

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Hariyadi, P., 2007. Pasta Pati Jagung Putih *Waxy* dan *Non-Waxy* yang Dimodifikasi Secara Oksidasi dan Asetilasi-Oksidasi. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* hlm. 108 – 115
- Amin, Nur Azizah. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi Terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termodifikasi. *Skripsi*. Makassar : Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin
- Amiruldin, Musfiq. 2007. Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin dari Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *Skripsi*. Jawa Barat : Institut Pertanian Bogor
- Andrean. 2014. Proses Oksidasi Pati Jagung Menggunakan Senyawa Pengoksidasi NaOCl. *Skripsi*. Cilegon : Sekolah Tinggi Analisis Kimia Cilegon
- Artiani, P.A. dan Yohanita R.A. 2007. *Modifikasi Cassava Starch dengan Proses Acetylation Asam Asetat Untuk Produk Pangan*. Semarang : Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
- Bourne, M. C. 1982. *Food Texture and Viscosity*. New York : Academic Press (reprinted 1994)
- [BPS]. Biro Pusat Statistik. 2004. *Statistik Perdagangan Ekspor-Impor Indonesia*
- Bentancur, A.D., Chel, G.L. dan Canixares, H.E. 1997. Acetylation and Characterization of *Canavalia ensiformis* Starch. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 45:378-382
- Cereda, M.P., Vilpoux, O. and Demiate, I.M. 2003. Modified Starch. *Dalam: Book 3-Technology, use and potentialities of Latin American starchy tubers*. CPC International: Milho Basil
- Damat, Haryadi, Marsono, Y., Muhammad Nur, C. 2008. Efek pH dan Konsentrasi Butirat Anhidrida Selama Butirilisasi Pati Garut. *Agritech* vol 28, No. 2
- deMan JM. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan. K. Padmawinata. Bandung: Penerbit ITB

- Fennema, O. R. 1976. *Principles of Food Science*. Dalam Food Chemistry Part I. New York and Basel : Marcel Dekker, Inc.
- Fleche, G. 1985. *Chemical Modification and Degradation of Starch*. Dalam Starch Conversion Technology. New York and Basel : Marcel Dekker, Inc.
- Furia, T. E. 1972. *CRC Handbook of Food Additive*. Florida : CRC Press Girindra, A. 1986. *Biokimia I*. Jakarta : Penerbit Gramedia
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. New York: Academic Press
- Gonzalez, R. T., Re, E., Anon, M.C., Pilosof A.M.R., Martinez, K. 2007. Amaranth Starch-rich Fraction Properties Modified by High-temperature Heating: *Food Chemistry*, v. 103, p. 927-934
- Hambali, E., A. Suryani dan N. Widianingsih. 2004. *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hastuti, Dewi dan Iriana Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian* Vol. 3 No. 1 : Hal 39 – 48. Papua : Fakultas Peternakan Perikanan dan Ilmu Kelautan
- Haug, Ingvild J. Kurt I. Draget, Olav Smidsrod. 2004. Physical behavior of Fish Gelatin-K-Carrageenan Mixtures. *International Journal of Carbohydrate Polymers*. 56: 11-19
- Hutapea, T.N.A. 2011. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dan Sari Buah Cempedak (*Artocarpus intiger (Tunb.) Merr.*) Terhadap Kualitas Permen Jelly Selama Masa Simpan. *Skripsi*. Yogyakarta : Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya
- Karmakar. 2014. Comparative Study of Native and Modified Starches Isolated from Conventional and Nonconventional Sources. *International Food Research Journal* 21(2): 597-602
- Kearsley, M.M. dan Sicard, P. J. 1989. *The Chemistry of Starches and Sugar Present in Food*. Dalam Dobbing, J. : Dietary Starches and Sugar in Man, A Comparison. Springer Verlag London
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Depkes). 2008. Komposisi Umbi Talas. <http://www.depkes.go.id/>. [20 Februari 2015 pukul 14.15 WIB]
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com. Diakses pada 20 Maret 2015.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 1 : Pengolahan Umbi Talas*. Jawa Barat : Institut Pertanian Bogor
- Meyer, L.H. 1960. *Food Chemistry*. New Delhi : Affiliated Est Press, Ltd.
- O'dell, J. 1979. *The Use of Modified Starch in the Food Industry*. Dalam Polysaccharides in Food. Fakenham. Norfolk
- Palupi, Hapsari Titi. 2012. Karakteristik Pati Resistan Dari Pati Jagung Termodifikasi Asetat. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.3 No.1
- Radley, J.A. 1954. *Starch and Its Derivates Vol II*. New York : John Willey and Sons Inc.
- Raina, C., Singh, S., Bawa, A., and Saxena, D. 2006. Some Characteristics of Acetylated, Cross- linked and Dual Modified Indian Rice Starches. *European Food Research and Technology*, v. 223, p. 561-570
- Reed, G. 1975. *Enzymes in Food Processing 2nd Edition*. New York : Academic Press
- Ryan, et al. 2002. Grain Mineral Concentrations and Yield of Wheat Grown Under Organic and Conventional Management. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 84(3), 207-216
- Setiawati, Ima Hani. 2009. Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Hasil Proses Perlakuan Asam. *Skripsi*. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Surat Kabar Bersaing. 2009. *Peluang baru NTB-BSS*. <http://bersaing.blogspot.com/> . [15 Oktober 2014 pukul 19.25 WIB]
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Kembang Gula Bagian 2 – Lunak*. Jakarta
- Swinkels, J.J.M. 1985. *Sources of Starch : Its Chemistry and Physic*. New York and Basel : Marcel Dekker, Inc.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., Kusnandar, F. 2012. Pengaruh Proses Heat-Moisture Treatment (HMT) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XXIII No. 1. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Teja, A., Ignatius, S.P., Aning, A., Laurentia, E.K.S. 2008. Karakteristik Pati Sagu Dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross Linking. *Jurnal*

Teknik Kimia Indonesia, Vol. 7 No. 3 Desember 2008 : 836-843.
Surabaya : Jurusan Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala

Thirathumthavorn, D. dan Charoenrein, S. 2006. Thermal and Pasting Properties of Native and Acid-treated Starches Derivatized by 1-octenyl Succinic Anhydride. *Carbohydrate Polymer* 66: 258-265

Tugiyana. 1997. Asetilasi Beberapa Jenis Pati Dengan Variasi Alkalinitas Suspensi Untuk Menekan Efek Retrogradasi. *Skripsi*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Widiawan, I.M.E, Nocianitri, K.A, Putra, N.K. 2013. *Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Pati Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Termodifikasi Dengan Metode Asetilasi*. Bali : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

Wurzburg, O.B. 1995. *Modified Starches*. New York and Basel : Marcel Dekker, Inc.

Xu, Y., Vesselin, M., Milford, A.H. 2004. Synthesis and Characterization of Starch Acetates with High Substitution. *Cereal Chem.* 81(6):735-740

Yi, J.B., Kim, Y.T., Bae, H.J., Whiteside, W.S., Park, H.J. 2006. Influence of Transglutaminase-induced Cross-linking on Properties of Fish Gelatin Films. *Journal of Food Science* Vol 71,93