

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.
- Amin, Nur Azizah. 2013. “*Pengaruh Suhu Fosforilasi terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termodifikasi*”. Makassar : Universitas Hasanuddin Makassar
- Ann-Charlott Eliasson., 2004, *Starch in Food*. Woodhead Publishing Limited Cambridge England.
- Armiaati, 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
- Beynum, G.M.A. dan J.A. Roels. 1985. “*Starch Conversion Technology*”. Applied Science Publ., London.
- De Graaf, R. A., Karman, A. P., & Janssen, L. (2003). “*Material Properties and Glass Transition Temperatures of Different Thermoplastic Starches After Extrusion Processing*”. *Starch-Starke*, 55, 80-86.
- Departemen Kesehatan RI. 1990. “*Peraturan Menteri Kesehatan*”. RI No.416/Menkes/Per/IX/1990, Jakarta.
- Hee-Young An. 2005. “*Effect of Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Starches*”. Mulyadi, Abdul Haris dan Anwar Ma’ruf. Jurnal “*Modifikasi Tepung Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bakteri Asam laktat*”. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Herawati, Heni. 2011. “*Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional*” (online). (<http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/p3301115.pdf>). Diakses pada tanggal 29 Mei 2017.
- Heriawan, I Kadek Agus, Abdul Rahim dan Syahraeni Kadir. 2016. “*Karakteristik Fisikokimia Pati Aren Asetat*”. Palu: Universitas Tadulako.
- Herlina dan Novijanto. 2007. “*Produksi Pati Gembili Termodifikasi dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*”. Laporan Hasil Penelitian Hibah Bersaing XV: Universitas Jember.

- Imanningsih, Nelis. 2012. *Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan*. Penel Gizi Makan 2012, 35(1): 13-22
- Kiatponglarp, F. 2006. *“Production of Enzyme-Resistant Starch from Cassava”*. Suranaree University of Technology.
- 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*.
- Leach H. W., Mc Cowen L.D., Schoch T. J., 1959. *“Structure of The Starch Granules in Swelling and Solubility Pattern of Various Starch”*. Cereal Chem. Vol.36, pp.543-544.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *“Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya”*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Ningtyas, Ninin Primaturia Arum. 2010. *“Karakterisasi Sifat-Fisiko Kimia Pati Jagung Termodifikasi Dengan Proses Acetylasinya”*. Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional.
- Nopianto, Eko. 2009. *“Pati”* (Online). (<http://eekonopianto.blogspot.co.id>)
w2Diakses pada Tanggal 8 Mei 2017.
- Pubchem. *“Material Safety Data Sheet Acetic Acid (pdf)”* Diakses pada tanggal 9 Mei 2017
- Rahman, A.M. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut*. Boor. IPB.
- 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,.
- Sriroth, K. 11-14 Juni 2011. *“Modification of Cassava Starch”*. Paper presented at X International Starch Convention. Cracow : Poland.
- Tjokroadikoesoemo, P. S., 1986, *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*, Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Teja, Albert W., Ignatius Sindi P., Aning Ayucitra, Laurentia E. K. Setiawan, 2008. *Karakteristik Pati Sagu dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan*

Cross-linking. Jurnal Teknik Kimia Indonesia, Vol. 7 No. 3 Desember 2008: 836-843.

Yuliasih, Indah dan Titi Candra Sunarti. 2014. "*Pati Sagu Termodifikasi sebagai Bahan Starch-Based Plastics*". Bogor : Institut Pertanian Bogor.