

DAFTAR PUSTAKA

- Aldana, D.L.M., Gomez, B. T., Oca, M. M. M., Ayerdi, S.G.S., Meraz, F. G., dan Perez, L.A.B. 2011. *Isolation and characterization of Mexican jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L) seeds starch in two mature stages. Starch/Stärke.* 63
- Belitz, H.D. dan W. Groch. 1999. *Food Chemistry. 2nd ed.* M.M. Burghahen, D. Hadziyev, P. Hessel, S. Jordan, dan C. Spinz. ed. Berlin: Springer-Verlag.
- BeMiller, J.N. 1965 *Acid hydrolysis and other lytic reactions of starch. Starch: Chemistry and Technology*, eds Whistler R L & Paschall E F. New York: Academic Press
- BeMiller, J.N. dan R.L. Whistler. 1996. *Carbohydrates.* Fennema, O.R. *Food Chemistry, Third Edition.* ed. New York: Marcel Dekker.
- 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.
- Binod, P., K.U. Janu, R. Sindhu, dan A. Pandey. 2011. *Hydrolysis of Lignocellulosic Biomass for Bioethanol Production.* Pandey, A., C. Larroche, S.C. Ricke, C.G. Dussap, dan E. Gnansounou. ed. *Biofuels: Alternative Feedstocks and Conversion Processes.* Oxford: Academic Press.
- Charles, A. L., Y. H Chang, Ko, W.C., Sriroth, K., Huang, T.C. 2005. *Influence of Amylopectin Structure and Amylose Content on the Gelling Properties of Five Cultivars of Cassava Starch.* *J. Agric Food Chem* 53(7):2717-2725
- Chowdhury, F.A., Rahman M.A., Muhan A.J. 1997. *Distribution of free sugars and fatty acid composition of different parts of jackfruit *Artocarpus heterophyllus*.* *Food Chemistry.* 60(4):25-28
- Coates, J. 2000. *Interpretation of Infrared Spectra, A Practical Approach.* Dalam: *Encyclopedia of Analytical Chemistry.* Meyers, R.A. ed. Chichester: John Wiley & Sons. pp.
- Dinarsari, A. A. dan Adhitasari, A. 2013. Proses Hidrolisa Pati Talas Sente (*Alocasia macrorrhiza*) menjadi Glukosa : Studi Kinetika Reaksi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. 2 No. 4 Undip
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta: Bhatara Karya Aksara

- Dutta, H., Sanjib K.P., Dipankar K., Charu M.L. 2011. *Effect of acid concentration and treatment time on acid-alcohol modified jackfruit seed starch properties. Food Chemistry.*128:284-291
- Fairus, S., Haryono, Agrithia Mirantheni dan Aris Aprianto. 2010. Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia.* Yogyakarta
- Gaman, P.M. dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan.* Gardjito, M., S. Naruki, Agnes M., Sardjono. *ed.* Edisi kedua. Yogyakarta: UGM Press.
- Horwitz, W. dan G.W. Latimer Jr. 2006. *Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition, Current Through Revision 1.* Gaithersburg: AOAC International. Ed.
- Irwansyah, M. 2010. Penentuan Konsentrasi Optimum Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) sebagai bahan penghancur internal tablet parasetamol dengan metode granulasi. *Skripsi.* Poliklinik Uhamka
- Isnaharani, Yulan. 2009. Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lmk.) Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat. *Skripsi.* IPB
- 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.
- 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 Semarang
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2014. *Basis Data Statistik Pertanian.* Diambil dari <http://aplikasi.deptan.go.id/bdsp>, diakses pada 22 Januari 2015.
- Kittipongtana, O. S., dan Nisit Kittipongtana. 2011. *Preparation and physicochemical properties of modified jackfruit starches. LWT-Food Science and Technology*
- Kusumawati, D.D, Amanto, B. S., Muhammad D. R. A. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 1 No 1
- Larkin, P. 2011. *Infrared and Raman Spectroscopy: Principles and Spectral Interpretation.* Amsterdam: Elsevier.

- Madruqa, M. S., Medeiros de Albuquerque, F. S., Silva, I. R. A., Silva do Amaral, D., Magnani, M., Neto, V. Q. 2013. *Chemical, morphological and functional properties of Brazilian jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) seeds starch*. *Food Chemistry* 143 (2014) 440–445
- Mastuti, E. dan Setyawardhani, D. A. 2010. Pengaruh Variasi Temperatur dan Konsentrasi Katalis pada Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Kulit Ketela Pohon. *Ekuilibrum* Vol.9 . No. 1 p 23-27
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. Di dalam: *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. Ann Charlotte Eliasson (ed). Florida: CRC Press
- Mukprasirt, A. dan Sajjaanatakul. 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
- Nelson, D.L. dan M.M. Cox. 2004. *Lehninger Principles of Biochemistry, Fourth Edition*. New York: W.H. Freeman.
- Nelson, N. 1944. *A Photometric Adaptation of The Somogyi Method for The Determination of Glucose*. *J. Biol. Chem.* 153: 375-380.
- Nugraha, Febrinaldo Eka. 2008. Optimasi Pemecahan Emulsi Air dalam Pelumas Bekas Menggunakan Campuran Larutan NaCl-Etanol. *Skripsi*. ITB
- 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.
- 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.
- Putera, Rizky Dirga Harya. 2012. Ekstraksi Serat Selulosa dari Tanaman Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) dengan Variasi Pelarut. *Skripsi*. Universitas Indonesia
- Radley, J. A. 1976. *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*. London: Applied Science Publishers LTD

- Rifan. 2011. Sintesis Fruktoligosakarida (FOS) dari Sukrosa dengan Menggunakan *Penicillium notatum*. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Depok
- Ridhowati, Sherly. 2011. Penentuan Lama Hidrolisis dan Karakteristik Maltodeksrin dan Sirup Glukosa dari Pati Jagung Fosfat. *Tesis*. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Rokhaniah, 2003. Isolasi dan Karakterisasi Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) untuk Pembuatan Biodegradable Film. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta
- Rukmana, R. 1997. *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.s., 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. Diambil dari <http://sisni.bsn.go.id>. Diakses tanggal 20 Februari 2015 pukul 22.00 WIB.
- Somogyi, M. 1926. *Notes on Sugar Determination*. *J. Biol. Chem.* 70: 599-612. 80
- Somogyi, M. 1952. *Notes on Sugar Determination*. *J. Biol. Chem.* 195: 19-23.
- Stephen, A. M., Glyn P. O., Peter A. W. 2006. *Food polysaccharides and their application*. Boca Raton: CRC Press.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan, N., Kusnandar, F. 2011. Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubikayu (*Manihot utisima* Crantz) asal Lampung. *JAgrotek* (5)1
- Tjokrodiakusomo, S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT Gramedia,
- Tulyathan, V., Tananuwong, K., Songjinda, P., & Jaiboon, N. 2002. *Some physicochemical properties of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam) seedflour and starch*. *Science Asia*. 28
- Tzia, C., V. Giannou, D. Lebesi, dan C. Chranioti. 2012. *Chemistry and Functional Properties of Carbohydrates and Sugars (Monosaccharides, Disaccharides, and Polysaccharides)*. Dalam: *Sweeteners: Nutritional Aspects, Applications, and Production Technology*. Varzakas, T., A. Labropoulos, dan S. Anestis. eds. Boca Raton: CRC Press.

Umi, Kustina. 1991. Karakteristik Pati Biji Nangka dan Pemanfaatannya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

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

Wirakartakusumah, M.A. & Febriyanti, T. 1994. Studi Karakteristik Fisiko Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Kayu. *Seri Penelitian Pangan Lanjut*. 1: 95-110. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Wyman, C.E., S.R. Decker, M.E. Himmel, J.W. Brady, C.E. Skopec, dan L. Viikari. 2005. *Hydrolysis of Cellulose and Hemicellulose*. Dalam: *Polysaccharides: Structural Diversity and Functional Versatility*. Dumitriu, S. ed. New York: Marcel Dekker