

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2002). *Data Statistik Perdagangan Eksport Import Pati Termodifikasi dan Dekstrin periode 1996-2002`*. Jakarta: Pusat Data.
- Anonim. (2008). *Menyoroti Dinamika Pembangunan Pertanian Kawasan Timur Indonesia*. Jakarta: Prosiding Lokakarya.
- Anwar, E., & Joshita. (2004). Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu Sebagai Ekspien dalam Formula Sediaan Tablet dan Niosom. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 1, 34-46.
- Barbosa-Canovas, G., Enrique, O., Pablo, J., & Hong, Y. (2005). *Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionally*. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Blancard, P., & Katz, F. (1995). *Starch Hydrolysis In Food Polysaccharides and Their Application*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Blanchard, & Katz. (1995). Starch Hydrolysates. *Food Science And Technology*, 99.
- D'Arcy , B. (1996). Microencapsulation of Flavor Compounds. *Food Australia*, 48(12), 547-551.
- Darmadji, P., Supriyadi, & Chusnul, H. (1999). Produksi Asap Cair dari Limbah Padat Rempah dengan Cara Pirolisis. *Agritech 19(1)*, 11-15.
- Dziezak, J. (1988). Microencapsulation and encapsulated ingredients. *Food Technology*, 136-148.
- Effionora, A. (2002). Pemanfaatan Maltodekstrin Dari Pati Singkong Sebagai Bahan Penyalut Tipis Tablet. *Makara, Sains*, 6, 50.
- Fuglie, K., & Oales, C. (2004). Starch markets in Asia. In K.O Fuglie and M. Herman (Eds). *Sweet post harvest research and development in China. Proceedings of an International Workshop held in Chengdu, Sichuan, PR China on November 7-8, 2001.*, 100-110.
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin , O., Voilley , A., & Saurel , R. (2007). Application of Spray-Drying in Microencapsulation of Food Ingredients: An Overview. *Food Research International*, 40(9), 1107-1121.
- Girard, J. (1992). *Technology of Meat and Meat Products Smoking*. Ellis Harwood, New York, London, Toronto, Sydney, Tokyo, Singapore, 162-201.

- Gouin, S. (2004). Microencapsulation: Industrial Appraisal of Existing Technologies and Trends. *Trends In Food Science and Technology*, 15(7), 330-347.
- Hoover, R. (2001). Composition, molecular structure, and physicochemical properties of tuber and root starches. *Carbohydr. Polym*, 45, 253-267.
- Hustiany, R. (2006). Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. *Disertasi Pasca Sarjana*.
- Iwuoha, C., & Kalu, F. (1995). Calcium Oxalate and Physico-Chemical Properties of Cocoyam (*Colocasia Esculenta* and *Xanthosoma Sagittifolium*) Tuber Flours as Affected by Processing. *Food Chemistry*, 54(1), 61-66.
- Jafari, S., Assadpoor, E., He, Y., & Bhandari, B. (2008). Encapsulation Efficiency of Food Flavours and Oils During Spray Drying. *Drying Technology*, 26(7), 816-835.
- Jati, P. (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*, 1, 10.
- Juanda. (2000). *Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kuntz, L. (1997). Making The Most of Maltodextrins. *Food Product Design*, 8, 89-104.
- Maga, J. (1987). *Smoke in Food Processing*. Florida: Boca Raton, CRC, Press.
- Master, K. (1979). *Spray Drying Hand Book*. New York: John Wiley and Sons.
- Ningsih, D. R., Asnani, A., & Fatoni, A. (2010). Pembuatan Dekstrin dari Pati Ubi Kayu Menggunakan Enzim Amilase dari *Azospirillum* sp. JG3 dan Karakterisasinya. 5(1), 15-21.
- O'Boyle, A., N., A.-K., L.J., R., & L.L., D. (1992). Encapsulated Cured-Meat Pigment and Its Application in Nitrite Free Ham. *Journal of Food Science*, 57(4), 807-812.
- Olsen, H. (2002). *Enzymes in starch modification in enzymes in food technology*. United Kingdom: Sheffield Academic Press.
- Onwulata, C., Smith, P., Craig, J., & Holsinger, V. (1994). Physical Properties of Encapsulated Spray-dried Milkfat. *Journal of Food and Science*, 59(2), 316-320.

- Purwono, & Purnawati . (2007). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ridal, S. (2003). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -amilase terhadap Patinya. *Skripsi*, 1-33.
- Rikhana, M. (2002). *Pemanfaatan Asap Cair Limbah Penyulingan Sereh Wangi Sebagai Pemberi Rasa dan Aroma serta Koagulan pada Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: UGM.
- Robby, W. (2001). *Penggunaan Asap Cair untuk Peningkatan Kualitas “Bokar” pada Pembuatan Karet Remah “SIR”*. Yogyakarta: UGM.
- Robert, P., Ghorbani, M., Jafari, S.M. , Sadeghi, A., & Rajabzadeh , G. (2015). Retention of Saffron Bioactive Components by Spray Drying Encapsulation Using Maltodextrin, Gum Arabic, and Gelatin as Wall Materials. *Food Hydrocolloids* 51, 327-337.
- Rosenberg, M., & Young, L. (1993). Whey Proteins as Microencapsulating Agents. Microencapsulation of Anhydrous Milkfat-Structure Evaluation. *Food Structure*, 12(1), 4.
- Samadi, B. (2007). *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saputra, F., Hartiati, A., & Admadi, B. (2016). Karakteristik Mutu Pati Ubi Talas (*Colocasia esculenta*) pada Perbandingan Air Dengan Hancuran Ubi Talas dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit.
- Widiawan, I. E., Nocianitri, K., & Putra, N. K. (2013). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Pati Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Termodifikasi dengan Metode Asetilasi.
- Widodo. (2005). *Karakteristik Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar*. Jakarta.
- Winarno, F. (1982). *kimia pangan dan gizi*. jakarta: gramedia pustaka.
- Young , S., Sarda, X., & Rosenberg , M. (1993). Microencapsulating Properties of Whey Proteins. *Journal of Dairy Science*, 76(10), 2868-2877.