

6. DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (1990). Official Methods of Analysis. Association Analytical Chemists (AOAC). Published by the Association of Official Analytical Chemist. Washington DC, USA. Diakses dari: <https://law.resource.org/pub/us/cfr/ibr/002/aoac.methods.1.1990.pdf>
- Ayucitra, A. (2012) "Preparation and Characterisation of Acetylated Corn Starches," *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 3(3), hal. 156–159. doi: 10.7763/IJCEA.2012.V3.178.
- Badan Standarisasi Nasional. 3751:2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan Diakses dari: <https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/files/IDN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%20makanan%20-%20wheat%20flour.pdf>
- BeMiller J & Whistler. (2009). *Starch Chemistry and Technology third edision*. Elsevier.
- Betancur, A.D., G.L. Chel & H.E. Canixares. (1997). Acetylation and characterization of *Canavalia ensiformis* starch. *J.Agric. Food Chem.* 45:378-382 doi: 10.1021/jf960272e
- Charles, Al., Cato, K., Huang, T. C., Chang, Y.H., Ciou, J.Y., Chang, J.S., Lin, H.H. (2015). Functional Properties Of Arrowroot Starch In Cassava And Sweet Potato Composite Starches. *Food Hydrocolloids Xxx.* 1-5 doi: 10.1016/j.foodhyd.2015.01.024
- Colussi, R. Shanise Lisie, Mello El Halal, Vania Zanella Pinto, Josiane Bartz, Luiz Carlos Gutkoski, Elessandra da Rosa Zavareze, and Alvaro Renato Guerra Dias (2015) "Acetylation of rice starch in an aqueous medium for use in food," *LWT - Food Science and Technology*. Elsevier Ltd, 62(2), hal. 1076–1082. doi: 10.1016/j.lwt.2015.01.053.
- Das, A. B. Gagandeep Singh, Sukhcharan Singh, Charanjit S. Riar. (2010) "Effect of acetylation and dual modification on physico-chemical, rheological and morphological characteristics of sweet potato (*Ipomoea batatas*) starch," *Carbohydrate Polymers*. Elsevier Ltd, 80(3), hal. 725–732. doi: 10.1016/j.carbpol.2009.12.018.
- Dewi, N. S., Parnanto, N. H. R. & A, A. R. (2014) "Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) Dimodifikasi Secara Asetilasi Dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman," V(2), Hal. 104–112. doi: 10.20961/jthp.v0i0.13014
- Elliason, A.C. (2004). *Starch In Food: Structure, Function, And Application*, Florida: Woodhead Publishing Ltd. Boca Raton. Diakses dari :

<https://www.elsevier.com/books/starch-in-food/eliasson/978-1-85573-731-0>

- Febby, J.P. & Putuhuru, B.R. (2016). Preparasi Dan Karakterisasi Pati Sagu Asetil. Diakses dari: https://www.researchgate.net/publication/298071896_Preparasi_dan_Karakterisasi_Pati_Sagu_Asetil
- Fitria, T. N., Martono, Y. & Riyanto, C. A. (2016). Pengaruh Asetilasi Dan Oksidasi Tepung Mocaf Terhadap Kadar Amilosa Dan Amilopektin. Hal. 7–12. Diakses dari: https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/PROSIDING_SNST_FT/article/view/1908/0
- Haryanti, P., Setyawati, R. & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Suspensi Pati Serta Konsentrasi Butanol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa Dari Tapioka. *Agritech*, 34(3). hal. 308–315. doi: 10.22146/agritech.9459
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. , 30(24). doi: 10.21082/jp3.v30n1.2011.p31-39
- Heriawan, I.K.A., Rahim, A. & Kadir, S. (2016). Karakteristik Fisikokimia Pati Aren Asetat. 23(2), Hal.157–163. Diakses dari: <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/AGROLAND/article/view/8325/6606>
- Ilmi, F.N. (2014). Produksi Pati Ganyong (Canna Edulis Kerr) Resisten Tipe Iv Melalui Modifikasi Asetilasi. Diakses dari: <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/70584>
- Jatmiko, G. & Estiasih, T. (2014) Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka Noodles From Cocoyam (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(2), Hal. 127134. Diakses dari: <https://www.semanticscholar.org/paper/MIE-DARI-UMBI-KIMPUL-%28Xanthosoma-Sagittifolium%29%3A-A-Jatmiko-Estiasih/cf1f1d474af96dce7b5714039d50f601538c4938>
- K.A.Nocianitri, I. M. E. W. & Putra, N. K. (2006) “Karakterisasi sifat Fisiko-Kimia Pati Talas Kimpul (*Xanthosomasagittifolium*) Termodifikasi Dengan Metode Asetilasi” Hal. 1–10. Diakses dari: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/8868>
- Koswara, S. (2009) Teknologi Modifikasi Pati. Teknologi Pangan. Diakses dari : <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-MODIFIKASI-PATI.pdf>
- Minantyo, H. Sondak, M.R, & Hartanto P.S.J. (2017). Pemanfaatan Tepung Mbote/Kimpul (Araceae) Sebagai Tepung Berbumbu Rasa Manis Dan Gu Rih

Ditinjau Dari Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik. 1(1). Diakses dari : <https://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/475>

- Minantyorini & Hanarida, I. (2002). *Panduan Karakterisasi dan Evaluasi Plasma Nutfah Talas*. Diakses dari: <http://indoplasma.or.id/index.php/id/materi-publikasi/11-publikasi-buku/13-panduan-karakterisasi-dan-evaluasi-plasma-nutfah-talas>
- Muzaifa, M., Sulaiman, M. I. & Liyuza, D. A. N. (2014). “Evaluasi Sifat Fisik Pati Ganyong (*Canna Edulis* Kerr.) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kwetiaw Pada Tingkat Substitusi Yang Berbeda” 13(2), Hal. 35–40. Diakses dari: <https://ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/2578>
- Nisah, K. (2017). “Study Pengaruh Kandungan Amilosa Dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plastizicer Gliserol” 5(2), hal. 106–113. Diakses dari: <http://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/biotik/article/view/3018>
- Ridal, S. (2003). “Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma* sp.) dan Uji Penerimaan Alfa Amilase terhadap Patinya.” Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari: <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/23726>
- Rivera MMS, Benitez SA, Perez LAB, Montealvo GM, Santiagi MCN, Ambriz SLR, Meraz FG. (2012). Acetylation Of Banana (*Musa Paradisiaca* L) And Corn (*Zea Mays* L) Starches Using A Microwave Heating Procedure And Idione As Catalyst: II. Rheological And Structural Studies. *Carbohydrate Polymer*. 93(2):12561261. doi: 10.1016/j.carbpol.2012.10.040
- Saputro, M. A. *et al.* (2012) “Modifikasi Pati Talas dengan Asetilasi Menggunakan Asam Asetat.” 1(1), hal. 258–263. Diakses dari: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jtki/article/view/934>
- Saartrat, S., C. Puttanlek, V. Rungsardthong, & D. Uttapap. (2005). Paste and gel properties of low-substituted acetylated canna starches. *Carbohydrate Polymers* 61:211–221 Diakses dari: https://www.researchgate.net/publication/273779309_Paste_and_Gel_Properties_of_Acetylated_Canna_Starches
- Singh, J., Kaur, L. & Singh, N. (2004) “Effect of acetylation on some properties of corn and potato starches,” *Starch/Staerke*, 56(12), hal. 586–601. doi: 10.1002/star.200400293.
- Sodhi, N. S. & Singh, N. (2005) “Characteristics of acetylated starches prepared using starches separated from different rice cultivars,” *Journal of Food Engineering*, 70(1), hal. 117–127. doi: 10.1016/j.jfoodeng.2004.09.018.

- Teja W, A. Sindi P, Ignatius, Aning, A., Setiawan, & Laurentia E K (2008). Karakteristik Pati Sagu Dengan Metode Modifikasi Asetilasi Dan Cross-Linking, Vol. 7 No., hal. 836–843. Diakses dari: <https://id.scribd.com/doc/293847449/JTKI-7-3-836-843-KARAKTERISTIK-PATI-SAGU-DENGAN-METODE-MODIFIKASI-ASETILASI-DAN-CROSS-LINKING-2-pdf>
- Ulfi, P.F., Sigit A, B. & Atmaka, W. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorghum (*Sorghum Bicolor* L.) Varietas Mandau Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat. 3(1). Diakses dari: <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4626/4014>
- Vaclavik, V. A. & Christian, E. W. (2008) *Essentials of Food Science Third Edition*. 3 ed. Texas: Spinger. Diakses dari: <https://www.bookdepository.com/Essentials-Food-Science-Vickie-Vaclavik/9780387699394>
- Wattanachant, S., S.K.S. Muhammad, D.M. Hashim & R.Abd. Rahman. (2002). Effect of Crosslinking Reagent and Hydroxypropylation Levels on Dua-Modified Sago Starch Properties. Food Chemistry 80:463-471. doi: [http://dx.doi.org/10.1016/S0308-8146\(02\)00314-X](http://dx.doi.org/10.1016/S0308-8146(02)00314-X)
- Wilkins, M.R., P. Wang, L. Xu, Y. Niu, M.E. Tumbleson & K.D. Rausch. (2003). Variability in starch acetylation efficiency from commercial waxy corn hybrids. Cereal Chemistry 80(1):68-71. Doi: 10.1094/CCHEM.2003.80.1.68
- Winarti C, Richana N, Mangunwidjaja D, & Sunarti T.C. (2014). Pengaruh Lama Hidrolisis Asam Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Pati Garut. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 24 (3):218-225. Diakses dari: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/9124>
- Wisaniyasa, N. W., Agung, A. & Sri, I. (2016). “Optimisasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT).” 36(3), hal. 302–307. doi: 10.22146/agritech.16602
- Woo, K.S. & P.A. Seib. (2002). Crosslinked Resistant Starch: Preparation And Properties. J. Cereal Chem. 79(6): 819-825 Doi: 10.1094/CCHEM.2002.79.6.819
- Xiao-yan, S., C. Qi-he, R. Hui, H.E. Guo-qing & X. Qiong. (2006). Synthesis and paste properties of octenyl succinic anhydride modified early Indica rice starch. J. Zhejiang Univ. SCIENCEB 10: 800-805. Doi: <https://doi.org/10.1631/jzus.2006.B0800>
- Zainal A., N. Fadzlina, A.A. Karim & T.T. Teng. (2005). Physicochemical properties of carboxy-methylated sago (Metroxylan sago) starch. JFS Vol. 70, Nr.9: C560-567. Doi: 10.1111/j.1365-2621.2005.tb08305.x