

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. Official Methods of Analysis. *Association of Official Analytical Chemists (AOAC)*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Anonim. 1994. Tepung Tapioka. SNI 01-34511994-1994. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Alves, R. M. W., Ito, D., Carvakho. J. L. V. D., Melo, W. F. D., Godoy, R. L. D. O. 2011. *Stability of Biofortified Sweet Potato Flour*. 25th IAPRI Symposium on Packaging. Brazil.
- Asmarajati, T. 1999. Pengaruh Blanching dan Suplementasi Bekatul Terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Fakultas Pertanian UNSOED, Purwokerto.
- Atika, B. 2010. *Pemanfaatan Pati Suweg (Amorphophallus Campanulatus B) Untuk Pembuatan Dekstrin Secara Enzimatis*. Universitas Pembangunan Nasional.
- Berk, Z. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. 259. Elsevier Inc. New York
- Brody, A. 1989. Introduction. In: *Controlled/modified Atmosphere/vacuum Packaging of Foods* (ed. A Brody), pp. 1– 16. Food and Nutrition Press, Inc.: Trumbull, CT
- Broker, D. B., Baker F. W. A. dan Hall C. W. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oil Seeds*. The AVI Publishing Company Inc. New York.
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan UI-Press, Jakarta

- Chang, C. T., Liou, H. Y., Tang, H. L. and Sung, H. Y. (1996). Activation, purification and properties of β -amylase from sweet potatoes (*Ipomea batatas*). *Biotechnology and Applied Biochemistry* 24, 13-18.
- Cottrell, C. M., Duffus, L. Paterson, G. R. Mackey, M. J. Allison and H. Bain. 1993. The Effect of Storage Temperature on Reducing Sugar Concentration and Activities of Three Amylotic Enzymes in Tubers of Cultivated Potato, *Solanum tuberosum*. *Potato Research* (36), pp. 107-117. doi:10.1007/BF02358725.
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 1993. *Pembinaan Sistem Agroindustri Tepung Kasava Pola Usaha Tani Plasma di Kabupaten Ponorogo*. Laporan Penelitian Kerjasama Balittan Sukamandi dengan PT. Petro Aneka Usaha, Bandung.
- E. Geoffriau, A. Suel, M. Briard, J. Y. Péron and O. J. Ayala Garay. 2005, Evolution of Amylase Activity in Tuberous-Rooted Chervil (*Chaerophyllum bulbosum* L) Roots during Storage at Various Temperature. *Acta Horticultur-urae* (ISHS), Vol. 682, pp. 153-1158.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Wood Head Publishing Ltd., Cambridge, England, p.406-417
- Gorris, L.G.M, Peppelenbos HW. 1992. Modified atmosphere and vacuum packaging to extend the shelf life of respiring food products. *Horttechnology* 2:303-9.
- Hagenimana, V., Simard, R. E., Vezina, L.P. 1994. Amylolytic Activity In Germinating Sweet Potato (*Ipomea Batatas*) Roots. *Journal Of Amercian Society Of Horticultural Science*. 119(2): 313-320.
- Heimdal H, Kuhn BF, Poli L, Larsen L.M. 1995. Biochemical changes and sensory quality of shredded and MA-packaged Iceberg lettuce. *Journal of Food Science* 60:1265-8, 1276.
- Hendersen, S.M, dan Perry, R.L. 1976. *Agricultural Process Engineering*. The AVI publishing Company, Inc. Westport Connecticut. USA.

- Hesam, F., Tehrani, R.T., Balali, G.R. 2015. Evaluation of β amylase activity of sweet potato (*Ipomea batatas*) cultivated in Iran. *Journal of Food Biosciences and Technology* 5 (2): 41-48.
- Horvathova, V., Stefan, J., Ernest, S. 2000. *Amylolitic Enzyme: Their Specificities, Origins And Properties* dalam *biologia Brastislava*, 55/6:600-615.
- Hintlian, C.B., Hotchkiss, J.H. 1986. The safety of modified atmosphere packaging: *a review*. *Food Technology* 12:70–6
- Ida, Riyanti .E. 2009. Biomassa sebagai Bahan Baku Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian*, No.3 Vol.28 2009.
- Jay J. M. 1996. *Modern Food Microbiology*, Ed ke-6. Chapman & Hall.
- Jariyah. 2002. Analisis Komponen Gula Pada Sirup Maltosa Hasil Hidrolisis Pati Garut Secara Enzimatis. Tesis. UB. Malang.
- Jati, P.W. 2006. *Pengaruh Waktu Hidrolisis Dan Konsentrasi Hcl Terhadap Nilai Dextrose Equivalent (DE) Dan Karakterisasi Mutu Pati Termodifikasi Dari Pati Tapioka Dengan Metode Hidrolisis Asam*. Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Juanda, D dan Cahyono. 2000. *Ubi jalar, Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Indonesia : Penerbit Kanisius.
- Judoamidjojo. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Edisi 1 cetakan 1. Jakarta: Rajawali Press.
- Julianti, E., dan Mimi, N. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Pp 98-130.
- Li, H. dan Kazuko, O. 1985. Major Soluble Protein Of Sweet Potato Roots And Change In Protein After Cutting, Infection On Storage. *Agricultural and Biological Chemistry*. 49 (3): 737-744.
- Liur, J. I. 2014. Analisa Sifat Kimia Dari Tiga Jenis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman* (4):1 Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian Universitas Pattimura: Ambon.

- Martens, T. 1995. Current status of sous vide in Europe. In: *Principles of Modified-Atmosphere and Sous Vide Product Packaging* (eds JM Farber & KL Dods). pp. 37–68. Technomic Publishing Inc: Lancaster
- Muchtadi dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Nangin, D., Sutrisno, A. 2015. Enzim Amilase Pemecah Pati Mentah Dari Mikroba: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.3(3): 1032-1039.
- Nur, Muhammad. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos Chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*: 14(1). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung.
- Purba, E. 2009. Laporan Penelitian: *Hidrólisis Pati Ubi Kayu (ManihotEssculenta) Dan Pati Ubi Jalar (Ipomea Batatas) Menjadi Glucosa Secara Cold Process Dengan enzim Acid Fungal Amilase dan Glukoamilase*. Fakultas Teknik Unila. Lampung.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Purwanto, S. 1995. *Perkecambahan Produksi dan Kebijakan dalam Peningkatan Produksi Jagung*. Direktorat Budi Daya Serealia, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Jakarta.
- Putu, I. 2001. *Karakteristik Daging Sapi Dikemas Dalam Kantong Plastik Hampa Udara(vacuum pack)*. Balai Penelitian Ternak Bogor. *Wartazoa* XI(2): 15-19.
- Reddy, N.S, Nimmagadda, A dan RAO KR. 2003. An Overview Of Thermicrobial Alpha Amylase Family, *African Journal Of Biotechnology*. 2: 645-648.
- Richana, N., Sunarti, T. C. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa Dan Gembili. *Jurnal pascapanen* 1(1) : 29-37.
- Risnoyatiningsih, S. 2011. Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning Menjadi Glukosa Secara Enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia* (5) : 2. Program studi Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran: Jawa Timur.

- Robertson GL. 2010. *Food Packaging and Shelf Life: A Pratical Guide*. CRC Press. Florida.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya Dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sacharow, S., R.C. Griffin. 1978. *Food Packaging*. AVI Publ. Inc., Westport.
- Shimada, T. dan Otani, M. 2007. Sweet Potato. *Biotechnology in Agriculture and Forestry*, Vol. 59 : 337-353.
- Soemartono. 1984. *Ubi Jalar*. CV Yasaguna, Jakarta. Hal: 44.
- Subrimobdi, W. B. 2016. *Studi Eksperimental Pengaruh Penggunaan Saccharomyces Cerevisiae Terhadap Tingkat Produksi Bioetanol Dengan Bahan Baku Nira Siwalan*. Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Yogyakarta: Yogyakarta.
- Sukadarti, Sri dan Murni, Wahyu. S. 2001. Studi Hidrolisis Ampas Tahu Menjadi Glukosa Dengan Katalisator Enzim Glukoamilase. *Prosiding Seminar Nasional Kejuangan*. Teknik Kimia (A24-1 – A24-4).
- Syarief, R dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan pangan*. IPB. Bogor
- Syarief, R., Sassy, S., dan Isyana, B.S.T. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium rekayasa proses pangan PAU pangan dan gizi. IPB. Bogor
- Taib, G., Said, G. dan Wiraatmadja, S. 1988. *Operasi Pengerangan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediatatama Sarana Perkaya, Jakarta.
- Utami, P. A. K. 2016. *Eksplorasi Enzim α Amilase, β amilase dan Amiloglukosidase Pada Berbagai Varietaas Ubi Jalar*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- V. D. Truong, R. Y. Avula, K. Pecota and C. G. Yencho. , 2011. *Sweetpotatoes*. Wiley-Blackwell. Hoboken.

Varoquaux, P.J.A, Nguyen-The C.1994. Vacuum processing: a new concept for pre-cooked fruit and vegetables. *Proceedings. Food Science and Technology Today* 8:42–9.

Winarno. 1995, *Enzim Pangan*. Gramedia Utama: Jakarta.

Yanti, H., Hidayanti dan Ekfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE(*Poliethylene*) Dan Plastik PP(Polypropilene) Di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 5(1) : 22-27.

Yuriah., Kuswytasari, N. D. 2013. Pengaruh pH dan Suhu Terhadap Aktivitas Protease *Penicillium* sp. *Jurnal Sains Dan Seni Pomits* (2): 1.

Zainab, A., S. Modu., A. S. Falmata., Maisaratu. 2011. Laboratory Scale Production of Glucose Syrup by The Enzymatic Hydrolysis of Starch Made From Maize, Millet and Sorghum. *Biochemistry* 23(1): 1-8.