

## DAFTAR PUSTAKA

- Adeleke, R.O., dan J.O. Odedeji. 2010. *Functional properties of wheat and sweet potato flour blends*. Pakistan J. Nutrition 9 (6) : 535-538.
- Afdi, E. 1989. *Modifikasi Pati Jagung (Zea mays L.)*. Tesis Fakultas Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Ann-Charlott Eliasson., 2004, *Starch in Food*. Woodhead Publishing Limited Cambridge England.
- Artiani, Pungky Ayu, dan Yohanita Ratna Avrelina. 2008. *Modifikasi Cassava Starch dengan Proses Acetylasasi Asam Asetat Untuk Produk Pangan. Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Ayucitra, Aning, Albert Teja W., Ignatius Sindi P., Laurentia E. K. Setiawan. 2008. *Karakteristik Pati Sagu dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross-Linking*. Jurnal Teknik Kimia, Universitas Katolik Widya Mandala. 7(3), 836 – 843.
- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry Translation*. 2<sup>nd</sup> Ed. Header verlag Berlin. Jerman.
- Bradbury, J. H. dan Nixon, R. W. 1998. *The acidity of raphides from the edible aroids*. *Journal of The Science Food and Agriculture*, 76 : 608 – 616.
- Beynum, G. M. A. Van, dan J. A. Roels, *Starch Conversion Technology*, Marcell Dekker Inc, New York and Basel. 1985.
- Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Danimihardja, S. dan S. Sastrapradja. 1978. *Variation of Some Cultivated and Wild Taro, Colocasia esculenta (L.) Schott. In Crude Protein Content and Electrophoresis Patterns*. Ann. Bogorienses 6 (4): 177-185.
- Daramola. B dan Osanyinlusi. S.A., 2006, *Investigation on modification of cassava starch using active components of ginger roots (Zingiber officinale Roscoe)*. *African Journal of Biotechnology*, 5 (10): 917-920.
- 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.

- Gonzalez, R. T., Anon, M.C., Pilosof A.M.R., dan Martinez, K., 2007, *Amaranth starch-rich fraction properties modified by high-temperature heating*: Food Chemistry, v. 103, p. 927-934.
- Hart, H. 1987. *Kimia Organik*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Harianingsih, dan Wusana Agung Wibowo. 2016. *Produksi Pati Sorgum Termodifikasi dengan Metode Asetilasi*. Jurnal Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim. 12(1), 26 – 29.
- Hee-Young An. 2005. *Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Hodge, J.E. and Osman, E.M. 1976. *Principles of Food Science. Part I. Food Chemistry*. New York.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume II. John Willey and Sons Inc, Canada.
- Kainuma K, Odat T, dan Cuzuki S, *Study of Starch Phosphates Monoesters*. J. Technol, Soc. Starch 14: 24 – 28.
- Kobayashi, S., Schwartz, S. J., and Lineback, D. R. *Comparison of the structures of amylopectins from different wheat varieties*, Cereal Chem. 63: (1986) 71.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati E-book Pangan*, (Online), (<http://ebookpangan.com>, diunduh 8 Mei 2017).
- Leach HW, Mc Cowen LD, dan Schoch TJ, *Structure of the starch granules. In: swelling and solubility patterns of various starches*. Cereal Chem. 36: (1959) 534 – 544.
- Matthews, P. 2004. *Genetic Diversity in Taro, and the Preservation of Culinary Knowledge*. Ethnobotany Journal 2(1547) : 55-77.
- Matz, S. A., 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc. Westport.
- McCready, R.M. 1970. *Starch and Dextrin. In Method in Food Analysis (M.A Joslyn, ed)*. Academic Press, New York.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. Bogor.

- Mulyandari, S.H, 1992. *Kajian Perbandingan Sifat – Sifat Pati Umbi – Umbian dan Pati Biji – Bijian*. Bogor: IPB.
- Neelam, K., Vijay, S. & Lalit, S., 2012. *Various Techniques for Modification of Starch and the Applications of its Derivatives*. International Research Journal of Pharmacy, 3(5), pp. 25-31.
- Ningtyas, N. P. A. 2010. *Karakteristik Sifat Fisiokimia Pati Jagung Termodifikasi dengan Proses Asetilasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Veteran, Surabaya.
- Noviana. W. S. Deni Anggraini dan N Endri, Novtafia. 2015. Pembuatan dan evaluasi pati talas (*Colocasia Esculente Shoot*) termodifikasi dengan bakteri asam laktat (*Lactobacillus sp*). *Jurnal Sains Farmasi Klinis*. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi. Vol 1 (2): 207 – 214.
- Nur, M., 1956. *Tanaman Talas (Colocasia dan Beberapa Genus yang Lain)*. Kementrian Pertanian, Jakarta.
- Onwueme, L.C. 1978. *The Tropical Tuber Crops :Yam, Cassava, Sweet Potato, and Cocoyam*. Wiley. New York.
- Oschse.J.J, M.J. Soule.J.R, Dykman, C. Wehlburg, 1961. *Tropical and Subtropical Agriculture*. Vol.II The Macmillan Ca.70 h. Pasaca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Phillips, G. O. dan P. A Wiliams. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. New York. Washington D. C. p. 88.
- Paramita. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom*. Universitas Udayana.Bali.
- Pomeranz Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego : Academic Press Inc.
- Prasasto, S. 2008. *Bahan Tambahan Makanan*, (Online), (<http://prasasto.blogspot.com/2008/09/bahan-tambahan-makanan-btm.html>), diakses 8 Mei 2017.
- Pudjihastuti, Isti dan Siswo Sumardiono. 2014. *Reaksi Ozonisasi Dalam Modifikasi Tepung Kasava Untuk Substitusi Gandum : Kajian Pengaturan pH dan Temperatur*. Jurnal Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Halaman 181 – 186.

- Rashmi, S, dan A. Urooj. 2003. *Effect of Processing on Nutritionally Important Starch Fraction in Rice Varieties. International Journal of Food Science and Nutrition*. 54: 27-36.
- Sastrahidayat, I.R. dan Soemarno. 1991. *Budidaya Tanaman Tropika*. Usaha Nasional. Surabaya.
- Singh, J. N., 2004, *Effect of Acetylation on Some Properties of Corn and Potato Starches: Starch - Starke*, v. 56, p.586-601.
- Soekendro, D dan Satiadireja, S. 1950. *Mempelajari Pengaruh Variasi Talas, Cara Pengeringan pada Pembuatan Tepung Umbi Talas*. Bogor: IPB.
- Soesarsono, Wijandi. 1976. *Penelitian Penanganan dan Pengamanan Hasil Palawijaya dan Holtikultura di Tingkat Pedesaan*. Halaman 23 – 24. Bogor: IPB.
- Sriroth, Klanarong, Kuakoon Piyachomwan, Kunruedee Sangseethong dan Christopher Oates. 2002. *Modification of Cassava Starch*. Paper of X International Starch Convention, Cracow, Poland.
- Swinkels. 1985. *Source of Starch, Its Chemistry and Physics*. Di dalam: G.M.A.V. Beynum dan J.A Roels (eds.). *Starch Conversion Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Syamsir. E. 2012. *Talas, Andalan Bogor*. Tulisan asli dalam Kulinologi Indonesia, (Online), ([http://ilmupangan.blogspot.com/2012/6/talas-andalanbogor\\_427.html](http://ilmupangan.blogspot.com/2012/6/talas-andalanbogor_427.html), diunduh 27 April 2017).
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1986. *HFS dari Industri Ubi Kayu dan Lainnya*. Gramedia. Jakarta.
- Varavinit. 2008. *Preparation, pasting properties and freeze–thaw stability of dual modified crosslink-phosphorylated rice starch: Carbohydrate Polymers*, v. 73, p. 351-358.
- Whistler, R.L. J.N. BeMiller dan E.F. Paschall. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press. Inc. Toronto. Tokyo.
- Winarno, F.G, S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta. Hal: 20 – 24.