

## DAFTAR PUSTAKA

- Albert Teja, dkk 2008. *Karakteristik Pati Sagu Dengan Metode Modifikasi Asetilasi Dan Cross-linking*. Jl. Kalijudan 37, Surabaya 60114 Indonesia.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Avrelina dan Artiani. 2006. *Modifikasi Cassava Starch dengan Proses Acetylation Asam Asetat untuk Produk Pangan*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ali S, dan Henny K. 2000. *Buku Manual Pelatihan Roti*. PT ISM Bogasari Flour Mills.
- Devega F, Islamiah, M, Ulfah, K. 2010. *Peranan Modified Cassava Flour (MOCFA) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Mie dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional*. Institut Pertanian Bogor.
- Diana Rochintaniawati. 1997. *Pembuatan Roti Tawar*.
- DKBM, 2005. *Daftar komposisi Bahan Makanan untuk Kalangan Sendiri*. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Elan Suherlan, 1994. *Bioteknologi Bahan Pangan*, Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA IKIP Bandung.
- Fatmaningrum, Dewi.2009. *Kadar kalsium, kemekaran linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus Vannamei)*.Universitas Diponegoro. Semarang.
- Halalguide, 2008. *Ragi/Yeast (Gist)*. <http://www.halalguide.info.com>.
- Hidayat Nur, 2010. *Pati Ganyong Potensi Lokal yang Belum Termanfaatkan*, April 16 th, 2010
- Hastati, MK. 2005.*Pemanfaatan Singkong sebagai Bahan Dasar Bolu*. Skripsi. Fakultas teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Jacobs, Morris B., 1951. *The Chemistry and Technology of Food and Food* Jakarta.
- Kainuma K, odat T, Cuzuki S, 1967, *Study of starch Phosphates Monoester*. J. Technol, Soc. Starch 14: 24-28.
- Kartika B, Suprpto W, dan Hastuti P. 1988. *Pedoman Uji indrawi, PAU, Pangan dan Gizi*. Gajah Mada Universitas. Yogyakarta.

- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Leach HW, Mc Cowen LD, Schoch TJ (1959). "Structure of the starch granules. In : Swelling and solubility patterns of various starches". *Cereal Chem.* 36: 534-544
- Matz, S. A., 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc.Westport.
- Meilgaard, dkk, 2000. *Sensory evaluation techniques*. Boston: CRC.
- Moningka, J. 1996. *Kajian viskositas umbi Kimpul (Xanthosomasagittifolium scott) dan kemungkinan pengaruhnya terhadap pengembangan produk olahannya*. Fakultas Pertanian Unsrat. Manado.
- Mudjajanto, E. S dan Yulianti, L. N. 2010. *Membuat Aneka Roti*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Ningrum, Dewi, 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nessya Damayanti, 2007. *Pemanfaatan Ubi Ganyong (Canna Edulis) Untuk Membuat Sereal Bayi*, Minggu, 21 Oktober 2007.
- Potter, Norman N, 1978. *Food Science*. 3rd ed. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut. *Product*, vol. 2. Interscience Publisher, New York.
- Putri S, 2010. *Substitusi Tepung Biji Nangka pada Pembuatan Kue Bolu Kukus ditinjau dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rahayu dan Winarni P, 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta.
- Rahmawati F, 2012. *Pengembangan industri kreatif melalui pemanfaatan pangan lokal singkong*. Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta.
- Rampengan V.J. Pontoh dan D.T Sembel, 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- S. Widowati, 2009. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Dimuat dalam Tabloid Sinar Tani*, 6 Mei 2009.
- Sasaki dan Matsuki, 1998. *Effect Wheat Starch Structure On Swelling Power*, *Jurnal cereal chemistry Vol.75 No.4*. American.
- Soekarto T, Soewarno P, 1985. *Penilaian organoleptik*. Bharata Karya Aksara: Jakarta.

- Srichuwong, S. 2005. *Starches from different botanical sources II : Contribution of starch structure to swelling and pasting properties*. Jurnal polimer karbohidrat 62 (25-34). Mie University. Japan.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Subarna, 2002. *Pelatihan Roti. PT FITS MANDIRI*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suhardi, 2002. *Hutan dan Kebun Sebagai Sumber Pangan Nasional*. KANISIUS 2002.
- Suhardjito YB, 2006. *Pastry Dan Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Sunaryo, 1985. *Pengolahan Biji Gandum yang Sehat*, 1985.
- Sunendar Djaka, 2002. *Tanaman ganyong (Canna edulis KERR-red)*, <http://www.google.com>
- Tester R.F, and Morrison, W.R, (1990). Swelling and gelatinisation of cereal starches.
- Wahyu S, 2010. *Pembuatan Roti Tawar Berserat Tinggi Dengan Substitusi Tepung Bekatul Dan Penambahan Gliserol Monostearat Skripsi*. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur Surabaya.
- Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 32, No. 3, 2010. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian. Bogor
- Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. *Pengolahan Masa Kini*, [http://www.e\\_dukasi.net / trubus](http://www.e_dukasi.net/trubus) Agrisarana.
- Winarno, F.G., 2004. *Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT.Gramedia Utama, Jakarta.