

## DAFTAR PUSTAKA

- Alatas, Z., Yanti L., 2001. *Efek Kesehatan Radiasi Pengion pada Manusia*.  
Prosiding Seminar Nasional Keselamatan, Kesehatan dan Lingkungan.  
Nuklir, Batan
- Anindya, Agnes Swasti. 2013. *Oksidasi Hancuran Singkong Menggunakan  $H_2O_2$   
dan Asam laktat dengan Katalisator  $FeSO_4 \cdot 7H_2O$  untuk Meningkatkan  
Baking Expansion*. Skripsi : TPHP UGM YOGYAKARTA
- Anonim. 2013. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensoris) Dalam Industri  
Pangan*. Dalam : [http://tekpan.unimus.ac.id/wp-  
content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-  
Pangan.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf) Diakses pada Rabu, 13 Maret pukul 20.21 Wib
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, S. Budiyo, dan Y. Sedarnawati. 1989. *Petunjuk  
Prosedur Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor
- Aptindo. 2014. *Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. Asosiasi  
Produsen Tepung Terigu Indonesia, Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Peraturan Kepala Badan  
Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor hk. 03. 1. 23. 08.  
11. 07517 Tahun 2011
- Banks, w., c. t. greenwood. 1975. *Starch Its Components*. Halsted Press , John  
Wiley and Sons, N, Y
- Bertolini, A.C., Mestres, C., Raffi, J., Bule'on, A., Lerner, D., and Colonna, P.  
2001b. *Photodegradation of Cassava and Corn Starches*. Journal of  
Agricultural and Food Chemistry 49 : 675-682
- Brooker, D.B, Bakker-Arkema, F.W, Hall. C. W. 1974. *Drying Cereal Grains*.  
The Avi Publishing Company Inc. Westport Connecticut.
- Cui, S. W. 2005. *Food Carbohydrates : Chemistry, Physical Properties, and  
Application*. CRC Press, Franch
- Chuzel, G.; N Zakhia, and M., P., Cereda. 1994. *The Potential For New Cassava  
Products in Brazil*. Cassava Flour and Starch: Progress in Research and  
Development p: 299-303.
- Dadey, K., Tom, J., Adam, K. 1992. *Dry-Bulk Density : Its Use and  
Determination, Proceedings of the Ocean Drilling Program, Scientific  
Result*. Vol. 126

- Demiate, I.M., Dupuy, N., Huvenne, J. P., Cereda, M. P dan Wosiacki, G. 2000. *Relationship Between Baking Behavior of Modified Cassa Starches and Starch Chemical Structure Determined by FTIR Spectroscopy*. Carbohydrate Polymer 42 : 149-158
- Effendi, Puji Johan. 2010. *Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (Modified Cassava Flour) dari Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Varietas Malang-I dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi*. Universitas Sebelas Maret : Surakarta
- El-sheikh, M., A., Ramadan, M., A., and El-shafie, A. 2010. *Photo-oxidation of rice starch. Part I : Using Hydrogen Peroxied*. Charbohydrate Polymers. 80 : 266-269
- FAO. 2012. *Food and Agriculture Organization of The United Nation*. Dalam : <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx> Diakses pada hari Kamis, 7 April 2016 pukul 08.14 wib
- Gutomo, Haryo. 2005. *Pengaruh Variasi Penambahan Pati Tapioka pada tepung Jagung Pramasak terhadap Sifat Fisik Bihun*. Yogyakarta : Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, FTP UGM
- Handayani, Santi. 2008. *Mencari hubungan antar FM dan Agregat*. Dalam : <http://lontar.ui.ac.id/file?file=digital/126497-R210860-Mencari%20hubungan-Literatur.pdf> Diakses pada 2 Mei 2016 pukul 13.53 wib
- Hartoyo, Arif dan Sunandar, Ferry H. 2006. *Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (Ipomoea Batatas L) Kecambah Kedelai (Glycine Max Merr.) dan kecambah Kacang Hijau (Virginia Radiata L) sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energy Protein*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XVII No. 1 Th 2006, IPB : Bogor
- Isnawan, Bayu. 1999. *Pengaruh Penambahan Pati Termofikasi Pada Pembuatan Mie Kering Terhadap Sifat Fisik Produk*. Teknik Pengolahan Hasil Pertanian TP : UGM Yogyakarta
- 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.
- Jufri, Mahdi. 2006. *Studi Kemampuan Pati Biji Durian sebagai Bahan Pengikat dalam Ketoprofen secara Granulasi Basah*. Jurnal Ilmu Kefarmasian : Vo; III. No. 2. Agustus 2006 78-86 ISSN : 1693-9883.

- Kalsum, N., Surfiana. 2003. *Karakteristik Dekstrin dari Pati Ubi Kayu yang diproduksi dengan Metode Pragelatinisasi Parsial*. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negri Lampung. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 13 (1) :13-23
- Kahlil. 1999. *Pengaruh Kandungan Air dan Ukuran Partikel terhadap Perubahan Perilaku Fisik Bahan Pangan Lokal : Sudut Tumpukan, Daya Ambang, dan faktor Higroskopis*. Media Peternakan Vol. 22. No. 1 : 1- 11
- Kurniati, dkk. 2012. *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi menggunakan Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae, dan Rhizopus oryzae*. ITS : Jurnal Teknik Pomits. Vol. 1, No. 1, (2012) 1-6
- Lukasiewicz, M., S. Bednarz, A., Ptaszek, I. Gerlich, A. Bednarz, D. Bogdal dan B. Achremowicz. 2007. *Microwave Assited Oxidative Degradation of Starch-Estimation of Degree of Oxidation of the Modified Biopolymer*. 11<sup>th</sup> International Electronic Conference on Synthetic Orgnaic Chemistry (ECSOC-11)
- Mulyadi, A.F, Wijana, S., Dewi, I.A., Putri, W.I. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas) (Kajian Penambahan Telur dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 No. 1 (April 2014) 25-36 Universitas Brawijaya : Malang
- Priestly, R.J. , 1979. *Effect of Heating on Foodstuffs*. Applied Science Publisher : London.
- Puspitojati, Endah dkk. 2014. *Pengaruh Penggunaan Bakteri Asam Laktat selama Fermentasi pada Kualitas Modified Cassava Flour*. Yogyakarta, STPP Magelang
- Rahmawati, Dita. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (Zea mays L.) Dan Prediksi Umur Simpan Dalam Kemasan Plastik*. Naskah Publikasi : Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Rivera, M. M. S., F. J. L. Garcia Suarez, M. V del Valle, F.G. Meraz dan L. A. Bello-Perez. 2005. *Partial Characterization of Banan Starches Oxidized by Different Levels of Sodium Hypoclorite*. Carbohydrate Polymer 62 : 50 - 56
- Sausania, A, Djagal W. 2014. *Oksidasi dan Irradiasi Tepung Ubi Kayu dengan Hidrogen Peroksida (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) dan Sinar UV-C menggunakan Tumbler untuk Meningkatkan Baking expansion*. Tesis : UGM Yogyakarta

- Soekarto, Soewarno T., (1981). *Penilaian Organoleptik: Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PUSBANGTEPA : Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor.
- Soewitomo, S. 2007. *Resep Praktis Sisca Soetomo : Muffin*. Gramedia : Jakarta
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAL) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember : FTP Universitas Jember
- Sudarmadji, S., Suhardi, B. Haryono. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta
- Sulistiadi, Slamet. 2015. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Hidrogen Peroksida ( $H_2O_2$ ) dan Lama Penyinaran UV-C terhadap Perubahan Sifat Fisiko Kimia Tepung Kasava*. Tesis : FTP UGM Yogyakarta
- Ukpabi, U., J., Ndimele. 1990. *Evaluation of The Quality of Gary Production in Lmo State*. Niger. Food J., 8 : 105-110
- Wang, Y. J. and Wang, L. 2003. *Physicochemical Properties of Common and Waxy Corn Starch Oxidized by Different Level of Sodium Hypochlorite*. Carbohydrate Polymers 52 : 207-217
- Winarno, F. G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Zulaidah, Agustien. 2011. *Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-Cf Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum*. UNDIP : Tesis Program Pasca Sarjana : Semarang