

DAFTAR PUSTAKA

- Bluenstein, P.M dan T.P Labuza, 1989. Pengaruh Turunnya Kadar Air Terhadap Zat Gizi. *Dalam* R.S Harris dan E.Karmas (ed). Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Edisi Kedua. Penerbit ITB, Bandung. Hal 319-354. Dekstrin. *Prosiding Seminar Nasional Iptek Solusi Kemandirian Bangsa*. 98, 99.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, R. I. 1981. Daftar komposisi bahan makanan.
- Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2002. Pengenalan budidaya talas, garut, ganyong, gembili, ubi kelapa, iles-iles, suweg/acung. Direktorat Jenderal Bina Produksi Tanaman Pangan. Jakarta. 85 hlm.
- Ditjen POM. 1995. *Farmakope Indonesia*, Edisi Keempat. Jakarta : Departemen Kesehatan RI. Hal. 1212, 1157.
- Estiasih, T. dan Kurniawan, D. A. 2006. Antioxidant Activity of Javanese Ginseng (*Talinum triangulare Willd.*) Root Extracts. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(3), 166-166.
- Fessenden, Fessenden, 1992. Kimia Organik. Edisi ketiga. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Gaman, P. M., Sherrington, K. B. dan Gardjito, M. 1994. *Ilmu pangan: Pengantar ilmu pangan, nutrisi dan mikrobiologi*. Gadjah Mada University Press.
- Harmayani, E., Murdiati A., Griyaningsih. 2011. Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol. *Agritech*, 31(4), 297-304.
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68-76.
- Ibnu Muhammad Fajar. 2018. Pembuatan Maltodekstrin Dari Ubi Ganyong (*Canna edulis Kerr*) Dengan Metode Enzimatis. Yogyakarta. Universitas Sunan Kalijaga.
- Jariyah dan Yuniarta. 2001. Karakteristik dan Hidrolisis Pati Garut untuk Pembuatan Sirup Glukosa, *Jurnal Semnas Patpi*. Hal 29-38. Volume B Oktober, Semarang.

- Jariyah dan Yunianta. 2001. Karakteristik dan Hidrolisis Pati Garut untuk Pembuatan Sirup Glukosa, Jurnal Semnas Patpi. Hal 29-38. Volume B Oktober, Semarang
- 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. Hal. 1, 10, 27, 49, 56.
- Judoamidjojo, M., Darwis, A., Endang, S. 1992. Teknologi Fermentasi. PAU Bioteknologi IPB, Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. http://ebookpangan.com//teknologi_modifikasi_pati. Diunduh 19 November 2014.
- Koswara, Sutrisno. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian 4 : Pengolahan Umbi Ganyong . Agustus 18, 2018, [www.http://seafast.ipb.ac.id](http://seafast.ipb.ac.id)
- Lastriningsih. 1997. Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (*Curcuma domestica Val*) dengan Menggunakan Pengering Semprot Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Lindawati, S.I., 2006. Pembuatan Syrup Glukosa Kasar Dari Pati Sagu (*Metroxylon, sp*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Lingga, P., Sarwono, B., Rahardi, F., Rahardja, P. C., Afriastini, J. J., Wudianto, R., dan Apriadji, W. H. 1986. Bertanam ubi-ubian. *Penerbar Swadaya*. Jakarta.
- Muchtadi, D; Palupi, D; Astawan, N.S. 1992. Enzim Dalam Industri Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU IPB. Bogor
- Othmer, H. G. 1976. The qualitative dynamics of a class of biochemical control circuits. *Journal of mathematical biology*, 3(1), 53-78.
- Pertanian, K., dan Pangan, D. T. Direktorat Aneka Kacang dan Umbi. 2013. *Tingkatkan Mutu dan Potensi Kedelai*. Jakarta.
- Perwitasari, D.S., dan Cahyo, A. 2009. Pembuatan Dekstrin Sebagai Bahan Perekat Dari Hidrolisis Pati Umbi Talas Dengan Katalisator HCl. *Chemical Engineering Seminar Soebardjo Brotohardjono*. 4 : 4, 6, 7.
- Pudiastuti, L., dan Pratiwi, T. 2013. Pembuatan Dekstrin dari Tepung Tapioka Secara Enzimatik dengan Pemanasan Microwave. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2 (2) : 170, 173.

- Pulungan, H., Suprayodi dan B. Yudha, 2004. Effervescent Tanaman Obat. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Ridal, S. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -amilase terhadap Patinya. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 1 - 33.
- Riskiani, D., Ishartani, D. dan Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Rowe R, PJ Sheskey, ME Quinn. 2009. Handbook of Phamaceutical Excipients. Edisi VI. Phamaceutical Press: London.
- Rukmana, R. 2000. Ganyong Budi Daya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta. 36 hlm.
- Ruqoiyah, A. 2002. Kinetika Reaksi Hidrolisis Pati Sorghum menjadi Dekstrin dengan Katalisator HCl. *Skripsi. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, UPN "Veteran" Jawa Timur, Surabaya*.
- Sariyati, I., dan Utami, P. 2018. Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Sebagai Bahan Baku Perintang Warna Pada Kain. *Dinamika Kerajinan dan Batik*, 35(2), 67-74.
- Sastrapraja, S., W.S. Niniek, D. Sarkat, dan S. Rukmini. 1977. Ubi-ubian. Lembaga Biologi Nasional. LIPI. PN Balai Pustaka. 113 hlm.
- Sauter, N. K., Bednarski, M. D., Wurzburg, B. A., Hanson, J. E., Whitesides, G. M., Skehel, J. J., dan Wiley, D. C. 1989. Hemagglutinins from two influenza virus variants bind to sialic acid derivatives with millimolar dissociation constants: a 500-MHz proton nuclear magnetic resonance study. *Biochemistry*, 28(21), 8388-8396.
- Segeren, W dan Maas, P. J. M. 1971. *The genus Canna in Northern South America. Acta botanica neerlandica*, 20(6), 663-680.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Dekstrin Industri Pangan*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Subekti, N. A., Syafruddin, R. E., dan Sunarti, S. 2007. Morfologi tanaman dan fase pertumbuhan jagung. *Di dalam: Jagung, Teknik Produksi dan Pengembangan. Jakarta (ID): Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*.

- Suhartini, T. 2010. Keragaman Karakter Morfologi Tanaman Ganyong. *Buletin Plasma Nutfah*, 16(2), 118-125.
- Tjokroadikoesoema, S., 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu lainnya. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- Tranggono.1991. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada.
- Triyono, A. 2006. Upaya Memanfaatkan Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Sumber Bahan Pati Pada Pengembangan Teknologi Pembuatan Dekstrin. *Prosiding Seminar Nasional Iptek Solusi Kemandirian Bangsa*. 98, 99.
- Triyono, A. 2007. Peningkatan Fungsional Pati dari Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dengan enzim α -amilase (*Bacillus subtilis*) Sebagai Bahan Substitusi Pengolahan Pangan. *Jurnal Sains MIPA*. 13 (1) : 60-61.
- USP 30-NF 25. 2007. *United States Pharmacopeia and The National Formulary*. Rockville (MD): The United States Pharmacopeial Convention. Hal. 1109.
- Widyastuti, N., L. Novita, S. Rosmalawati, I. Furnawanthi, dan Karyanti. 2000. Teknik kultur jaringan sebagai alternatif perbanyakan bibit tanaman kana (*Canna* sp.). *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 2(2):32-36.
- Winarno FG. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., dan Pranoto, Y. 2013. Pengaruh Foaming Pada Pengeringan Inulin Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas prebiotik. *Agritech*, 33(4), 424-432.