

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K. O. and O.S. Lawal. (2003). *Microstructure, physicochemical properties and retrogradation behaviour of Mucuna bean (Mucuna pruriens) starch on heat moisture treatments*. Food Hydrocolloids.
- Adebowale, K. O., T. A. Afolabi, and O. S. Lawal, (2002). *Isolation, Chemical Modification and Physicochemical Characterisation of Bambarra Groundnut (Voandzeia subterranean) Starch and Flour*. Food Chemistry.
- Aini, N., and P. Hariyadi. (2010). *Sifat Sensoris Marshmallow Cream yang Menggunakan Pati Jagung Putih Termodifikasi Sebagai Pengganti Gelatin*.
- Alikonis, J. J. (1979). *Candy Technology*. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company Inc.
- Amin, N. A. (2013). *Pengaruh Suhu Fosforilasi Terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termodifikasi*. Makassar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Anonim1. (2014, Mei 3). *Herbstreith & Fox: Confectionery Gum and Jelly Products*. Retrieved from http://www.herbstreith-fox.de/fileadmin/tmpl/pdf/broschueren/Suesswaren_englisch.pdf
- Artiani, P. A., dan Avrelina, Y. R. (2006). Modifikasi Cassava Starch dengan Proses Acetylation Asam Asetat untuk Produk Pangan. *Jurnal Teknik Kimia, Universitas Diponegoro*.
- Belitz, H. d. (1999). *Food Chemistry*. Berlin: Verlag Springer.
- Bourne, M. C. (1982). *Food Texture and Viscosity*. Geneva, New York: Departement of Food Science and Technology. New York State Agricultural Experiment Station and Institute of Food Science Cornell Univ.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet., dan M. Wootton. (1987). *Food Science dalam Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Cahyanto, D. Y. (2014). *Pengaruh Penambahan Pektin dan Gula Terhadap Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia Jelly Buah Duwet*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.

- Chansri, R., R. Puttanlek, V. Rungsadthong, and D.Uttapap. (2005). *Characteristics of Clear Noodles Prepared from Edible Canna Starches*. Journal of Food Science.
- Damayanti, R. (2009). *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Varietas Lokal.Srikpsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Edwards, W. (2000). *The Science of Sugar Confectionery*. Cambridge: Atheneum Press Ltd.
- Eliasson, A. C., and M. Gudmundsson. (2006). *Starch : Physicochemical and Functional Aspects*.
- Fennema, O. R. (1996). *Food Chemistry, 3rd Edition*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Flach, M., and F. Rumawas. (1996). *Plant Resources of South East Asia No. 9 Plants Yielding Non-Seed Carbohydrates*. Lieden: Backhuys Publisher.
- Haliza, W., S. I. Kailaku, & S. Yuliani.(2012). Penggunaan Mixture Response Surface Methodologi Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipers* K.Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Pascapanen*, 96-106.
- Hartanto, H. (2012). *Perencanaan Pabrik Pengolahan Soft Candy dengan Kapasitas Produksi 3.000kg/hari*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Hodge, J., & E.M. Osman. (1976). *Carbohydrate. Di dalam Food Chemistry*. New York dan Basel: D.R.Fennema, ed. Macel Dekker, Inc.
- Hung, P. V., & N. Morita. (2005). *Physicochemical Properties and Enzymatic Digestibility of Starch from Edible Canna (*Canna Edulis*) grown in Vietnam*. Vietnam: Charboydrate Polymers.
- Isti, P. (2010). *Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi hidrolisis Asam dan Reaksi Photokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka*. Semarang: Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro.
- Jacobs, H. A. (1998). Hidrotermal Modifications of Granular Starch with Retention of The Granelar Structure: a Review. *Journal of Agriculture. Food Chemistry*.

- Jones, N. (1977). *Uses of Gelatin Edible Product didalam Ward AG dan A. Courts (Eds)*. London: The Science and Technology of Gelatin.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*. Retrieved from <http://tekpan.unimus.ac.id>: <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-MODIFIKASI-PATI.pdf>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Koswara, S. (2013, 10 4). <http://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content/uploads/2013/10/4-pengolahan-ganyong.pdf>. Retrieved from Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian 4: Pengolahan Umbi Ganyong.
- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, C. Raharja, J.J Anfiastini, Rini, W., dan W.H. Apriadji. (1986). *Bertanam Umbi-umbian*. Jakarta: PTPenebar Swadaya.
- Maryani, F. S. (2013). *Asetilisasi Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Aplikasinya Sebagai Enkapsulan Asap Cair*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Matoa. (2008, November 17). *Ganyong Alternatif Pangan Lokal dan Obat Tradisional*. Retrieved from <http://matoa.org>.
- Nasional, B. S. (2008). *SNI. 3547.2-2008 : Kembang Gula - Bagian 2: Lunak*.
- Navisatin, N. (2013). *Asetilisasi Pati Gembili (*Dioscorea esculenta*) dan Aplikasinya Sebagai Asap Cair*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Pangesthi, L. T. (2009). Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 1-6.
- Perwitasari, D. S. (2008). Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin. *Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono*, 2-3.
- Polnaya, F. J. (2013). *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Potensi Prebiotik Pati Sagu (*Metroxylon rumphii*) Fosfat*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Poppe, J. (1992). *Thickening and Gelling Agents for Food*. London: Blackie Academic and Professional.

- Pradipta, F. Y. (2014). *Kajian Kelayakan Usaha Permen Keras Bandrek dari Beberapa Formula. Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Peranian. Universitas Gadjah Mada.
- Roisah. (2009). *Produksi dan Karakterisasi Sohun dari Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr). Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ropiq, S., Sukardi, dan T. Bunasor. (1988). Ekstraksi dan Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Santoso, B., A. Manssur dan N. Malahayati. (2007). *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Edible Film dari Pati Ganyong*. Universitas Riau. Riau: Seminar Hasil Penelitian Dosen Ilmu Pertanian dalam Rangka Semirata BKS PTN Wilayah Barat.
- Saputro, M. A., A. Kurniawan, dan D. S. Retnowati. (2012). Modifikasi Pati Talas dengan Asetilasi Menggunakan Asam Asetat. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol.1, No.1, Hal.258-263.
- Satin, M. (2001). *Functional Properties of Starches*. AGSI Homepage. Retrieved from <http://www.FAO.org>.
- Septyarini, D. E. (2013, Januari 17). *Umbi Ganyong.jpg*. Retrieved from <http://blog.ub.ac.id>: <http://blog.ub.ac.id/daningfpub/2013/01/17/umbi-ganyong/>
- Singh, N., D. Chawla, and J. Singh. (2004). *Influence of Acetic Anhydride on Physicochemical, Morphological and Thermal Properties of Corn and Potato Starch*. Food Chemistry.
- Smith, R. J. (1967). *Production and Used of Hypochlorite Oxidzed Starches. Starch Chemistry and Technology*. New York: Academic Press.
- Stephen, A. M. (1995). *Food Polysaccharides and Their Application*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Suyatma, N. E. (2010). *Analisis Sifat Fisik Texture Analysis*. Bogor: Department of Food Science and Technology.
- Teja, W. A., S. P. Ignasius, A. Aning, dan E. K. Laurentina. (2008). Karakteristik Pati Sagu dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross-linking. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*.
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.