2013 Tentang Peta Jalan Pengembangan Bahan Baku Obat.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2014. Farmakope Indonesia, 5th ed. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

Kusumawati, H., 2001. Pemisahan dan karakterisasi Pati dari Umbi Uwi (*Dioscorea alata* L.) dan Pengaruhnya Dalam Berbagai Kadar Sebagai Disintegran Internal Terhadap Mutu Fisik Tablet Parasetamol (Undergraduate thesis). Universitas Surabaya, Surabaya.

Lachman, L., Lieberman, H.A., Kanig, L., 1994. Teori dan Praktek Farmasi Industri. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Leach, H.W., Schoch, T.J., 1961. Structure of the starch granule II. Action of various amylases on granular starches. *Cereal Chem.* 38, 534–544.

Mariyani, K.A., Arisanti, C.I.S., Setyawan, E.I., 2012. Pengaruh Konsentrasi Amilum Jagung Pregelatinasi Sebagai Bahan Penghancur Terhadap Sifat Fisik Tablet Vitamin E Untuk Anjing. *J. Farm. Udayana* 1.

Martin, A., J. Swabrick, A. Cammarata, 1993. Farmasi Fisik, 3rd ed, 2. UI Press, Jakarta.

Meyer, T.A., 2008. Novel determination of powder mixing qualities and study of dry coated particles (PhD). Thesis. University of Basel, Switzerland.

Mishra, S., Rai, T., 2006. Morphology and functional properties of corn, potato and tapioca starches. *Food Hydrocoll.* 20, 557–566. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2005.01.001>

Mufrod, Sundari, S., 1997. Waste of Soya Tofu as Paracetamol Tablet Desintegrant. *Pharm. J.* 1, 17.

Nastiti, M.A., 2014. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *J. Bioproses Komod. Trop.* 2, 100–106.

Ni'mah, R.J., 2009. Kadar Genistein dan Daidzein pada Kedelai, Ampas Tahu, dan Oncom Merah. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Pamerant, Y., Meloan, C.E., 1980. Food Analysis : Theory and Practice. AVI Publishing Company Inc., Connecticut.
- Pérez, S., Bertoft, E., 2010. The molecular structures of starch components and their contribution to the architecture of starch granules: A comprehensive review. *Starch - Stärke* 62, 389–420. <https://doi.org/10.1002/star.201000013>
- Pradana, R., Anwar, E., 2014. Eksipien Koproses Pregelatinisasi Pati Singkong Metilselulosa sebagai Bahan Penyalut Tablet. *Pharm. Sci. Res. PSR* 7.
- Pulungan, H., Rangkuti, M., 1984. Ampas Tahu untuk Makanan Ternak. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian*. Bogor. 331–335.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., Quinn, M.E., 2009. Handbook of Pharmaceutical Excipients, 6th ed. Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association, USA.
- Sandhu, K.S., Singh, N., Kaur, M., 2004. Characteristics of the different corn types and their grain fractions: physicochemical, thermal, morphological, and rheological properties of starches. *J. Food Eng.* 64, 119–127. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2003.09.023>
- Savitri, E., Soeseno, N., Adiarto, T., 2010. Sintesis Kitosan, Poli (2-amino-2-deoksi-D-Glukosa), Skala Pilot Project dari Limbah Kulit Udang sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Biopolimer H01-1–10.
- Singh, J., Singh, N., 2001. Studies on the morphological, thermal and rheological properties of starch separated from some Indian potato cultivars. *Food Chem.* 75, 67–77.
- Siregar, C.J.P., Wikarsa, S., 2010. Teknologi Farmasi Sediaan Tablet DasarDasar Praktis. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Sonjaya, Alfian Prasetya R., 2017. Formulasi Pasta Gigi dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Na-CMC. *Skripsi*. Jurusan Farmasi Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Sulaiman, A.H., Sinuraya, G., 1996. Biokimia. USU Press, Medan.

- Sulistiani, 2004. Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sundari, I.M., 2012. Studi Penggunaan Amilum Jagung Sebagai Bahan Penghancur Tablet Parasetamol Secara Granulasi Basah Terhadap Sifat Fisis Dan Profil Disolusi. *Skripsi*. Univ. Sebelas Maret. Surakarta.
- The Medicines and Healthcare products Regulatory Agency (MHRA), 2012. British Pharmacopoeia 2013. the Medicines and Healthcare products Regulatory Agency (MHRA), London.
- The United State Pharmacopeial Convention, 2007. The United States Pharmacopeia (USP), 30th ed. The United State Pharmacopeial Convention, United States.
- Tifani, A.M., Kumalaningsih, S., Mulyadi, A.F., Pertanian, A.J.T.I., Pertanian, S.P.J.T.I., 2010. Produksi bahan pakan ternak dari ampas tahu dengan fermentasi menggunakan EM4 (Kajian pH awal dan lama waktu fermentasi). *J. Ilm. Peternak*. 5, 78–88.
- Yuliana, N.D., Khatib, A., Choi, Y.H., Verpoorte, R., 2011. Metabolomics for bioactivity assessment of natural products. *Phytother. Res*. 25, 157–169.
- Yustina, I., Abadi, F.R., 2012. Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. Presented at the Teks Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi, Universitas Trunojoyo, Madura.
- Wibowo, P., Julius, A.S., Aning, A., Laurentia, E.S., 2008. Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping. *Widya Tek.* 7, 113–123.
- Widyotomo, S., 2002. Pengaruh Proses Penggilingan terhadap Perubahan Partikel Tepung Iles - Iles. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.