

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, Y. A., Adeyemi and Oshodi . 2005. Functional and physicochemical properties of flours of six mucuna species. *African Journal of Biotechnology*. 4 (12):1461-1468.
- Adity. 2009. Pengaruh Perbandingan Berat Antara Pati Tapioka, Air Serta Volume Minyak Jahe Terhadap Swelling Power Dan Kelarutan. <http://eprints.undip.ac.id/13415/1/Skripsi.pdf>. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Afrianti, L.H. 2002. Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan. Pikiran Rakyat Cyber Media. Jakarta.
- Anonim. 2008. Teknologi Budidaya Ubi Kayu. Balai Besar Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian (BPPT). Jakarta.
- Anonim. 2011. Data Produksi Ubi Kayu Indonesia (BPS). Diakses pada tanggal 04 Maret 2012.
- Antarlina. 1992. Evaluasi Sifat-Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimia Beberapa Klon Ubi Kayu Plasma Nuftah (Laporan Penelitian). Balikabi. Malang.
- Apriyantono, A., D. Ferdiaz., N.L. Puspitasari., S. Yasni., dan Budianto. 1989. Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Artiani, P.A. dan Y.R. Avrelina. 2007. Modifikasi *Cassava Starch* Dengan Proses Acetylasasi Asam Asetat Untuk Produk Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Azeez, O.S. 2005. Production of Dextrin from Cassava Starch. *Leonardo Journal of Science*. 7 : 9-16.
- Aziz A. 2004. Hydroxypropylation and Acetylation of Sago Starch, *Malaysian Journal of Chemistry*. 6 (1) : 48-54
- Bahar, A. dan S. Sulandjari. 2003. Pembuatan Bulir Beras Instant dari Bentul (Prosiding). Yogyakarta.

Beynum, G.M.A. dan J.A. Roels. 1985. Starch Conversion Technology. Marcel Dekker Inc. New York.

Chornet, E., P.G. Koeberle, and R. Overend. 1988 . Rapid Starch Depolymerization via Spray Reactors. United States Patent 4,761,185.

Daramola, B. and S. A. Osanyinlusi. 2006. Investigation on Modification of Cassava Starch Using Active Components of Ginger Roots (*Zingiber officinale Roscoe*). *African Journal of Biotechnology*. 2006, 5 : 917-920.

Ega, L. 2002. **Kajian Sifat Fisik dan Kimia serta Pola Hidrolisis Ubi Jalar Jenis Unggul secara Enzimatis dan Asam (Skripsi)**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Eko, F. 2010. Cara Kerja Rotary Drum. <http://fajareko-fs.blogspot.com/2010/11/cara-kerja-rotary-dryer.html>. Diakses pada tanggal 01 Maret 2012

FAO. 2009. Data Ekspor Ubi Kayu Berdasarkan Negara Asal, 2000-2002.

Hartanti S, S. Rohmah, dan Tamtarini. 2003. **Kombinasi Penambahan CMC dan Dekstrin pada Pengolahan Bubuk Buah Mangga dengan Pengeringan Surya**. Prossiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. “Peranan Industri dalam Pengembangan Produk Pangan Indonesia”. Yogyakarta, 22-23 Juli 2003.

Hidayat, B. 2003. Pengembangan Formulasi Biskuit Cracker Kaya Serat. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Universitas Lampung, 12 (1) : 22-30

Hidayat, B., A. B. Ahza, dan Sugiyono. 2003. Karakterisasi Maltodekstrin DP 3-9 serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Karbohidrat pada Minuman Olahraga. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XIV/1, April 2003. Publikasi Resmi Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia bekerja sama dengan Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Hidayat, B. 2004. Diktat Teknologi Pati. Politeknik Negeri Lampung. Lampung.

Hidayat, B., N. Kalsum, dan Surfiana. 2009^a. Perbaikan Karakteristik Tepung Ubi Kayu Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun I. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung

Hill JR, C.G. 1997. An Introduction to Chemical Engineering Kinetica & Reactor Design, John Wiley & Sons. Canada.

- Jariyah dan Yunianta. 2002. Karakteristik dan Hidrolisis Pati Garut untuk Pembuatan Sirup Glukosa, Jurnal Semnas Patpi Semarang, vol. B Oktober, hal 29-38.
- Kearsley, M.W. and N. A. Dziedzic. 1995. Handbook of Starch Hydrolysis Product and Their Derivatives. Blackie Academic & Profesionall, Glasgow.
- Kiatpongarp, W. 2007. Production of Enzyme-Resistant Starch from Cassava Starch, Suranaree University of Technology.
- Koswara, S., 2009. Teknologi Modifikasi Pati. <http://ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 04 Maret 2012
- Leach H. W. 1959. Structure of The Starch Granules in Swelling and Sollubility Pattern of Various Starch. *Cereal Chem.* 36 : 534-544.
- Marchal, L.M., H.H. Beeftink, and J. Tramper. 1999. Towards a Rational Design of Commercial Maltodextrins. *Trend in Food Science and Technology.* 10 : 345-355.
- Muchtadi, T.R., Purwiyatno, A. Basuki. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nwokocha, L. M. 2009. A Comparative Study Of Some Properties Of Cassava (Manihot Esculenta, Crantz). *Carbohydrate Polymers.* 11 : 22-26
- Rismana, E. 2002. Modifikasi Pati untuk Farmasi. Pikiran Rakyat Cyber Media. Jakarta.
- Ruqoiyah, A., 2002. Kinetika Reaksi Hidrolisis Pati Sorghum menjadi Dekstrin dengan Katalisator HCl (Skripsi). UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Satterwaite, R.W. and D.J. Iwinski. 1973. Dextrin. Dalam: Whistler, R.L. and J.N. be Miller (editor). Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives. Academic Press, New York.
- Saraswati. 1982. The Problems to be Solved in Starch Processing Technologies in Indonesia. BPPT. Jakarta.
- Sriroth, K. 1999. Cassava Starch Granule Structure–Function Properties: Influence of Time And Conditions At Harvest on Four Cultivars of Cassava Starch. *Carbohydrate Polymers.* 38 : 161-170.
- Subekti, D. 2008. Maltodekstrin. <http://dudimuseind.blogspot.com/2008/03/dextrose-equivalent.html>. Diakses pada tanggal 04 Maret 2012.

Sudarmaji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Torruco-Uco. J., and D. Bentacur-Ancona. 2007. Physicochemical and functional properties of makal (*Xanthosoma yucatanensis*) starch. *Food Chem.* 101 : 1319-1326.

Whistler, R.L., J.M. Bemiller, and E.F. Paschall. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press, Inc. New York.

Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 2005. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.