

## DAFTAR PUSTAKA

- Agra, I. B., Warnijati dan S., Riyadi, R. S. (1979) Hydrolisis of Sweet Potato Starch at Atmosphere pressure, *Research Journal*, Volume 2 (3), 34.
- Ann-Charlott Eliasson., 2004, *Starch in Food*. Woodhead Publishing Limited Cambridge England.
- Armiati, Mila. 2015. Proses Perubahan Pada Pati. Universitas Brawijaya. Malang
- Artiani, P.A. dan Y.R. Avrelina. 2007. Modifikasi Cassava Starch Dengan Proses Acetylasasi Asam Asetat Untuk Produk Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Badan Standarisasi Nasional, “SNI 0-4567-1998 Tentang Fenol Formaldehida Cair Untuk Perekat Kayu Lapis”, Jakarta: BSN, 1998
- Badan Standarisasi Nasional, “SNI 01-2593-1992 Tentang Syarat Mutu Dekstrin”, Jakarta: BSN, 1992
- Cairns, P., Leloup, V. M., Miles, M. J., Ring, S. G., Morris, V. J. (1990). *Resistant starch: An X-ray diffraction study into the effect of enzymatic hydrolysis on amylose gels in vitro*. *J Cereal Sci*.
- Chafid, Ahmad. 2010. Modifikasi Tepung Sagu menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim  $\alpha$ -amylase. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Cowd, M. A., 1991, *Kimia Polimer*, Penerbit ITB, Bandung.
- 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.
- Deptan. 2009. Tanaman Pangan. Diakses : 8 februari 2017. <http://tanamanpangan.deptan.go.id/doc upload/Talas.pdf>.
- Durrant, P.J., 1959, "*Organic Chermstry*", 7<sup>th</sup> edition, p.333-497, Longmans Green and Company Ltd, Glasgow.
- Dziedzic, S. Z. dan Kearsley, M. W. (1995). *Handbook of starch hydrolysis products and their derivatives*. London: Blackie Academic & Professional. p. 230

- Fleche, G. 1985. *Chemical modifikasi and degradation of starch*. Di dalam G.M.A. Van Beynum dan J.A. Roels, ed. *Starch conversion technology*. Applied Science Publ., London.
- Griffin, V. K. dan J. R. Brooks. 1989. Production and Size Distribution of Rice Maltodextrins Hydrolyzed from Milled Rice Flour using Heat-Stable Alpha- Amylase. *Journal Food Science* vol 54, 190-191
- Groggins, PH. 1958. *Unit Process in Organic Sintesys*. 5<sup>th</sup> ed. Mc.Graw Hill-Kagakusha.co.ltd. Tokyo
- Hartomo, A.J. 1984, *Memahami Polimer dan Perekat*, Penerbit Andi Offset, Yogyakarta.
- Haryani, Kristinah. 2015. *Pembuatan Dekstrin dari Pati Sorgum secara Hidrolisis menggunakan Enzim  $\alpha$ -amilase*. Politeknik Negeri Semarang
- Haryanti, Pepita. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati tinggi Amilosa. *AGRITECH*. Vol. 34 (3): 308-315.
- 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.
- Imanningsih, Nelis. 2012. *Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan*. *Penel Gizi Makan* 2012, 35(1): 13-22
- Kerr, R. W., 1970, *Chemistry and Industry of Starch*, 2nd ed., Academic Press Inc., New York.
- Klanarong Sriroth, Kuakoon Piyachomwan, Kunruedee Sangseethong dan Christopher Oates, 2002, “*Modification of Cassava Starch*” , Paper of X International Starch Convention, Cracow, Poland.
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Lubis, Mirna Rahma. 2012. Hidrolisis Pati Sukun Dengan Katalisator H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> Untuk Pembuatan Perekat. *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*. Vol.9 (2) : 62-67.

- Lubis, Mirna Rahma. (2004) Pembuatan Perekat dari Biji Durian, *Jurnal Reaksi*, 28-34.
- Mastuti, endang. 2010. *Pengaruh variasi temperatur dan konsentrasi katalis pada Kinetika reaksi Hidrolisis Tepung Kulit ketela pohon*. Ekuilibrium. Vol.9 (1) :23-27.
- Mc Pherson, A.E. and P.A. Seib, 1997, Preparation and Properties of Wheat and Corn Starch with a Low Dextrose Equivalent, *Cereal Chemistry*, 74(4): 423-430
- Onwueme, I.C. (1994). Tropical root and tuber crops - Production, perspectives and future prospects. FAO Plant Production & Protection Paper 126, FAO, Rome. 228 pp.
- Pangesti, Y.D., Parnanto, N.R dan Achmad , A.R. 2014. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara *Heat Moisture Treatment* (hmt) dengan Variasi Suhu.
- Pulungan, H., Suprayodi dan B.Yudha, 2004. EffervescentTanaman Obat.Trubus Agrisarana. Surabaya
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. Boor. IPB.
- Shi. 2000. High Solids, Single Phase Process for Preparing Enzyme-Converted Starches. United State Patent No. 6,054,302.
- Siregar, RJH. 2011. *Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung talas dan karboksimetil selulosa (CMC) terhadap mutu roti tawar*. Skripsi sarjana yang tidak dipublikasikan. Medan: Universitas Sumatera Utara,.
- Syamsir. E. 2012. Talas, Andalan Bogor . Tulisan asli dalam Kulinologi Indonesia, 2012. [http://ilmupangan.blogspot.com/2012/06/talas-andalan-bogor\\_427.html](http://ilmupangan.blogspot.com/2012/06/talas-andalan-bogor_427.html). Diunduh 27 Februari 2014.
- Swinkels, J.J.M. 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.
- Tano, E., 1997, *Pedoman Membuat Perekat Sintetis*, PT. Rineka Cipta, Jakarta.

- Taoemesa, Aris. 2015. *Sintesis perekat kayu berbasis pati bebas emisi formaldehid*. Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Hasanuddin, Makassar
- Tjokroadikoesoemo, P. S., 1986, *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*, Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Tyanjani, E.F dan Yunianta. 2015. *Pembuatan dekstrin dari pati sagu (Metroxylon sagus Rottb) dengan enzim  $\beta$  – amilase terhadap sifat fisiko kimia. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1119-1127,*
- Uthumporn, U., Zaidul, I. S. M., & Karim, A. A. (2010). Hydrolysis of granularstarchat sub-gelatinization temperature using a mixture of amylolytic enzymes. *Foodand Bioproducts Processing*, 88(C1), 47–54.
- Warnijati, Sri., Agra, I.B dan Sofiyah (2013). *Dekstrinisasi Pati Bengkoang dengan Katalisator Asam Khlorid*. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Woodman, (1941), “A. Food Analysis, 4<sup>th</sup> edition”, Mc Graw-Hill Book Company Inc. New York.
- Yunida, Yandraini., Sukatik dan Hidayati, Rahmi. 2006. *Pembuatan Destro-fosfat dari Pati Sagu sebagai Ekstender Perekat Kayu*. Politeknik Negeri Padang. Vol 1 (2)