

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (Association of Official Analytical Chemist), 1995, *Official Methods of Analysis*, Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Bargumono, H.M., dan Suyadi, W., 2013, *9 Umbi Utama sebagai Bahan Pangan Alternatif Nasional*, Leutika Prio, Yogyakarta.
- Bradbury, J.H., and Holloway, W.D., 1988, *Chemistry of Tropical Root: Significance for Nutrition*, Agriculture in Pacific Asian, Canberra.
- Buckle, K.A., Edwards, R., Fleet, G.H., and Wooton, M., 1987, *Ilmu Pangan*, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chairu, dan Sofnie, M., 2006, Isolasi Glukomanan dari Dua Jenis Araceae: Talas {*Colocasia esculenta* (L.)} dan Iles-Iles (*Amorphophallus campanulatus* Blumei), *J. Berita Biologi*, 8 (3), 171-178.
- Copeland, L., Blazek, J., Salman, H., and Tang, M.C., 2009, Form and Functionality of Starch, *Food Hydrocolloids*, 23, 1527-1534.
- Fennema, O.R., 1996, *Food Chemistry*, Marcell Dekker Inc., New York.
- Foust A.S., 1980, *Principle of Unit Operation*, 4 (ed)., John Wiley and Sons, New York.
- Geankopolis, C.J., 2003, *Transport Processes and Separation Process Principles*, 4 (ed)., Pearson Education International, Boston.
- Grace, M.R., 1977, *Cassava Processing*, Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma.
- Margono, T.D., Suryati, dan Hartinah, S., 1993, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI, Swiss Development Cooperation, Jakarta.
- McCabe, W.L., Smith, J.C., dan Harriot, P., 1990, *Operasi Teknik Kimia*, Jilid 2, Edisi Keempat, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Moorthy, S.N., 2004, *Tropical Sources of Starch*, Ann Charlotte Eliasson (ed), Starch in Food: Structure, Function, and Application, CRC Press, Boca Raton Florida.
- Muljoharjo, M., 1987, *Teknologi Pengolahan Pati*, PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Mulyandari, S.H., 1992, *Kajian Perbandingan Sifat-Sifat Pati Umbi-Umbian dan Pati Biji-Bijian*, *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Mulyandari, S.H., 1987, *Teknologi Pengolahan Pati*, Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nurdjanah, S., Susilawati, dan Sabatini, M.R., 2007, Prediksi Kadar Pati Ubi Kayu (Manihot Esculenta) pada Berbagai Umur Panen Menggunakan Penetrometer, *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 12 (2), 65-73.
- Prayitno, H.T., 2008, Pemisahan Padatan Tersuspensi Limbah Cair Tapioka dengan Teknologi Membran Sebagai Upaya Pemanfaatan dan Pengendalian Pencemaran Lingkungan, *Tesis*, Program Magister Ilmu Lingkungan Program Pascasarjana, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Radley, J.A., 1976, *Starch Production Technology*, Applied Science Publishers, London.
- Rahman, A.M., 2007, Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Roessiana, D.L., Setiyadi, dan Sandy, B.H., 2014, Model Persamaan Faktor Koreksi pada Proses Sedimentasi dalam Keadaan Free Settling, *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan*, 6 (2), 96-106.
- Saputra, D.L., 2011, Pengaruh Perbedaan Varietas Ubi Kayu Terhadap Karakteristik Mocaf, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suprpti, L., 2005, *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F., 2011, Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu Asal Lampung, *J. Agrotek*, 5 (1), 93-105.
- Svehla, G., 1985, *Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semimikro*, Edisi Pertama, Penerbit Kalman Media Pustaka, Jakarta.
- Taggart, P., 2004, *Starch as an ingredients: manufacture and applications*, Ann Charlotte Eliasson (ed), *Starch in Food: Structure, Function, and Application*, CRC Press, Baco Raton Florida.
- Tonukari, N.J., 2004, Cassava and The Future of Starch, *Electronic Journal of Biotechnology*, 7 (1), 5-8.
- Wargiono, J., dan Barret, D., 1997, *Budidaya Ubi Kayu*, Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G., 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.