

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A.A. 1996. *Mempelajari Pengaruh Sulfurisasi dan Suhu Penegeringan Terhadap Sifat Kimia Tepung Talas*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Artati, E.Kriswiyanti. 2012. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Asam Terhadap Kinetika Reaksi Hidrolisis Pelepah Pisang*. *Jurnal Ekuilibrium* Vol.11 No.2 Hal 73-77
- Ayu, D., Chandra dan Setyo Yuwono. 2014. *Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No 2, hal.110-120
- BeMiller, James., Roy Whistler. 2009. *Starch: Chemistry and Technology 3rd edition*. Academic Press: USA
- Blanchard, A. Arthur. 1986. *Synthetic Inorganic Chemistry*. John and Willey Sons : New York
- Chen, J., and Jane, J. 1994. *Preparation of Granular Cold-Water-Soluble Starch by Alcoholic-Alkaline Treatment*. *Journal of Cereal Chemistry* Vol 71. No.6 page 618-622
- Chen, Hongzhang and Wenjie Sui. 2015. *Water Transfer in Steam Explosion Process of Corn Stalk*. *Journal of Industrial Crops and Products* Vol 76, page 977-986
- Chen, Hongzhang and Wenjie Sui. 2016. *Effects of Water States on Steam Explosion of Lignocellulosic Biomass*. *Journal of Bioresource Technology* 199, page 155-163
- Chung, Hyung-Jung., Hyesook Son Lim, Seung-Taik Lim. 2006. *Effect of partial gelatinization and retrogradation on the enzymatic digestion of waxy rice starch*. *Journal of Cereal Science* No. 43, page 353-359
- Derrick, Michele R., Dusan Stulik, James M. Landry. 1999. *Infrared Spectroscopy in Conservation Science*. Getty Conservation Institute
- Dewan Standardisasi Nasional, 1989. *Dekstrin Untuk Industri Non Pangan*
- Dewan Standardisasi Nasional, 1992. *Dekstrin Untuk Industri Pangan*
- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry 3rd edition*. Marcell Dekker, New York
- Haryani, Kristinah., Hargono, A.M. Samsudin, H. Satriadi, Suryanto. Tanpa tahun. *Pembuatan Dekstrin dari Pati Sorgum secara Hidrolisis menggunakan Enzim α -Amilase*. Artikel Ilmiah Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro

- Hidayat, Mohamad Rusdi. 2013. *Teknologi Pretreatment Bahan Lignoselulosa dalam Proses Produksi Bioetanol*. Jurnal *Biopropal Industri* Vol. 4 No. 1
- Kafah, Fiki Fitriya Silmi. 2012. *Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan Cake*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Kurdi, W., 2002. *Reduksi Kalsium Oksalat pada Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Keripik Talas*. Skripsi Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Kusumayanti, Heni, Noer Abyor Handayani, Herry Santosa. 2015. *Swelling power and water solubility of cassava and sweet potatoes flour*. *Procedia Environmental Science* no. 23 page 164-167
- Martínez, Marta Corzo, Nieves Corzo, Mar Villamiel, and M Dolores del Castillo. 2012. *Browning Reactions*. Benjamin K. Simpson. *Food Biochemistry and Food Processing*. Willey-Blackwell, USA
- Maryani, Fera Sri., dan Purnama Darmadji. 2013. *Asetilasi Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Aplikasinya sebagai Enkapsulan Asap Cair*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Mazumder, Saikat., and Debabrata Bera. 2013. *Production of Malto-Dextrin From Broken Rice*. *International Journal of Research in Engineering and Technology* eISSN: 2319-1163
- Meyer, L.H. 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co., New York.
- Mudawwar, I., Incropera, T. A., and Incropera, F. P., 1987. *Boiling Heat Transfer and Critical Heat Flux in Liquid Films Falling on Vertically-Mounted Heat Sources*. *International Journal of Heat and Mass Transfer*, Vol. 30, pp. 2083-2095
- Munson, Bruce, Donald F. Young, Theodore H. Okiishi. 2004. *Mekanika Fluida Jilid I*. Penerbit Erlangga, Jakarta
- Muttakin, S., 2015. *Reduksi Kadar Oksalat pada Talas Lokal Banten melalui Perendaman dalam Air Garam*. *Prosiding Seminar Nasional Biodiversifikasi Indonesia* Vol.1 No.7 Hal.1707-1710
- Nurdjanah, Siti dan Winny Elfira. 2009. *Profil Komposisi dan Fungsional Serat Pangan dari Ampas Ekstraksi Pati beberapa Jenis Umbi*. Artikel Ilmiah Fakultas Pertanian, Universitas Lampung
- Paliyath, Gopinadhan., Krishnaraj Tiwari, Carole Sitbon, and Bruce D. Whitaker. 2012. *Biochemistry of Fruits*. Benjamin K. Simpson. *Food Biochemistry and Food Processing*. Willey-Blackwell, USA

- Pangestuti, Bernadetha Dyah. 2010. *Karakterisasi Tapioka Beberapa Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Purwandari, Umi, Supriyanto, Burhan. Tanpa tahun. *Sifat Fisika, Kimia, Dan Tekstural Beberapa Tepung Nonkonvensional Dan Karakteristik Roti Tawar Yang Dihasilkan*. Artikel Ilmiah Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo
- Purwono dan Heni Purnamawati. 2013. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Rahmawati, W., Y. A. Kusumastuti, dan N. Aryanti, 2012. *Karakteristik Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) sebagai alternatif sumber pati industri di Indonesia*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1:347-351.
- Ranny, Zilfia Mutia. 2011. *Karakterisasi Mikrokapsul Furosemid yang Menggunakan Maltodekstrin DE 10-15 sebagai Pembawa*. Skripsi Fakultas MIPA, Universitas Indonesia
- Richana, Nur. 2012. *Araceae & Dioscorea: Manfaat Umbi-Umbian Indonesia*. Nuansa, Bandung
- 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 Fakultas Agroindustri. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Schroeder, Lawrence J, Iacobellis M, Smith A.H., 1954. *The Influence of Water and pH on the Reaction between Amino Compounds and Carbohydrates*
- Singh, R. Paul and Dennis R. Hekdman. 2009. *Introduction to Food Engineering 4th edition*. Academic Press, USA
- Syahfputra, Imam., dan Purnama Darmadji. 2013. *Pemanfaatan Hirdolisis Asam dalam Modifikasi Pati Garut (*Marantha Arundinacea*) untuk Proses Mikroenkapsulasi Asap Cair*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Taufik, Yusman., Hasnelly, dan Rukmana. 2013. *Inovasi Tepung Talas Termodifikasi dalam Meningkatkan Nilai Produk*. Artikel Ilmiah Teknologi Pangan, Universitas Pasundan
- Triyono, Agus. 2007. *Peningkatan Fungsional Pati Ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) dengan Enzim α -Amilasi (*Bacillus subtilis*) sebagai bahan Substitusi Pengolahan Pangan*. *Jurnal Sains Mipa* tahun 2007, Vol 13, No. 1
- Wahyuni, T.S. 2010. *Pembuatan Dekstrin dari Pati Umbi Talas dengan Hidrolisis Secara Enzimatis*. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan, UPN Surabaya
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta

- Winarno, F.G 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta
- Wurzburg, OB. 1992. *Starch in the Food Industry*. Florida : CRC Press
- Yu, Zhengdao., Bailiang Zhang, Fuqiang Yu, Guizhuan Xu, Andong Song. 2012. *A real explosion: The Requirement of Steam Explosion Pretreatment*. *Journal of Bioresource Technology* 121, page 335-341
- UDSA. 2010. *Dextrin Handling and Processing*. www.ams.usda.gov. Diakses 19 Maret 2017 jam 03.26 WIB