

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K.O., dan Lawal, O.S., 2004. Comparative Study of The Functional Properties of Bambarra Groundnut (*Voandzeia subterranean*), Jack Bean (*Canavalia ensiformis*), and Mucuna Bean (*Mucuna pruriens*) Flours. *Journal of Food Res. Int.* 37 (4):355–365. doi: 10.1016/j.foodres.2004.01.009.
- Afrianti, S.2004. Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan. *Pikiran Rakyat.com*
- Aini, N., Purwiyatno, H., Tien R.I., dan Nuri, A., 2010. Hubungan Antara Waktu Fermentasi Grits Jagung dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih yang Dipengaruhi Ukuran Partikel. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21(1): 18-24.
- Aiyer, P.V., 2005. Amylases and Their Application. *African Journal of Biotechnology* Vol. 4 (13).
- Alam. N., Saleh, M.S., Haryadi dan Santoso, U., 2007. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Instant Starch Noodle (ISN) Pati Aren pada Berbagai Cara Pembuatan. *Journal Agroland*. Vol. 14 (4) : 269-274.
- Artiani, P.A., dan Avrelina, Y.A., 2009. Modifikasi Cassava Starch dengan Proses Asetylasi Asam Asetat untuk Produk Pangan. *Laporan Penelitian*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Betancur, A.D., Chel, G.L., dan Cañizares, H.E., 1997. Acetylation and Characterization of *Canavalia Ensiformis* Starch. *J. Agri. Food. Chem.* 45, 378 – 382.s of Carboxymethylated Sago (Metroxyclo Sago) Starch. *Journal of Food Science*. Vol 70 (9): C560-C567.
- Buckle, K.A.,1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chen, Z., Schols H.A., dan Voragen A.G.J., 2004. Differently Sized Granules from Acetylated Potato and Sweetpotato Starches Differ in the Acetyl Substitution Pattern of their Amylose Populations. *Carbohydr Poly. Journal of Food Science* 56 : 219 – 226.

- Djaafar, T.F., Sarjiman., dan Arlyna B.P., 2010. Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta*.
- Djaafar, T.F., Sarjiman, Rahayu, S., Arlyna B.P., Murwati, Catur, P., Mujahit, M., Sulasmi, Sumisih, dan Murdiman., 2007. Pengkajian Sistem Usaha Tanaman Umbi-umbian Spesifik Lokasi untuk Menunjang Agroindustri. *Laporan Kegiatan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.
- Faridah, D.N., Rahayu W.P., dan Apriyadi M.S., 2013. Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) dengan Perlakuan Hidrolisis Asam dan Siklus Pemanasan-Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 23(1): 61.
- 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.
- Fortuna, T., Juszczak L., dan Palasiński M., Properties of Corn and Wheat Starch Phosphates Granules Segregated According to Their Size. 2001. *EJPAU* Vol. 4.
- Glicksman. 1983. *Food Hydrocolloids*. CRC Press. Boca Raton FL.
- Habilla, C., dan L.H. Cheng., 2015. Quality of Jelly Candy Made of Acid-Thinned Starch Added with Different NonStarch Polysaccharides. *Journal of Food Research and Technology* Vol 3 : 14-22
- Habilla, C., Sim S.Y., Azizah N., dan Cheng L.H., 2011. The Properties of Jelly Candy made of Acid Thinned Starch Supplemented with Konjac Glucomannan or Psyllium Husk Powder. *International Food Research Journal* Vol 18: 213-220.
- Hodge, J.E, dan E.M. Osman. 1976. *Carbohydrates*. Di dalam *Food Chemistry*, D.R Fennema, ed. Macel Dekker. Inc.New York and Basel.
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Encapsulasi Komponen Flavor. *Disertasi Pasca Sarjana*. Institut Pertanian Bogor .
- Imaningsih, Nelis. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan. Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan* 2012, 35(1): 13-22.

- Jacobs, H., dan J. A. Delcour. 1998. Hidrotermal Modifications of Granular Starch, with Retention of the Granelar Structure : a Review. *Journal of Agriculture. Food Chemistry*. 46(8): 2895-2905.
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P., dan Gultom S., 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya dan Biomassa. *Journal of Reaktor* 13: 155-164. DOI: 10.14710/reaktor.13.3.155- 164.
- Larmond, E. 1976. *The Texture Profile dalam Rheology and Texture in Food Quality*. J.M. DeMan, P.W. Voisey., V.F. Rasper., dan D.W. Stanleyeds. The AVI Publishing Company Inc., Wesport, Connecticut
- Lesmana, S.N., Putut, T.I.S., & Kusumawati, N. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat sebagai Fortifikan Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. (7): 28–39
- Malik I. 2010. *Pembuatan Permen Jelly*. http://iwan_malik.wordpress.com. Diakses pada September 2018.
- Marsono, Y. 2002. Indeks Glisemik Umbi-umbian. *Jurnal Agritech* 22 (1): 13-16.
- Moniharapon, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pati Sagu Termodifikasi pada Pembuatan Permen. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol 8 No 1.
- Ningtyas, N.P.A. 2010. Karakterisasi Sifat-Fisiko Kimia Pati Jagung Termodifikasi dengan Proses Acetilasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional “ VETERAN “ Jawa Timur. Surabaya.
- Parker, R., dan Ring, S.G., 2001. Aspects of The Physical Chemistry of Starch. *Journal of Cereal Science* 34 : 1-17 SNI 3547-2-2008. *Properties and uses*. CRC Press Boca Raton, Florida.
- Rukmana. 2000. *Garut*. Yogyakarta. Kanisius.
- Said, M. 2005. Pembuatan dan Karakterisasi Pati Sagu Asetil serta Edible Film yang Dihasilkan. *Tesis*. Sekolah Pascasarjan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Satin M. 2001. *Functional Properties of Starches*. AGSI Homepage. <http://www.FAO.org>. Diakses pada tanggal 30 September 2018

- Shandu, K.S., Maninder, K., dan Mukesh. 2010. Studies on Noodle of Potato and Rice Starches and Their Blend in Relation to Their Physicochemical Pasting, and Gel Properties. *Journal of Food Sciences and Technology* 43: 1289-1293.
- Singh, N., Chawla, D., dan Singh, J. 2004. Influence of Acetic Anhydride on Physicochemical, Morphological and Thermal Properties of Corn and Potato Starch. *Journal of Food Chemistry* 86: 601-608.
- Smith, P.S., dan H. Bell. 1986. New Starches for Food Application. *Cereal Food Word.. Journal of Cereal Food* 36(10) : 724-726.
- Suyanti. 2008. *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tuschoff, J.V. 1989. *Hydroxypropylated starches*. In O.B. Wurzburg Ed.
- Utomo, B.S.B., Lestari, D.S., Subaryono, Murdinah, Sinurat, E., dan Peranganing, R. 2004. Riset Formulasi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Campuran Fikokoloid sebagai Pengganti Gelatin. *Laporan Teknis Pengembangan Produk Fikokoloid sebagai Substitusi untuk Gelatin*. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosek Kelautan dan Perikanan. p. 8–35 (belum dipublikasikan).
- Van de Burgt, Y.E.M., J. Bergsma, I.P., Bleeker, H.C., Mijland, J.P., Kamerling, dan J.F.G.
- Vliegthart. 2000. Structural Studies on Methylated Starch Granules: *Reviews*. *Starch/ Starke* 52: 40–43.
- Wattanachant S., Muhammad K., D.M. Hashim., dan R.A. Rahman. 2003. Effect of Cross Linking Reagents and Hydroxypropilation Levels on Dual-Modified Sago Starch Properties. *Journal of Food Chemistry*, 80:463-471.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wurzburg OB. 1989. *Modified Starches: Properties and Uses*. Boca Raton: CRC Press.
- Xu, Y. V., Miladinove., and M. A. Hanna. 2004. Synthesis and Characterization of Starch Acetates with High Substitution. *Journal of . Cereal. Chem.* 81 (6):735-740.

- Yati, Kori, Hariyanti, dan Desnita Arisanti. 2013. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Kombinasi Karagenan dan Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Stabilitas Fisik Kembang Gula Jelly Sari Umbi Wortel (*Daucus carota. L.*). *Jurnal Farmasains* Vol 2 No. 1.
- Zainal, A. N., Fadzilina, A.A., Karim, and T.T. Teng. 2005. Phycochemical Properties of Carboxymethylatedsago (Metroxylo Sago) Starch. *Journal of Food Science*. Vol 70 (8): C580-C567.