

DAFTAR PUSTAKA

- agrotek, 2019. *agrotek.id*. [Online]
Available at: <https://agrotek.id>
[Diakses 27 Juni 2021].
- Agustifa, F. N., 2013. [Skripsi] *Pengaruh Heat Moisture Treatment terhadap Laju Retrogradasi pada Gel Pati Sagu (*Metroxylon sp.*) dan Pati Aren (*Arenga pinnata*)*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Alam, N. & Saleh, M. S., 2009. Karakteristik Pati dari Batang Pohon Aren Pada Berbagai Fase Pertumbuhan. *Jurnal Agroland*, 16(3), pp. 199-205.
- Amin, N. A., 2013. [Skripsi] *Pengaruh suhu fosforilasi terhadap sifat fisikokimia pati tapioka termodifikasi*, Makassar: Fak. Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington D.C.: Association of Official Chemist..
- Arif, A., 2019. *Sagu Papua untuk Dunia*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Asriyani, N., 2008. *Modifikasi Pati Aren (*Arenga pinnata* Merr.) dengan Asam Stearat dan Aplikasinya sebagai Salut Lapis Tipis Tablet Vitamin C*, Depok: Universitas Indonesia.
- Barlina, R., Liwu, S. & Manaroinson, E., 2020. POTENSI DAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN KOMODITAS AREN SEBAGAI PRODUK PANGAN DAN NONPANGAN. *Jurnal Litbang Pertanian*, 39(1), pp. 35-47.
- Budijanto, S. & Yuliyanti, 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Shorgum bicolor* L. Moench) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3), pp. 177-186.
- Burju, L., C., A. Y. & Abdassah, M., 2017. Modifikasi Jagung dengan Metode Reaksi Enzimatis. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, VI(2), pp. 47-55.
- Cereda, M., Vilpoux, O. & Demiate, I., 2003. Modified Starch. Dalam: *Technology, use and potentialities of Latin American starchy tubers*. s.l.:CPC Internasional.
- Cheng, W. et al., 2010. Impact of ultrasonic treatment on properties of starch film-forming dispersion and the resulting films. *Carbohydrate Polymers*, Volume 81, pp. 707-711.
- Collado, L. S., Mabesa, L., Oates, C. & Corke, H., 2001. Bihon-Type Noodles from Heat-Moisture Treated Sweetpotato Starch. *Journal of Food Science*, 66(4), pp. 604-609.

Crosbie, G., 1991. The relationship between starch swelling properties, past viscosity and boiled noodle quality in wheat flours. *Journal of Cereal Science*, Volume 13, pp. 145-150.

Cruz, L. G. et al., 2017. Spectroscopic, calorimetric, and structural analyses of the effect of hydrothermal treatment of rice beans and the extraction solvent on starch characteristic. *Biology Macromolecular*, pp. 965-972.

Czechowska-Biskup, R. et al., 2005. Degradation of chitosan and starch by 360-kHz ultrasound. *Carbohydrate Polymers*, 60(2), p. 175–184.

Damat, et al., 2018. *Teknologi Pati Termodifikasi dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Malang: UMM Press.

Dankar, I., Haddarah, A., Omar, F. E. L. & Sepulcre, F., 2018. Characterization of food additive-potato starch complexes by FTIR and X-ray diffraction. *Food Chemistry*, Volume 260, pp. 7-12.

Deetae, P. et al., 2008. Preparation, pasting properties and freeze thaw stability of dual modified crosslink-phosphorylated rice starch. *Carbohydrate Polymers*, Volume 73, pp. 351-358.

Firdayati, M. & Handajani, M., 2005. Studi Karakteristik Dasar Limbah Industri Tepung Aren. *Jurnal Infrastruktur dan Lingkungan Binaan*, I(2), pp. 22-29.

Fitria, E., Hariyadi, P., Andarwulan, N. & Triana, R. N., 2018. Sifat Fisikokimia Pati Sagu Termodifikasi dengan Metode Oksidasi Menggunakan Natrium Hipoklorit. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), pp. 100-108.

Fonseca, L. M. et al., 2015. Oxidation of potato starch with different sodium hypochlorite concentrations and its effect on biodegradable films. *LWT- Food Science Technology*, pp. 714-720.

Hariyanto, B. et al., 2019. *Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian*. [Online]

Available at: <http://bkp.pertanian.go.id/>

[Diakses 18 Mei 2021].

Heriawan, I. K. A., Rahim, A. & Kadir, S., 2016. Karakteristik Fisikokimia Pati Aren Asetat. *Jurnal Agroland*, 23(2), pp. 157-163.

Heyne, K., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. 1 penyunt. Jakarta: Yayasan Sarana Wana Jaya.

Iida, Y. T. T. Y. K. T. A. & K. T., 2008. Control of viscosity in starch and polysaccharide solutions with ultrasound after gelatinization. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, Volume 9, pp. 140-146.

- Indah Yuliasih, T. C. S., 2014. *Pati Sagu Termodifikasi Sebagai Bahan Starch-Based Plastics*. Yogyakarta, Institut Pertanian Bogor.
- Jambrak, A. R. et al., 2010. Ultrasound effect on physical properties of corn starch. *Carbohydrate Polymers*, Volume 79, pp. 91-100.
- Juliano, B. O., 1971. A Simplified Assay for Milled-Rice Amylose. *American Association of Cereal Chemist*, 16(11), pp. 334-340.
- Kartikasari, S. N., Sari, P. & Subagio, A., 2016. Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (RVA) dan Morfologi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1), pp. 12-24.
- Kaur, M., Oberoi, D. P. S. & Sogi, D. S., 2010. Physicochemical, morphological and pasting properties of acid treated starch. *Journal of Food Science Technology*, 48(4), pp. 460-465.
- Kusumaningrum, A. d. R. P., 2007. Penambahan Kacang-kacangan dalam Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(2), pp. 73-80.
- Laga, A., 2006. *Pengembangan Pati Termodifikasi dari Substrat Tapioka dengan Optimalisasi Pemotongan Rantai Cabang Menggunakan Enzim Pullulanase*. Yogyakarta, PATPI.
- Latifah, H. & Yuniarta, 2017. Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) Metode Ganda (Ikatan silang-substitusi) dan Aplikasinya sebagai Pengental Pada Pembuatan Saus Cabai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4), pp. 31-41.
- Lempang, M., 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Buletin Eboni*, 9(1), pp. 37-54.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S. & Prianto, A. B., 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), pp. 1-10.
- Mailhot, W. C. & Patton, J. C., 1988. Criteria of flour quality. Dalam: *Wheat Chemistry and Technology*. 3 penyunt. St. Paul, Minnesota: American Association of Cereal Chemists, pp. 69-90.
- Manchun, S., Nunthanid, J., Limmatvapirat, S. & P.Sriamornsak, 2012. Effect of ultrasonic treatment on Physical Properties of Tapioca Starch. *Advanced Materials Research*, Volume 506, pp. 294-297.
- Marsono, Y. & Topping, D. L., 1993. Complex Carbohydrates in Australian Rice Products-Influence of Microwave Cooking and Food Processing. *Food Science and Technology*, Volume 26, pp. 364-370.

McClements, D., 1995. Advances in the Application of Ultrasonic in Food Analysis and Processing. *Trends Food Sci. Tech.*, Volume 6, pp. 293-299.

Miller, G. L., 1959. Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar. *Analytical Chemistry*, Volume 31, pp. 426-428.

Nurdina, R. D., 2016. *Dinas Perkebunan Provinsi Jawa Barat*. [Online]
Available at: <http://disbun.jabarprov.go.id>
[Diakses 20 Mei 2021].

Palguna, I. G. P. A., Sugiyono & Hariyanto, B., 2014. Karakteristik Pati Sagu yang Dimodifikasi dengan Perlakuan Gelatinisasi dan Retrogradasi Berulang. *Jurnal Pangan*, 23(2), pp. 146-157.

Pamela, C. F. S. et al., 2017. In vitro digestibility of ultrasound-treated corn starch. *Starch-Stärke*, Volume 69, pp. 9-10.

Parwiyanti, et al., 2015. *Swelling Power dan Kelarutan Pati Ganyong (Canna edulis Kerr.) Termodifikasi Melalui Heat-Moisture Treatment dan Penambahan Gum Xanthan untuk Produk Roti*. s.l., Universitas Sriwijaya.

Pontoh, J., 2004. *Sifat-Sifat Pati Aren dan Pemanfaatannya dalam Produk Pangan dan Industri*. Tondano, Universitas Sam Ratulangi Manado, pp. 107-112.

Pratiwi, N., 2021. *Apayangdimaksud.com*. [Online]
Available at: <https://apayangdimaksud.com/>
[Diakses 25 Juni 2021].

Purnamasari, I. & Januarti, H., 2010. *Pengaruh Hidrolisa Asam-Alkohol dan Waktu Hidrolisa Terhadap Sifat Tepung Tapioka*, Semarang: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.

Purwantana, B., Purwadi, T. & Fauzi, M., 2008. *Kajian Kinerja Mesin Pengaduk pada Proses Pembuatan Pati Aren (Arenga pinnata Merr.)*. Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.

Putri, W. D. R. & Zubaidah, E., 2017. *Pati: Modifikasi dan Karakteristiknya*. Malang: UB Press.

Rahim, A., Alam, N. & Haryadi dan Santoso, U., 2010. Pengaruh Konsentrasi Pati Aren dan Minyak Sawit Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film. *Jurnal Agroland*, 17(1), pp. 38-46.

Rahim, A. et al., 2018. Sifat Kimia, Fungsional dan Rheologi Pati Aren Fosfat pada Kombinasi Konsentrasi Pati Aren dan Waktu Reaksi yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), pp. 60-65.

Rahman, T., Luthfiyanti, R. & Triyono, A., 2017. *Teknologi Pati Termodifikasi dari Umbi-Umbian : Pengembangan dan Pemanfaatan untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pangan*. Bandung: CV ALFABETA.

Rizkiana, W., 2015. *Produksi Pati Tapioka Nanokristalin Terasetilasi*, Bogor: Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Ruslan, S. M., Baharuddin & Taskirawati, I., 2018. Potensi dan Pemanfaatan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*) dengan Pola Agroforestri di Desa Palakka, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru. *Jurnal Perennial*, 14(1), pp. 24-27.

Sajilata, M. G., Singhal, R. S. & Kulkarni, P. R., 2006. Resistant Starch A Review. *CRFSFS*, Volume 5.

Sauyana, T., 2014. *Produksi Pati Asetat dengan Menggunakan Pati Sagu Nanokristalin*, Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Senanayake, S., Gunaratne, A., Ranawera, K. & Bamunuarachchi, A., 2013. Effect of heat moisture treatment conditions on swelling power and water soluble index of different cultivars of sweet potato (*Ipomea batatas* (L.) Lam) starch. *ISRN Agronomy*, pp. 1-4.

Sholihah, M., Ahmad, U. & Budiastra, I. W., 2017. Aplikasi gelombang Ultrasonik untuk Meningkatkan Rendemen Ekstraksi dan Efektivitas Antioksidan Kulit Manggis. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 5(2), pp. 161-168.

Singh, S., Raina, C., Bawa, A. & Saxena, D., 2005. Effect of heat-moisture treatment and acid modification on rheological, textural, and differential scanning calorimetry characteristics of sweet potato starch. *Journal of Food Science*, Volume 70, pp. 373-378.

Steffe, J. F., 1996. *Rheological Methods in Food Process Engineering*. 2nd penyunt. Michigan: Freeman Press.

Tako, M. & Hizukuri, S., 2000. Retrogradation Mechanism of Rice Starch. *Journal of Cereal Chemistry*, 77(4), pp. 473-477.

Tester, R. F. & Morrison, W. R., 1990. Swelling and Gelatinization of Cereal Starches. I. Effect of amylopectin, amylose and lipids. *Cereal Chem.*, 67(6), pp. 551-557.

Tian, Y. et al., 2012. Identification and releasing characteristics of high-amylose corn starch–cinnamaldehyde inclusion complex prepared using ultrasound treatment. *Carbohydrate Polymers*, Volume 91, pp. 586-589.

Vavarinit, S. et al., 2003. Effect of amylase conect on gelatinization, retrogradation and pasting properties of flour from different cultivars of thai rice. *Starch-Starke*, 55(9), pp. 410-415.

Volkert, B., Greco, T., Lehmann, A. & Nejad, M. H., 2010. Modified Polysaccharides as New Commodity Materials and for Light-Converting Systems: Syntheses, Characterization and Processing. *Materials Science Forum*, Volume 636-637, pp. 779-786.

Widiastuti Setyaningsih, K. R. N. F. a. M. N. C., 2021. Process Optimization for Ultrasound-Assisted Starch Production from Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) Using Response Surface Methodology. *Agronomy*, 11(117), pp. 1-13.

Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

Wu, D., Shu, Q., Wang, Z. & Xia, Y., 2002. Effect of gamma irradiation on starch viscosity and physicochemical properties of different rice. *Radiation Physics and Chemistry*, 65(1), pp. 79-86.

Xing, X. et al., 2014. Study on dendrobium officinale O-acetyl-glucomannan (Dendronan s): part I. extraction, purification, and partial structural characterization. *Bioactive Carbohydrate Diet Fibre*, 4(1), pp. 74-83.

Zhang, H. et al., 2018. Effect of ultrasound pretreatment on physicochemical properties of corn starch. *Engineering Research*, Volume 164, pp. 572-576.

Zhang, Y. et al., 2020. Ultrasound-assisted preparation of octenyl succinic anhydride modified starch and its influence mechanism on the quality. *Food Chemistry : X*, Volume 5, pp. 1-8.

Zhou, B., Feng, H. & Luo, Y., 2009. Ultrasound Enhanced Sanitizer Efficacy in Reduction of *Escherichia coli* 0157:H7 Population on Spinach Leaves. *Journal of Food Science*, 76(6), pp. 308-313.