

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S., Gatot, P., Basuni, H., Budi, S., Rindit, P., 2014. Pengaruh lama pengukusan terhadap kualitas sensoris kue delapan jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* Vol. 25 No. 2.
- Ai, Y., Hasjim, J., Jay-lin J. 2013. Effects of lipids on enzymatic hydrolysis and physical properties of starch. *Journal of Carbohydrate Polymers* 92.
- Andriyani, Ema. 2019. Pengaruh blanching terhadap ketengikan kelapa parut dan penerapannya pada produk tiwul ayu selama 2 hari penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Asro, M. 2016. Sintesis pati sitrat dari pati singkong (*Manihot utilissima p.*) dengan metode kering. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Association of Official Analytical of Chemist. 2000. Official method of analysis of the association of official analytical of chemist. Arlington, Virginia, USA : *Published by The Association of Official Analytical of Chemist, Inc.*
- Barlina, R. 1988. Mempelajari penggunaan konsentrat protein kelapa (cocos nucifera L) untuk makanan bayi. *Tesis*. Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Chabibah, A.N. 2017. Tingkat kepuasan wisatawan terhadap produk makanan lokal berbasis singkong di kawasan wisata kuliner daerah istimewa yogyakarta. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Chen, P. dan Michael A.R. 2018. encyclopedia of food chemistry: water. reference module in food science. *Elsevier 2018. Inc*
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. *Bhratara Karya Aksara*. Jakarta.
- Faridah, D. N. 2011. Perubahan karakteristik kristalin pati garut (*Maranta arundinaceae l.*) dalam pengembangan pati resisten tipe III. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fathin, F. N. 2013. Pengaplikasian proses termal dan pengemasan vakum untuk memperpanjang umur simpan produk wingko babat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Goodfellow, B.J. dan Wilson R.H. 1990. A fourier transform IR study of the gelation of amylose and amylopectin. *Biopolymers* 30.

- Gudmundsson, M. 1994. Retrogradation of starch and the role of its components. *Thermochimica Acta* 246.
- Harper, J. M. 1990. Extrusion of foods vol I. *CRC Press*. Boca Roton. Florida.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penelitian Gizi Makan* 35(1).
- Maharani, S. I. 2016. Penentuan waktu proses prigelatinasi dan mempelajari pengaruh substitusi tepung tempe terhadap karakteristik mi sagu (*Metroxylon sp.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Merck. 2019. Particle size conversion table. Diakses melalui <https://www.sigmaaldrich.com/chemistry/stockroom-reagents/learning-center/technical-library/particle-size-conversion.html> pada 7 Juli 2019 pukul 17.00 WIB.
- Meyer LH. 2003. Food chemistry. *Textbook Publisher*, New York.
- Murtiningrum, Elvis F.B., P. Istalaksana, Abadi J. 2012. Karakterisasi umbi dan pati lima kultivar ubi kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal AGROTEK* Vol.3 No.1.
- Nilasari, O. W., Wahono H. S., dan Jaya M. M. 2017. Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* Vol.5 No.3.
- Noviai, N. 2017. Pengaruh konsentrasi pektin dan gula terhadap karakteristik selai lembaran campolay (*Pouteria Campechiana*). *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nusa, C. P. 2017. Indeks glikemik gula kelapa cetak, kristal, dan cair. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Orford, P.D., Ring, S.G., Carroll, V., Miles, M.J., Morries, V. 1987. The effect of concentration and botanical source on the gelation and retrogradation of starch. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 39.
- Palupi, H.T., Zainul A.A., Nugroho, M. 2017. Pengaruh pre gelatinisasi terhadap karakteristik tepung singkong. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. Diakses melalui <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/474>.
- Perdon, A.A., Siebenmorgen, T.J., Buescher, R.W., Gbur, E.E. 1999. Starch retrogradation and texture of cooked milled rice during storage. *Journal of Food Science* 64(5).

- Pertiwi, P. 2015. Studi preferensi konsumen terhadap gula semut kelapa di universitass Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Pulungan, E.N. 2013. Uji daya terima dan nilai gizi brownies singkong. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Putra, S. N. 2008. Optimalisasi formula dan proses pembuatan mi jagung dengan metode kalendering. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ratnayake, W.S., Hoover, R., Warkentin, T. 2002. Pea starch: composition, structure and properties: a review. *Starch/Starke* 54.
- Safitri, E., Sudarno, Kusdarwati, R. 2017. Pengaruh penambahan karagenan terhadap kandungan serat kasar dan peningkatan nilai gel strength pada produk kamaboko dari komposit ikan belanak (*Mugil cephalus*) dan ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Journal of Marine and Coastal Science*, Vol. 6 No.2.
- Shaliha, L. A., Setya B. M. A, Antonius, H. 2017. Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (4).
- Slade, L. dan Levine, H. 1987. Recent advances in starch retrogradation. in: industrial polysaccharides. Silva SS, Crescenzi V dan Dea ICM (editor). *Gordon and Breach Sci*. New York.
- Srichuwong, S. 2006. Starches from different plant origins: from structure to physicochemical properties. *Disertasi*. Mie University. Japan.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2.
- Tjiptoputri, O.M. 2017. Evaluasi profil sensori sediaan pemanis dengan metode *Rate All That Apply* (RATA). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Waigh, T.A., Kato, K.L., Donald, A.M., Gidley, M.J., Clarke, C.J., Riekkel, C. 2000. Side-chain liquid crystalline model for starch. *Starch* 52.
- Wang, S., Mengge, Z., Chen, C. 2018. Interactions between starch, proteins and lipids and the formation of ternary complexes with distinct properties. Tianjin University of Science & Technology, Tianjin, China. *Elsevier*.