

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, P, Wardani, AK, dan Murtini, ES. 2008. Isolasi dan Identifikasi Mikrob dari Tempe Sorgum Coklat (*Sorghum bicolor*) serta Potensinya Dalam Mendegradasi Pati dan Protein. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 95-105
- Anonim1. 2010. Rice Composition. <http://www.food.allergens.de/mathiasBesier>. Dilihat pada 11 Januari 2015
- Anonim2, 2011. *Screen*. Diakses pada, 2 november 2012, pukul 13.04 WIB. URL: distantina.staff.uns.ac.id/files/2009/08/2-screen.pdf.
- Anonim3. 2009. *Petunjuk Praktikum Satuan Operasi*. Laboratorium Teknik Proses dan Produk Pertanian . FTP UGM. Yogyakarta.
- Aptindo. 2010. *Produksi Gandum Dunia Menipis*. Diakses melalui <http://www.batavia.co.id>. Pada 14 mei 2015.
- Atichokudomchaia Napaporn, Sujin Shobsngobb, Saiyavit Varavinita., 2000, *Morphological Properties of Acid-Modified Tapioca Starch*. Weinheim.283-289.
- Bradbury, J.H. 2006. Simple wetting method to reduce cyanogen content of cassava flour. *Journal of Food Composition and Analysis* 19: 388-393
- Culver, Catherine A., and R. E. Wrolstad. 2008. *Color Quality of Fresh and Processed Foods*. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society, Washington, DC
- Dadey, M.J., Kimia Makanan, ITB, Bandung, 1993, pp. 190-195.
- Demiate, L.M., Dupuy, N., Huvenne, J.P., Cereda, M.P. dan Wosiacki, G. 2000. Relationship between baking behavior of modified cassava starches and starch chemical structure determined by FTIR spectroscopy. *Carbohydrate Polymer* 42: 149-158

- Departemen Perindustrian, 1990. *Intisari Proses Pembuatan, Peralatan, dan Pemanfaatan Tepung Kasava, Tepung Sagu, dan Tepung Jagung*. Brosur Pameran Pangan 1990. Jakarta.
- Djumali, M. dan Ani, S., Teknologi Bio Proses, Penebar Swadaya, Jakarta, 1994, pp. 59-61.
- Dzieddzic, S. Z. dan M. W. Kearsley. 1995. *The technology of starch production*. Di dalam Kearsley, M. W. dan S. Z. Dzieddzic. *Handbook os StarchHydrolysis Products and Their Derivatives*. Blackie Academic and Prof., London.
- El Hida, Ramdhania. 2013. *Selain Daging, Ini Bahan Pangan yang Dibeli RI dari Luar Negeri*. Diakses dari <http://finance.detik.com/read/> pada 28 Desember 2014.
- El-sheikh, M, A., Ramadan, M, A., and El-shafie, A. 2010. Photo-oxidation of rice strach. Part 1: Using hydrogen peroxied. *Charbohydrate Polymers*, 80:266-269
- FAO. 2015. *Jumlah produksi ubi kayu dunia*. Diakses melalui <http://www.fao.stat.org> pada 1 juli 2015.
- Frazier, W.B., and Dennis C. Westhoff. 1998. *Food Microbiology*. Third Edition. McGraw-Hill, Inc. New York. 432-440.
- Gökmen, V., H. Z. Senyuva, Berkan Dülek, and Enis Çetin. 2007. *ComputerVision Based Analysis of Potato Chips A tool For Rapid Detection of Acrylamide Level*. *Science Direct Food Chemistry* Vol. 101, Page791-798.
- Grace M.R. 1997. *Cassava Processing*. Rome : FAO.UNO.
- Handayani, Santi. 2008. *Mencari hubungan antar FM dan Agregat*. Diakses pada 2 november 2014 melalui <http://lontar.ui.ac.id/file?file=digital/126497-R210860-Mencari%20hubungan-Literatur.pdf>.
- Hardiyanti, N., E. J. Kining, Fauziah Ahmad, and N. M. Ningsih. 2009. *WarnaAlami*. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makassar.

- Hee-Young An., 2005, *Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Henderson, S.M. & R.L. Perry (1976). *Agri-cultural Process Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing, Westpot, Connecticut.
- Isa, M. S. dan Y. Pradana. 2008. *Flower Image Retrieval Berdasarkan Color Moments, Centroid-Contour Distance dan Angle Code Histogram*. Konferensi Nasional Sistem dan Informatika Bali, Vol. 108, No. 57, Page 321-326.
- Ismi, Dian. 2012. Studi Pembuatan MOCAF. Universitas Hasanudin.
- Jha, S.N., Kingsly, A.R., dan Chopra, S. (2006). *Non-destructive determination of firmness and yellowness of mango during growth and storage using visual spectroscopy*. Biosystem Engineering, 397-402.
- Ketola, H., and Hegberg, P. 2003. Modified Strach US Patent Office, Pat. No 6,670,470
- Kusdiarjo Sunarto. 2002. Membuat keripik singkong & keripik keledai. Jogja. Kansius
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Megumi Miyazakia, Pham Van Hunga, Tomoko Maedad dan Naofumi Morita, 2006, *Recent Advances in Application of Modified Starches for Breadmaking*, Elsevier Journal.
- Michael Devega, Munyatul Islamiah, Kamaliah Ulfah, 2010, *Peranan Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Mie Dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional*, ITB Bogor.
- Misgiyarta, Suismono dan Suyanti, 2009, *Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif*, Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian.
- Normasari R Y, 2006. *Kajian penggunaan tepung mocaf (modified cassava*

*flour) sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan cookies.*UNS

Purba, Michael, 1995, Ilmu Kimia, Jakarta, Erlangga.

Parrot, L.E., (1970), "Pharmaceutical Technology", Burgess Publishing Company, Mineapolish, 11, 12

Rukmana. R.H. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta

Sanchez-Rivera, M.M., Garcia-Suarez., F.J.L., Velazquez V.M., Guterrez-Meraz., and Bello-Perez., L.A. 2005. Partial Characterization of banana strachesoxidized by different levels of sodium hypochlorite. *Carbohydrate Polymers*,62: 50-56

Sangseethong, K., Lertphanich, S., and Sriroth, K., 2009, *Physicochemical Properties of Oxidized Cassava Starch Prepared under Various Alkalinity Levels*, *Starch/Stärke* Vol. 61.

Sriroth, K., Wanlapatit, S., Kijkhunasatian, C., Sangseethong, K. Dan piyachomkwan, K. 2002. Application of ozone in the sago strach industry. *Dalam : Kainuma, k., Okazaki, M., Toyoda, Y. dan Cecil, J.E. (Ed.). New Frontiers of Sago Palm Studies*. Universal Press. Tokyo

Sobowale, A. O, Olurin, T. O and Oyewole, O. B., 2007 , *Effect of lactic acidbacteria starter culture fermentation of cassava on chemical and sensory characteristics of fufu flour*, *African Journal of Biotechnology* Vol. 6 (16),pp. 1954-1958, ISSN 1684–5315

Subagio A.2005. *Mocaf: Inovasi & Peluang Baru Agribisnis*. www.trubus-online.com

Suprpti. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka*. Jogja. Kansius

Subagio A.2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagaiBahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, UniversitasJember.

- Subagio, A. 2009. *Produk Bakery dengan Tepung Singkong dalam Food Review* Edisi Januari 2009. PT Media Pangan Indonesia: Bogor
- Suhardjo dan Clara M. Kusharto. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Kansius. Yogyakarta.
- Sulaksono S. 2013. Diakses melalui <http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/kandungan-gizi-dan-manfaat-singkong-bagi-kesehatan.html>. Pada 5 Januari 2015.
- Suriawiria, Unus. 1995. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Angkasa. Bandung. 101-108.
- Syarif dan Halid, 1993. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Arcan : Denpasar
- Tabrani. 1997. *Emping Jagung: Teknologi dan Kendalanya*. Institut Teknologi Bandung.
- Tambunan, Tulus. 2008. *Ketahanan Pangan di Indonesia. Mengidentifikasi Beberapa Penyebab*. Pusat Studi Industri dan UKM, Universitas Trisakti: Jakarta.
- Tharanathan., Rudrapatman., 2005, *Starch-Value Addition by Modification*, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, Vol 45, 371-384.
- Vatanasuchart, N., Naivikul, O., Charoenrein, S. Dan Sriroth, K. 2005. Molecular properties of cassava starch modified by different UV irradiations to enhance baking expansion. *Carbohydrate Polymer* 61 :80-87
- Winarno F.G. 1997 *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yefrican. 2012. *Kadar Air Basis Basah dan Kadar Air Basis Kering*.