

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis*. Washington DC : Association of Official Analytical Chemists Inc.
- Ardiana, R. 2017. Mikroenkapsulasi Ekstrak Daun Kelor dengan Maltodekstrin Pati Kentang. *Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Ariyanti, E.S. 2010. Otomasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Skripsi* Jurusan Fisika Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang, Jawa Timur.
- Aryansyah, R. 2015. Pengaruh Ph dan Suhu Terhadap Aktivitas Enzim Amilase Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiate*) Varietas VMA – 1. *Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2016. www.bps.go.id Diakses 30 Januari 2018
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. www.bps.go.id Diakses 19 Maret 2018
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI 7599:2010 Maltodekstrin*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bernfeld, P. 1995. Amylases Alpha and Beta. in: Colowick, S.P., Kaplan, N.O. Eds., *Methods in Enzymology* 1:149-158. New York: Academic Press
- Be-Miller, J. dan Whistler, R. 2009. *Starch: Chemistry and Technology*. USA : Elsevier Inc.
- Blancard, P.H. dan Katz, F.R. 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. New York : Marcell Dekker, Inc.
- Chafid, A. dan Kusumawardhani, G. 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -Amilase. *Skripsi* Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Chen, J. dan Jane, J. 1994. Preparation of Granular Cold-Water-Soluble Starhes by Alcoholic-Alkaline Treatment. *Cereal Chemisry* 71: 623 – 626.
- Dickinson, E. 2003. Hydrocolloids at Interfaces and The Influence on The Properties of Dispersed System. *Food Hydrocolloid* 17: 25 – 39.

- Djaafar, T.F., Sarjiman, Pustika, A.B. 2007. Pengkajian Sistem Usaha Tanaman Umbi – Umbian Spesifik Lokasi Untuk Menunjang Agroindustri. *Laporan Kegiatan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*, Yogyakarta.
- Djaafar, T.F., Sarjiman, Pustika, A.B. 2010. Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 29: 25-33
- Eliasson A.C. and Gudmundsson, M. 1996. Starch: Physicochemical and Functionality Aspects. in: Eliasson AC, *Carbohydrates In Food*, New York: Marcel Dekker Inc.
- Ernawati, U.R., Khasanah, L.U., Anandito, R.B.K. 2014. Pengaruh Variasi Nilai *Dextrose Equivalent* (DE) Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis L.f.*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 15: 111 – 120.
- Faridah, D.N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., Sunarti, T.C. 2014. Karakteristik SIFAT Fisikokimia pati Garut. *AGRITECH* 34:14-21.
- Food and Drug Administration. 2017. GRAS (*Generally Recognized as Safe*) 21 CFR 184.1444.
- Haryadi, M. 1999. *Hidro Koloid Gel*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM Yogyakarta.
- Horvathova, V., Janecek, S., Sturdik, E. 2000. Amylolytic Enzymes: Their Specificities, Origins, and Properties. *Bratislava: Biologia* 56: 605 – 615
- Husniati. 2009. Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri* 3: 133 – 138.
- 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.
- Kailasapathy, K. 2002. Microencapsulation of Probiotic Bacteria: Technology and Potential Applications. *Curr. Issues Intest. Microbiol.* 3:39-48
- Kay, 1987. *Rootcrops*. TDRT Crop m d Product Digest No 2 – Second Edition. 30 – 56. NRI, Chatham, United Kingdom.
- King, AH. 1995. Encapsulation of Food Ingredients: A review of available technology focusing an hydrocolloids. In: Reineccius GA. *Encapsulation*

and Controlled Release of Food Ingredient. Washington DC: American Chem Soc.

Kunameni, A., Permaul, K., Singh, S. 2005. Amylase Production in Solid State Fermentation by Thermophilic Fungus *Thermomyces lanuginosus*. *Journal of Bioscience and Bioengineering* 100:168 – 171.

Laboratory Gea Niro Research. 2005. *Analitical Methods Dry Milk Products*. September, hal 14 – 16.

Lee, J.Y., Park, H.J., Lee, C.Y., Choi, W.Y. 2003 Extending Shelf Life of Minimally Processed Apples with Edible Coatings and Antibrowning Agents. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*. 36: 323-329

Lehninger, A. L. 1988. *Dasar – Dasar Biokimia*. Jilid 1. Erlangga : Jakarta.

Liona, R. 2016. Studi Pembuatan Edible Film dari Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poir) Sebagai Kemasan Pada Dodol. *Skripsi* Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.

Martin, A., Varona S., Navarrete, A., Cocero, M.J. 2010. Encapsulation and Co-Precipitation Processes with Supercritical Fluids: Applications with Essential Oils. Spain : *The Open Chemical Engineering Journal* 4: 31-41.

Murano, P. 2003. *Understanding Food Science And Technology*. Texas : Wadsworth.

Nandatu, A. 2000. Using Potato Extracts for Determination of Starch in Foodstuffs. *The Journal of Food Technology in Africa* 5: 66-69.

Ni'maturohmah, Eva, Yunianta. 2015. Hidrolisis Pati Sagu (*Metroxylon sago* Rottb.) Starch by β -Amilase Untuk Pembuatan Dekstrin. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3: 292 – 302.

Nugraha, I.Y. 2015. Pembuatan Maltodekstrin dari Pati Umbi Garut (*Maranatha arundinacea* L) dan Aplikasinya Untuk Mikrokapsulasi Asap Cair dan Minyak Atsiri Cengkeh (*Syzygium aromaticum*). *Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Ottenhof, M.A. dan Farhat, I.A. 2004. Starch Retrogradation. *Biotechnology and Genetic Engineering Review* 21: 215-228.

Parwiyanti, F.P. dan Renti A. 2011. Sifat Kimia dan Fisik Gula Cair dari Pati Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennts). *Skripsi* Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang.

- Pawoko, H.E. 2017. Modifikasi Pati Garut Menggunakan Perlakuan Steam Explosion. *Skripsi Universitas Gadjah Mada*, Yogyakarta.
- Pentury, M.H., Nursyam, H., Harahap, N., Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Hipokotil Mangrove Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesian Green Technology Journal* 2: 53-60.
- Perez, Elevina, Lares. 2005. Chemical Composition, Mineral Profile, and Functional Properties of Canna (*Canna edults*) and Arrowroot (*Maranta spp*) Starches dalam *Plant Foods for Human Nutrition* 60 : 113 – 115.
- Purba, E. 2009. Hidrolisis Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) menjadi Glukosa secara Cold Process dengan Acid Fungal Amilase dan Glukoamilase. *Skripsi Universitas Lampung*, Lampung.
- Purnamasari, Indah, Januarti, H. 2010. Pengaruh Hidrolisa Asam-Alkohol dan Waktu Hidrolisa Asam Terhadap Sifat Tepung Tapioka. *Skripsi Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro*, Semarang.
- Rahmawati, Alifia, Sutrisno. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3: 1152-1159.
- Raja, K.C.M., Sankarikutty, B., Sreekumar, M., Jayalekshmy A., Narayanan, C.S., Trivandrum. 1989. Material Characterization Studies of Maltodextrin Samples for the Use of Wall Material. *Starch* 41: 298-303.
- Rasyid, H.A. 2010. Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa sebagai Bahan Pengawet Ikan Teri NASI (*Stelophorus commersonii*, Lac) Segar Untuk Tujuan Transportasi. *Skripsi Institut Pertanian Bogor*, Bogor.
- Reed, G., 1975. *Enzymes in Food Processing*. New York : Academic Press
- Rukmana, R. 2000. Garut : Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta : Kanisius.
- Rukmana, R. 2007. Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta : Kanisius.
- Sadeghi, A., Shahidi, F., Mortazavi S.A, Mahalati, M.N. 2008. Evaluation of Different Parameters Effect on Maltodextrin Production by “-amylaseTermamyl 2-x. *World Applied Sciences Journal* 13: 34 – 39.
- Salim, L. 2016. Eksplorasi Sumber Amilase dari Kecambah Leguminosa. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada*, Yogyakarta.

- Schenk, S.W. dan Hebbeda. 2002. *Starch Hydrolysis Product, Worldwide Technology Production and Application*. VCH Publisher Inc. New York.
- Seratika, A.V. 2017. Mikroenkapsulasi Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) dengan Enkapsulan Maltodekstrin Pati Aren. *Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Shahidi, F. dan Han. 1993. Encapsulation of Food Ingredients. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 33:501-547.
- Sheu, T.Y., dan Rosenberg, M. 1995. Microencapsulation by Spray Drying Ethyl Caprylate in Whey Protein and Carbohydrate Wall Systems. *Journal of Food Engineering* 105:468-476.
- Shi, Yong-Cheng. 2000. *High Solids, Single Phase Process for Preparing Enzyme – Converted Starches*. United State Patent No. 6054302.
- Shiga, H., Yoshii, H., Ohe, H., Yasuda, M., Furuta, T., Kuwahara, H., Ohkawara, M., Linko, P. 2004. Encapsulation of Shiitake (*Lethinus Edodes*) Flavors by Spray Drying. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* 68: 66-71.
- Smith, P.S. dan Bell, H.. 1986. *New Starches for Food Application*. Cereal Food Word. 36: 724 – 726.
- Suarni dan Patong, R. 2007. Potency of Mung Bean Sprout as Enzyme Source (α -Amylase). *Indonesian Journal of Chemistry* 7: 332 – 336.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Sunantara, I.M.M. 2000. *Teknik Produksi Benih Kacang Hijau*. Instansi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian, Denpasar.
- Susilowati, A., Aspiyanto, H.M., Maryati, Y. 2007. Differences in Process Scale on Preparation of Vegetable Broth of Mung Beans (*Phaseolus radiatus L*) Through Brine Fermentation Using Inoculum of *Rhizopus-c1*. *International Conference on Chemical Sciences*, Yogyakarta.
- Tjahjadi. 2016. Modifikasi Pati Kentang dengan Perlakuan Steam Explosion. *Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ullmann. 1984. *Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry*. Sixth Edition 33: 721-742. VCH: Weinheim, Germany

- Unji, S., Anharullah, Muzuni. 2016. Pengaruh Penambahan Enzim α -amilase Terhadap Karakteristik Sirup dari Pati dan Ampas Sagu dari Pengolahan Sagu Moramo Utara. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1: 255-263.
- Winarno. 1983. *Enzim Pangan*. Jakarta : Gramedia.
- Winarno. 1996. *Enzim Pangan*. Jakarta : Gramedia.
- Winarno, F.G. 2010. *Enzim Pangan*. Bogor : PT Embrio Biotekindo
- Wong, D.W.S. dan Robertson, G.H. 2003 α -Amylase, β -amylase, Glucoamylase and Pullulanase in *Handbook of Food Enzymology*. New York : Marcel Dekker Inc.
- Wurzburg. 1991. *Modified Starch: Properties and Uses*. Florida : CRC Press Inc.
- Yusraini, E., Hariyadi, P., Kusnandar, F. 2007. Karakterisasi Proses Produksi Maltodekstrin dari Pati Pisang Secara Enzimatis dengan α -amilase. *Forum Pascasarjana* 3: 159-168.