

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afiyanti, Y. (2008). *Focus Group Discussion* (Diskusi Kelompok Terfokus) Sebagai Metode Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, Vol. 12 No.1: 58-62
<http://jki.ui.ac.id/index.php/jki/article/view/201/312>
- Anggraini, D., Lukman, A., RahmAwati, N., Suhaeni, N. (2013). Pembuatan dan Uji Sifat Fisikokimia Pati Beras Ketan Kampar yang Dipragelatinasi. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia* 1(2), Maret 2013: 67-71
<https://pfi.ejournal.unri.ac.id/index.php/FPFI/article/view/1249/1240>
- Anova, I., Kamsina. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Mutu Makanan Mpek-Mpek Palembang. *Jurnal Litbang Industri*, Vol.2 No.1
<http://ejournal.kemenerin.go.id/jli/article/view/597/548>
- Bagus, I, Y., Dwi, R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 3 p.793-802
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/201/207>
- Breemer, R., Kelmaskosu, D., Polnaya, J, Febby. (2015). Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian Agritekno*, Vol.4 No.1.
<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/35/27>
- Charles, A.L., Chang, Y.H., Ko, W.C., Sriroth, K., Huang, T.c. (2005). *Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches*. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 53: 2717-2725.
<https://sci-hub.do/https://doi.org/10.1021/jf048376+>
- Ergun, R., Lietha, R., & Hartel, R. W. (2010). Moisture and shelf life in sugar confections. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(2), 162–192.
<https://doi.org/10.1080/10408390802248833>
- 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. *Jurnal Agritech*, Vol. 34, No. 3
<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9459/7033>
- HerAwati, H. (2018). Potensi Hidrokolid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol.37 No.1.
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/9083/7866>

- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., Darmajana, A, D. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*, Vol.33 No.4
<https://media.neliti.com/media/publications/97621-ID-pengaruh-penggunaan-pati-ganyong-tapioka.pdf>
- Leviana, W., Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Jurnal Metana*, Vol.13 No.2 Page 37-44
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/18012/12724>
- Meiliena, J., Elisa, L., Masniary Lubis. (2016). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kwetiau Dari Tepung Beras Tergelatinisasi Dengan Penambahan Pati Ubi Kayu Termodifikasi, karagenan Dan Kitosan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.4 No.1.
<https://drive.google.com/file/d/0B-SKClq40GqITllIc2p2ZmRKYVE/view>
- Mulyadi, A, F., Wijana, S., Dewi Atsari, I., Putri Ika, W. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 15 No. 1
https://www.researchgate.net/publication/270703469_KARAKTERISTIK_ORGANOLEPTIK_PRODUK_MIE_KERING_UBI_JALAR_KUNING_Ipomoea_batatas_KAJIAN_PENAMBAHAN_TELUR_DAN_CMC
- Midayanto, D., Setya Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustro*, Vol.2 No.4.
<https://docplayer.info/34006952-Penentuan-atribut-mutu-tekstur-tahu-untuk-direkomendasikan-sebagai-syarat-tambahan-dalam-standar-nasional-indonesia.html>
- Netty, K., (2010). Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* Vol. I, Hal (78-84)
<http://lib.itenas.ac.id/kti/wp-content/uploads/2014/04/JURNAL-Netty-Kamal-ED-17.pdf>
- Rahmi, S., Aisyah, Y., Normalina, A. (2018). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid Terhadap Kadar Air dan Daya Serap Air Mi Kering Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, Vol.3 No.1.
<http://jim.unsyiah.ac.id/JFP/article/view/6587/4892>
- Rosida, F, D., Syehan, B., Happyanto, C, D., Anggraeni, F, T., Hapsari, N. (2020). Keripik Salak *Vacum Frying* Sebagai Alternatif Pengembangan Produk Inovatif di Daerah Agroklimat Bangkalan Madura. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, Vol.4 No.1, halaman 23-30
https://www.researchgate.net/publication/342986258_KERIPIK_SALAK_VACUUM_FRYING_SEBAGAI_ALTERNATIF_PENGEMBANGAN_PRODUK_INOVATIF_DI_DAERAH_AGROKLIMAT_BANGKALAN_MADURA

Sugiyono, Palguna Adi, I. G., Hariyanto, B. (2014). Karakteristik Pati Sagu Yang Dimodifikasi dengan Perlakuan Gelatinisasi dan Retrogradasi Berulang. *Jurnal Pangan* Vol.23 No.2

<http://garuda.ristekbrin.go.id/documents/detail/954791>

Winarni, Nafiah, H., S, Budi Eko. (2012). Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indonesian Journal of Chemical Science*, Vol.1 No.1

<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>

Yuwono, S. S., Zulfiah, A. A. (2015). Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena Dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 No 4 p.1465-1472

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/270/279>

