

DAFTAR PUSTAKA

- Abera, S. dan Rakshit, K. 2003. *Comparison of physicochemical and functional properties of cassava starch extracted from fresh root and dry chips*. Starch/Starke Vol. 55 : 287-296
- Akyuni, D. 2004. *Pemanfaatan Pati Sagu (*Metroxylon* sp.) Untuk Pembuatan Sirup Glukosa Menggunakan α -amilase dan Amiloglukosidase*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Aldana, D. L. M. Gómez, B. T., Oca, M. M. M., Ayerdi, S. G. S., Meraz, F. G., dan Pérez, L.A. B. 2011. *Isolation and characterization of Mexican Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L) seeds starch in two mature stages*. Starch/stärke, 63, 364-372.
- Anugrahini, SFA., Ismuyanto, B., Indahyanti, Ellya. 2013. *Kinetika Reaksi Hidrolisis Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Menjadi Glukosa Dengan Variasi Temperatur Dan Waktu*. Jurnal. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Brawijaya, Malang.
- AOAC. 1990. *Association of analytical chemist*. Official methods of analysis. 12th edition. Washington DC.
- Ariani, D. 2007. *Pengaruh Lama Pemeraman dan Konsentrasi Ragi Terhadap Kadar Glukosa dan Alkohol Tape Biji Nangka*. Skripsi. Surakarta : FIKP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Arkroyd, W. R., Gopalan, C., dan Balasubramanuyam, S. C. (1966). *The nutritive value of Indian food and the planning of satisfaction diet*. Sept. Rep. Ser., vol. 42, . New Delhi:Indian Council of Medical Research.
- Assegaf, F. 2009. *Prospek Produksi Bioetanol Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* L) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam dan Enzimatis*. Daya Saing, Keunggulan dan Penguasaan IPTEKS (Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni). Halaman 17-20
- Azad, A.K. 2000. *Genetic diversity of jackfruit in Bangladesh and development of propagation methods*. Ph.D. Thesis, University of Southampton. UK.
- Bello-Perez, L. A., Garcia-Suarez, F. J., Mendez-Montealvo, G., Nascimento, J. R. O., Lajolo, F. M., dan Cornenunsi, B. R. (2006). *Isolation and characterization of starch from seeds of *Araucaria brasiliensis*: A novel starch for application in food industry*. Starch/Stärke, 58, 283–291.
- Ben, Elfi Sahlan, Zulianis, Zulianis, Halim, dan Auzal. 2007. *Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Singkong Dengan Fraksinasi Butanol Air*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi, 12 (1). ISSN 1410 0177

- Bewley, J.D., K.J. Bradford, H.W.M. Hilhorst, dan H. Nonogaki. 2013. *Seeds: Physiology of Development, Germination and Dormancy, 3rd Edition*. New York: Springer.
- Biliaderis, C. G., Grant, D. R., dan Vose, J. R. 1981. *Structural characterization of legume starches. II. Studies on acid-treated starches*. Cereal Chemistry, 58, 502–507
- Bobbio, F. O., El-Dash, A. A., Bobbio, P. A., dan Rodrigues, L. R. (1978). *Isolation and characterization of the physiochemical properties of the starch of jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus*)*. Cereal Chemistry, 55, 505–511
- Brautlecht, C. A. 1953. *Starch, Its sources Production and Uses*. Book Division Reinhold Publishing Corporation. New York
- Charles, A.L., Chang, Y.H, Ko, W.C., Sriroth, K., dan Huang, T.C. 2005. *Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches*. J. Agric. Food Chemistry Vol53 : 2717-2725.
- Chayatinufus, Chairunisa. 2011. *Pembuatan Maltodekstrin dari Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Aplikasinya Sebagai Enkapsulan Asap Cair*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Chun, J., Lim, S., Takeda, Y., dan Shoki, M. 1997. *Properties of high crystalline rice amyloextrins prepared in acid–alcohol media as fat replacer*. Cereal Foods World, 42, 813–819
- Coates, John. 2000. *Interpretation of Infrared Spectra, A Practical Approach. Dalam: Encyclopedia of Analytical Chemistry*. Meyers, R. A. ed. Chichester: John Wiley dan Sons Ltd. pp. 10815-10837
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Dutta, H., Kumar Paul, S., Kalita, D., dan Charu Mahanta, L. 2011. *Effect of acid concentration and treatment time on acid–alcohol modified jackfruit seed starch properties*. Journal. Department of Food Processing Technology, School of Engineering, Tezpur University, Assam, India.
- Eliasson, Ann-Charlotte. 2004. *Starch in food, structure function and applications*. Cambridge England, woodhead publishing limited.
- Fairus. S., Hariono., A. Mirantheni dan A. Aprianto. 2010. *Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis Terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, Yogyakarta

- Fessenden R.J. dan J.S. Fessenden. 1992. *Kima Organik*. Erlangga. Jakarta
- Gaman, PM., Sherrington, KB. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Genkina, N. K., Kiseleva, V. I., dan Noda, T. 2009. *Comparative Investigation on acid hydrolysis of sweet potato starches with different amylopectin chain-length*. *Starch/starke*, 61(6), 321–325
- Haq, N. 2006. *Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*)*. In J. T. Williams, R. W. Smith, dan Z.Dunsiger (Eds.), *Tropical fruit trees*. Southampton, UK: Southampton Centre for Underutilised Crops, University of Southampton
- Horwitz, W. dan G.W. Latimer Jr. 2006. *Official Methods of Analysis of AOAC. International 18th Edition, Current Through Revision 1*. Gaithersburg: AOAC International.
- Ikhsan, D., Yulianto, M. E., dan Hartanti, I., 2008. *Pengembangan Bioreaktor Hidrolisis Enzimatik Untuk Produksi Bioetanol dari Biomassa Jerami Padi*. Lembaga Penelitian Universitas Diponegoro.
- Ir Rahmat Rukmana. *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta Kanisius: 1998
- James N BeMiller. 2008. *Starch chemistry and technology*. West Lafayette, Indiana USA. Page 6-7. third edition
- Juliano, B.O., 1994. *Criteria and test for rice grain quality*. In: *Rice Chemistry and Technology* (B.O. Juliano, ed., 1994). American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota
- Karam, L. B. (2003). *Multi-functional properties of mixtures of starches from corn, cassava and yams and their relationship to the physical and molecular*. Thesis. Paraná State: State University of Londrina, p. 133.
- Kartika, Bambang. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama antara Univ-Pau Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Kasfillah. 2013. *Karakterisasi Edible Film dari Pati Biji Nangka dan Agar-agar Sebagai Pembungkus Jenang*. Skripsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2014. *Basis Data Statistik Pertanian*. Diambil dari <http://aplikasi.deptan.go.id/bdip>, diakses pada 12 Februari 2015 pukul 10.00 WIB
- Kerr, R. W. 1950. *Chemistry and Industry of Starch*. 2nd ed., Academic Press Inc., New York.

- Kompas. 2014. *Gula Rafinasi Banjir, Produsen Lokal Gelisah*. <http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2014/11/14/135228926/Gula.Rafinasi.Banjir.Produsen.Lokal.Gelisah>. Diakses tanggal 22 Januari 2015 pukul 20.00 WIB.
- Kompas. 2015. *Serahkan Ratusan Traktor, Jokowi Minta Tak Lagi Impor Beras*. <http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2015/01/31/104333126/Serahkan.Ratusan.Traktor.Jokowi.Minta.Tak.Lagi.Impor.Beras>. Diakses tanggal 22 Januari 2015 pukul 21.00 WIB.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Larkin, P. 2011. *Infrared and Raman Spectroscopy: Principles and Spectral Interpretation*. Amsterdam: Elsevier.
- Lawal, O. S., dan Adebawale, K. O. 2005. *Physicochemical characteristics and thermal properties of chemically modified jack bean (*Canavalia ensiformis*) starch*. Carbohydrate Polymers, 60, 331–341.
- Made Astawan, Prof.DR. 2007. *Teknologi Pangan dan Gizi*. Senior. Jakarta.
- Madrugá, MS., Medeiros de Albuquerque, FS., Silva, IRA., Silva do Amaral, D., Magnani, M., dan Neto, VQ. 2013. *Chemical, morphological and functional properties of Brazilian jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) seeds starch*. Journal. Department of Food Engineering, Center of Technology, Federal University of Paraíba, Campus I, 58051-900 João Pessoa, Paraíba, Brazil.
- Mohamed, AA. dan Duarteb, RP. 2003. *The Effect Of Mixing and Wheat Protein/Gluten on The Gelatinization of Wheat Strach*. J Food Chem 81 : 533-545.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Mukprasirt, A., dan Sajjaanantakul, K. 2004. *Physico-chemical properties of flour and starch from jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) compared with modified starches*. International Journal of Food Science and Technology, 39, 271–276.
- Narasimham, P. 1990. *Breadfruit and jackfruit*. In S. Nagy, P. E. Shaw, dan W. F. Wardowski (Eds.), *Fruits of tropical and subtropical origin: Composition. Properties and uses*. (pp. 193–259) Florida: Florida Science Source Inc
- Nelson, D.L. dan M.M. Cox. 2004. *Lehninger Principles of Biochemistry, Fourth Edition*. New York: W.H. Freeman.
- Nugroho, Aryo Dwi. 2014. *Studi Potensi Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Sulfat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Nur Richana dan Titi Chandra Sunarti. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gembili*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Parker, R. dan S.G. Ring. 2005. *The Physical Chemistry of Starch*. Dalam: Polysaccharides: Structural Diversity and Functional Versatility. Dumitriu, S. ed. New York: Marcel Dekker. pp. 591-604.
- Purba, E. 2009. *Hidrolisis Pati Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) dan Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) menjadi Glukosa secara Cold Process dengan Acid Fungal Amilase dan Glukoamilase*. Universitas Lampung. Lampung.
- Purwanto, A. 2002. *Pembuatan Bioetanol dari tepung Biji Nangka dengan Proses Sakarifikasi Fermentasi Fungi *Aspergillus niger* Dilanjutkan dengan Fermentasi Yeast *Saccharomyces cereviceae**. Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Radley, J. A. 1976. *Physical Methods of Characterising Starch*, In : Radley, J. A. (Ed.), *Eximination and Analysis of Starch and Starch Products*, Applied Science Publisher Ltd, London.
- Reed G. (1975). *Enzyme in food processing (2nd Edition)*. Academic press, New York 10005 U.S.A
- Rifan. 2011. *Sintesis Frukto-oligosakarida (FOS) dari Sukrosa dengan Menggunakan *Penicillium notatum**. Skripsi. Depok. UI.
- Rokhaniah. 2003. *Isolasi dan Karakteristik Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Untuk Pembuatan Biodegradable Film*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Saifullah. 1995. *Pemanfaatan Tanin dari Kulit Kayu Pinus *Merkusii* sebagai Bahan Perekat*. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Sastrohamidjo, Hardjono. 2005. *Kimia Organik*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Silva, J. H. V., Jordão Filho, J., Ribeiro, M. L. G., dan Silva, E. L. (2007). *Effect of the addition of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) seeds bran in dietary on the egg production, yolk pigmentation and dropping humidity in Japanese quais*. *Ciência Agrotcnica*, 31, 523–530.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.s., dan Gill, B.S. 2003. *Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical sources – review*. *Food Chemistry* 81:21 9-231
- SNI 3451-2011. Tapioka. <http://sisni.bsn.go.id>. Diakses tanggal 15 Februari 2015 pukul 21.00 WIB.

- Socrates, G. 2001. *Infrared and Raman Characteristic Group Frequencies: Tables and Charts, Third Edition*. Chichester: John Wiley dan Sons.
- Soepadmo, E. 1992. *Artocarpus heterophyllus* Lamk. In E. W. M. Verheij, dan R. E. Coronel(Eds.), *Plant resources of Southeast Asia No. 2: Edible fruits and nuts* (pp. 86–91). Wageningen, Netherlands: PROSEA.
- Soetanto, Edy. 1998. *Manisan buah-buahan 4*. Kanisius : Yogyakarta.
- Somogyi, M. 1952. *Notes on Sugar Determination*. *J. Biol. Chem.* 195: 19-23.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan N., dan Kusnandar, F. 2011. *Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubikayu (Manihot utisima Crantz) asal Lampung*. Jurnal. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB dan Southeast Asia Food and Agricultural Science and Techonolgy (SEAFST) Center IPB
- Taherzadeh, M.J. dan Karimi, K. 2007. *Acid-Based Hydrolysis Processes for Ethanol from Lignocelulosic Materials*. A Review, *Bioresources*, 2(3) : 476.
- Tester, R. F., Karkalas, J., dan Qi, X. J. 2004. *Starch-composition, fine structure and architecture*. *Journal of Cereal Science*, 39, 151–165.
- Tjokroadikusoemo, Soebijianto.1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Trihadi, Bambang dan Indro Susanto.1994. *Pembuatan Gula Glukosa dari Tepung Biji Nangka*. Institut Pertanian Bogor.
- Tulyathan, V., Tanuwong, K., Songjinda, P., dan Jaiboon, N. 2002. *Some physicochemical properties of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) seed flour and starch*. *Science Asia*, 28, 37–41
- Umi, kustina. 1991. *Karakterisasi Pati Biji Nangka dan Pemanfaatannya*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Uçar, G. dan M. Balaban. 2003. *Hydrolysis of Polysaccharides with 77% Sulfuric Acid for Quantitative Saccharification*. *Turk J Agric For.* 27: 361-365.
- Wadlihah, F. 2010. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Pati biji nangka Terhadap Komposisi Proksimat dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus*. Skripsi, Surakarta: FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widowati, S. dan Djoko S. Damardjati. 2001. *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dan Peran Teknologi Pangan Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. *Majalah Pangan* No. 36/X/Januari 2001 hal. 3-11. Puslitbang Bulog. Jakarta.
- Winarno, FG. 1995. *Enzim Pangan*. Penerbit PT Gramedia Utama, Jakarta.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia

Winarno, FG. 2008. *Kimia pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Bogor, M-Brio press, cetakan I.

Wurzburg, O. B. Dan CD Szymanski. 1970. *J. Agric. Food Chem.* 18,997

Whistler, R. L. 1953. *Starch Retrogradation in Starch and Its Derivatives, 3rd.* Vol. I. J. A. Radley, ed. Chapman and Hall, London.