

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2004. *Profil Bisnis Mie Jegung Instan. Riset Unggulan Strategis Nasional (RUSNAS) Diversifikasi Pangan Pokok Alternatif. Lembaga Pengelola Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.*
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, S. Budiyanto, dan Y. Sedarnawati. 1989. *Petunjuk Prosedur Analisa Pangan.* PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor
- Balagopalan, C., Padmaja, G., Nanda, S.K., dan Moorthy, S.N. 1988. *Cassava in Food, Feed, and Industry.* CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Grace, M.R.1997. *Cassava Processing.* Rome : FAO.UNO.
- Halim A, Siswanto B. 1990. *Peranan teknologi pascapanen ubikayu. di dalam supply dan demand untuk pangan Pasaribu dan Sutoro (eds.).* Prosiding. Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pra dan Pascapanen ubikayu I. Lampung: Seminar Nasional UPT-EPG BPPT; 15 Februari 1990.
- Hay, M., 2002. *The Extent of Gelatinization and Change to the Extrusion Processing.* Depart of Chemical Engineering. The University of Queensland
- 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. Vol. III No.2 Agustus 200678-86 ISSN: 1693-9883.
- Lawal, O. S. (2004). *Composition, Physicochemical Properties and Retrogradation Characteristics of Native, Oxidized, Acetylated and Acid –thinned New Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) Starch.* Food Chemistry, 87, 205–218.
- Liu, Z., L. Peng, and J.F. Kennedy. 2005. *The technology of molecular manipulation and modification. Asisted by Microwaves as Applied to Starch Granules.* Carbohydrate Polymers, 61: 374–378
- Murtini, E.S., Sutanto, T., dan Kusumawardani, R. 2005. *Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Gandum Varietas Selayar, Nias, dan Dewata.* Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6 No.1.
- Phimphilai.S., Oratai Chumnan., Kajorndaj Phimphilai dan Klanarong Sriroth., 2005, *Effects of Ultraviolet radiation and Temperature on Characteristics*

- of Modified Cassava Starch*. Departement of Food Technology. Faculty of Engineering and Agroindustry. Maejo University. A Sansai, Chiangmai, Thailand.
- Riama, G., Veranika, A., dan Prasetyowati. 2012. *Pengaruh H₂O₂, Konsentrasi NaOH, dan Waktu Terhadap Derajat Putih Pulp dari Mahkota Nanas*. Melalui <http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/download/22/24>. Diakses pada 22 September 2016.
- Rivera, M.M. dkk. 2005. *Partial Characterization of Banana Starchesoxidized by Different Levels of Sodium Hypoclorite*. *Carbohydrate Polymers*. 62. 50-56.
- Subagio A.2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (KASAVA) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Subagyo, A. 2009. *Produk Bakery dengan Tepung Singkong dalam Food Review Edisi Januari 2009*. PT Media Pangan Indonesia:Bogor.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industry Pertanian*. PT. mediyatama sarana perkasa. Jakarta.
- USDA. 2016. *Wheat Trade*. US. Melalui <http://www.ers.usda.gov/topics/crops/wheat/trade.aspx>. Diakses pada 5 Juni 2016.
- Vatanasuchart, N., Naivikul, O., Charoenrein, S., and Ssiroth, K. 2005. *Molecular Properties of Cassava Starch Modified With Different UV Irradiation to Enhance Baking Expansion*. *Carbohydrate Polymers*,61:80-87.
- Widjanarko S.B., Aji S., dan Anni S. 2011.*Efek Hidrogen Peroksida terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (Amorphophallus Oncophyllus) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12 : 143 – 152.
- Wijayanti P., Yuli .2009. *Proses Produksi Sirup Maltosa Dan Fruktosa*. Laporan Magang. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Wurzburg, O.B. 1989. *Modified Starches: Properties and Uses*. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Zubaidah, E. dan Irawati, N. 2006. *Pengaruh Penambahan Kultur (Aspergillus niger, L. Plantarum) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Mocaf*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.