

DAFTAR PUSTAKA

- Abo-El-Fetoh, S., Al-sayed, H., dan Nabih, N. (2010). Physicochemical properties of starch extracted from different sources and their application in pudding and white sauce. In *World Journal of Dairy and Food Sciences* (Vol. 5, Issue 2, pp. 173–182).
- Afgani, C. A., Azmi, A. K., dan Ariskanopitasari, A. (2023). Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Mi Jagung Kering Dengan Variasi Penambahan Karagenan. *Pro Food*, 9(2), 132–139.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36 (2), 160–169.
- Amanah, F. Nadhira, and D. A. H. (2021). Usaha Makanan Sehat 'Onebiteroll' Bogor Dan Strategi Pengembangannya. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (JIPkM)*, 1 no.2, 71–79.
- Amanah, M. T., & Hayati, A. (2020). Aplikasi Model Peleg untuk Analisa Rehidrasi Tekwan Kering pada Beberapa Suhu Perendaman. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(3), 81–88.
- Anggara, F. Y. D., dan Harnani, S. (2023). Pengaruh Human Capital, Budaya Organisasi Dan Penempatan Kerja Terhadap Kinerja Pegawai PT. Alam Sejahtera Di Malang. *Tujuan Penelitian Ini Adalah Untuk Menguji Dan Menganalisis Pengaruh Human Capital, Budaya Organisasi Dan Penempatan Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Alam Sejahtera. Populasi Dalam Penelitian Ini Adalah Semua Karyawan Di PT. Alam Sejahtera Sebanyak 52 Orang*, 15(2), 52–66.
- Aprianita, Vasiljevic, T., Bannikova, A., Kasapis, S. 2019. Physicochemical Properties of Flours and Starches Derived from Traditional Indonesian Tubers and Roots. *J Food Sci Technol*. 51(12): 3669–3679.
- Arifin, B. N., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. (2023). Antioxidant Activity of Colored Rice Flour with Drying Temperature Variations Nasional, 2015). Di Indonesia terdapat beberapa sative L.), beras merah (*Oryza nirvara*), beras sehingga perlu melakukan proses pengolahan untuk memaksimalkan nilai beras te. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 8(2), 195–202.
- Astarini, F. (2013). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*).
- Azis, A., Izzati, M., dan Haryanti, S. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. In *Jurnal Akademika Biologi* (Vol. 4, Issue 1, pp. 45–61).
- Bestari, M. C. (2021). *Penerimaan Responden Terhadap Inovasi Penyajian Produk Tahu Gimbang Menggunakan Asian Wrappers*. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Ceamsa. (2001). *Gelation in carrageenan*. www.ceamsa.com

- Collado, L. S., Mabesa, L. B., Oates, C. G., dan Corke, H. (2001). Bihon-type noodles from heat-moisture-treated sweet potato starch. *Journal of Food Science*, 66(4), 604–609.
- Dermawan, R. (2005). *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. CV. Alfabeta.
- Dewi, R. T., Nabila, F. S., Cahyaningrum, R., dan Aini, N. (2022). Karakteristik Fisikokimia *Rice paper* Dengan Substitusi Tepung Pektin Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Agroteknologi*, 16(01), 49–61.
- Fardiaz, P. D. S. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. IPB.
- Faridha, Y. K. N., Hamidah, S., dan Nugraheni, M. (2023). Spring Roll Tom Yum Tofu Sebagai Inovasi One Dish Meal Sehat. *Home Economics Journal*, 7(1), 1–7.
- Fauziyah, R. N., dan Slanikovita, A. K. (2018). *Muffin Berbahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Beras Hitam Sumber Antioksidan dan Serat*. Universitas Indonesia.
- Fransiska, D., & Reynaldi, A. (2019). Karakteristik Hidrogel Dari Iota Karagenan dan PVA (Poly-Vinyl Alcohol) Dengan Metode Freezing-Thawing Cycle. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(1), 24-34
- García Segovia, P., Andrés Bello, A., dan Martínez Monzó, J. (2011). Rehydration of air-dried Shiitake mushroom (*Lentinus edodes*) caps: Comparison of conventional and vacuum water immersion processes. *LWT - Food Science and Technology*, 44(2), 480–488.
- Garmo, E. P. De, Sullivan, W. G., dan Canada, J. R. (1984). *Engineering Economy* (7th ed.). James R. Canada.
- Glicksman, M. (1984). *Food Hydrocolloids Vol.III CRC Press, Inc. Boca Raton Florida*.
- Guilbert, S., dan Biquet, B. (1996). *Vol.1 Food Packaging Technology, vol. 1. Edible Films and Coatings* (p. 1).
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman instan bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129.
- Hardoko, M., Chamidah, A., Panjaitan, M. A. P., dan Haryady, A. N. F. (2021). Karakteristik Fisikokimia Bihun Beras Substitusi Parsial Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottoni*. *Karakteristik Fisikokimia Bihun Beras Substitusi Parsial Tepung Rumput Laut Eucheuma Cottoni*, (2), 318– 328.
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 104–113.
- Hartati, F. K. (2018). Alternatif pengganti boraks pada pembuatan kerupuk puli. *Jurnal Teknik Industri*, 14(2).
- Haryadi, H. (1993). *Dasar-Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati*.

Agritech, 13(3), 37–42.

- Hee-Young An. 2015. Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17–25.
- Hardoko, 2021. Pengaruh Konsumsi Kappa Karagenan Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar (*Ratus norvegicus*) Diabetes . *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Unibraw. Malang. 17(1): 5-10
- Hernando, D., Septinova, D., & Adhianto, K. (2015). Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1).
- Hilmy, H. (2019). *Karakteristik Proksiomat, Antioksidan Dan Sensoris Mochi Substitusi Ketan Hitam Dengan Penambahan Pemanis Dari Ekstrak Daun Stevia*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Horianski, M. A., Peralta, J. M., dan Brumovsky, L. A. (2016). In vitro digestibility and pasting properties of epichlorohydrin modified cassava starch. *Nutrition dan Food Science*, 46(4), 517–528.
- Imam, M. (2006). *Kajian Proporsi Tepung Terigu: Tepung Labu Kuning dan Penambahan Gluten*. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Imam, R. H., Primaniyarta, M., & Palupi, N. S. (2014). Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 91-99.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour). *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 35(1), 13–22.
- Indrawati, C., Harsojuwono, B. A., dan Hartiati, A. (2019). Karakteristik Komposit Bioplastik Glukomanan Dan Maizena Dalam Pengaruh Variasi Suhu Dan Waktu Gelatinisasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7, 468–477.
- Indriyani, F., Nurhidajah, dan Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8).
- Interpares, P., Haryadi, dan Cahyanto, M. N. (2015). Pengaruh Retrogradasi Pada Pembuatan Sohun Pati Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia Produk Dan Aktivitas Prebiotiknya. *Agritech*, 35(2), 192–199.
- Jane, J. (2006). Current Understanding on Starch Granule Structures. *Journal of Applied Glycoscience*, 53(3), 205–213.
- Jayanti, U., Dasir, D., dan Idealistuti, I. (2017). Kajian Penggunaan Tepung

- Tapioka Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz.) Dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 59–62.
- Kamsiati, E., Herawati, H., dan Purwani, E. Y. (2017). Potensi Pengembangan Plastik Biodegradable Berbasis Pati Sagu Dan Ubikayu Di Indonesia. *Potensi Pengembangan P*, 36, Kamsi.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. (2014). Profil Gelatinisasi Formula Pempek “Lenjer.” *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(1), 13–22.
- Kiay, N., Abdullah, S., Abdullah, F., Riastutik, D. N., dan Ruslan. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Flakes Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Flakes Products Made from Red, Black and White Glutinous Rice. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(1), 26–37.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia pangan : komponen makro* (Cet. 1.). Dian rakyat.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1), 17-28.
- Lascombes, C., Agoda-Tandjawa, G., Boulenguer, P., Garnec, C. Le, Gilles, M., Mauduit, S., dan Langendorff, V. (2017). Starch-carrageenan interactions in aqueous media: Role of each polysaccharide chemical and macromolecular characteristics. *Food Hydrocolloids*, 176–189.
- Lin, Y.-T., Pao, C.-C., Wu, S.-T., dan Chan, C.-Y. (2015). Effect of different germination conditions on antioxidative properties and bioactive compounds of germinated brown rice. *BioMed Research International*, 2015(1), 1–10.
- Matignon, A., Barey, P., Sprairies, M., Mauduit, S., Sieffermann, J. M., dan Michon, C. (2014). Starch/carrageenan mixed systems: penetration in, adsorption on or exclusion of carrageenan chains by granules. *Food Hydrocolloids*, 35, 597–605.
- Montolalu, R. I., Tashiro, Y., Matsukawa, S., dan Ogawa, H. (2008). Effect of Extraction Parameters on Gel Properties of Carrageenan from *Kappaphycus alvarezii* (Rhodophyta). *Journal of Applied Phycology*, 20, 521–526.
- Muktisari, R. D., & Hartanti, F. K. (2018). Analisa Aktivitas Antioksidan pada Beras Hitam dan Tepung Beras Hitam. *Food Science and Technology Journal (Foodscitech)*, 1(1).
- Nisah, K. (2018). Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5(2), 106–113.
- Nosa, S. P., Karnila, R., dan Diharmi, A. (2020). Potensi kappa karagenan rumput laut (*Euचेuma cottonii*) sebagai antioksidan dan inhibitor enzim α -glukosidase. *Berkala Perikanan Terubuk*, 48(2), 434-449.

- Nuryanti, T. (2018). Feasibility Study of Water, Ash, Protein and Arsenic Content in Vegetables at Sunter Market, North Jakarta as a Raw Material For Food Suplemen. *Fakultas Farmasi Universitas 17 Agustus 1945*, 13.
- Oduro, I., Ellis, W. ., dan Owusu, D. (2008). Nutritional potential of two leafy vegetables: Moringa oleifera and Ipomoea batatas leaves. *Scientific Research and Essay*, 3(2), 57–60.
- Paramitha, A. ., dan Widya, D. R. . (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flakes Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3 (3), 1071 1082.
- Pebrianata, E. (2005). Pengaruh pencampuran Kappa dan iota Karagenan terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran . Institut Pertanian Bogor.
- Pratiwi, L. (2024). *Karakteristik Edible Film dari Pati Jagung (Zea mays L) dengan Variasi Penambahan Sorbitol sebagai Plasticizer dan Karagenan sebagai Stabilizer*. Universitas PGRI Semarang.
- Priyanto, T. (2012). Beras Ketan dan Sifat Fisik Kimianya. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 3(1), 10–18.
- Paramita , A. H. dan Widya D.R.P. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flakes Talas. *Jurnal Pangan Agroindustri*. 3(3): 1071 1082
- Puspita Dewi, A. M., Haryadi, H., Sardjono, S., dan Tethool, E. F. (2018). Karakteristik Fisikokimia Tapioka Teroksidasi dengan Oksidator Hidrogen Peroksida dan Katalisis Irradiasi UV-C. *Agritechnology*, 1(2), 46.
- Putri, W. D. R., E. Z., dan Press, T. U. (2017). *Pati : modifikasi dan karakterisasinya* (T. U. Press (ed.); Cetakan pe). Malang : UB Press, 2017.
- Putriningsih, A. A., Surjoseputro, S., dan Setijawati, E. (2018). Pengaruh Konsentrasi Tapioka Pada Beras Varietas Mentik (Oryza Sativa Var. Mentik) Terhadap Sifat Fisikokimia Rice paper. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(1), 28–35.
- Rachmawati, R., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2013). Pengaruh lama perebusan kerang darah (Anadara granosa) dengan arang aktif terhadap pengurangan kadar logam kadmium dan kadar logam timbal. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(4), 41-50.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiangga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Tepung Konjac (Amorphophallus oncophillus). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Raton, F. L., dan Smoley., C. K. (1993). *Everything Added to Food in the United States*.
- Rauf, R., dan Sarbini, D. (2015). Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran

Tepung Terigu Dan Tepung Singkong. *Agritech*, 35.

- Risman, E., dan Nizar. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 58–61.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik permen jelly dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut (karakteristik permen jelly dengan penambahan iota karagenan dari rumput laut). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.
- Sachlan, P. A. A. U., Mandey, L. C., dan Langi, T. M. (2007). *Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (Mangifera Odorata Griff) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa Dan Gelatin*. 1(2004), 2234–2239.
- Sakinah, A. R. (2018). Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung dalam bidang Farmasetik. *Jurnal Farmaka*, 16 (2), 430 – 442.
- Sari, A. R., Martono, Y., dan Rondonuwu, F. S. (2020). Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24–30.
- Sari, T. R., Surjoseputro, S., dan Setijawaty, E. (2022). Pengaruh konsentrasi kalsium laktat terhadap sifat fisikokimia *rice paper* berbahan baku beras IR 64. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(1), 23–28.
- Shin, S., Byun, J., Park, K. H., dan Moon, and T. W. (2004). *Effect of Partial Acid Hydrolysis and Heat-Moisture Treatment on Formation of Resistant Tuber Starch*.
- Sidi, N. C., Widowati, E., dan Nursiwi, A. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Sinulingga, B. O. (2020). Pengaruh konsumsi serat dalam menurunkan kadar kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), 9-15.
- Slamet, A. (2010). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Pembuatan Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Terhadap Sifat Fisik Dan Amilografi Tepung Yang Dihasilkan. *Jurnal Agrotek*, 4(2), 100–103.
- Soewondo, G. A., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). The Effect of Mocaf And Seaweed Pulp (*E. cottonii*) Ratio on The Characteristics of Brownies Chips. *Pro Food*, 9(2), 109-121.
- Susilowati, E. (2010) Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, Dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi Dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Bahan Makanan Pokok. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. (2012).

- Pengaruh Proses Heat-Moisture Treatment (Hmt) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati [Effect of Heat-Moisture Treatment (HMT) Process on Physicochemical Characteristics of Starch]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23, 100–100.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., dan Kusnandar, F. (2020). Karakterisasi Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (Manihot Utilisima Crantz) Asal Lampung. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1), 93–105.
- Tam, L. M., Corke, H., Tan, W. T., dan Li, J. (2004). Production of Bihon -type Noodles from Maize Starch Differing in Amylose Content. *Cereal Chemistry*, 81(4), 475–480.
- Tamprasit, K., Weerapreeyakul, N., Sutthanut, K., Thukhammee, W., & Wattanathorn, J. (2019). Harvest age effect on phytochemical content of white and black glutinous rice cultivars. *Molecules*, 24(24), 4432.
- Tan, H.-Z., Li, Z.-G., dan Tan, B. (2009). Starch noodles: history, classification, material, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving. nutrition, quality evaluating and improving. *International Food Research*, 42, 551–576.
- Towle, A. G. (1973). Carrageenan. In R. . Whistler (Ed.), *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives* (pp. 84 – 109). Academic Press.
- Ulfah, P. (2015). *Pemanfaatan Kolang-kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (E. cottonii) Dalam Pembuatan Serbuk Agar-agar*. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Uller, M. E., Sumual, M. F., & Nurali, E. (2017, July). Karakteristik fisikokimia kue semprong dari campuran tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, L) dan tepung sago (*Metroxylon sago*, Rottb). In *Cocos* (Vol. 1, No. 5).
- Utami, Setiawati, L., dan Rahmawati, R. (2021). Karakteristik *Rice paper* Hasil Formulasi dengan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *Jurnal Konversi*, 10(2), 19–28.
- Widyaningrum, R., Saputra, E., dan Sulmartiwi, L. (2024). Effect of Iota Carrageenan Addition on Physical, Chemical, and Hedonic Properties of Dumpling (Siomay) Skin. *Journal of Marine and Coastal Science*, 13(2), 55–67.
- Wijayanti, N. R. A., dan Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi* (Cet. 11). Jakarta : Gramedia, 2004.
- Winarno, P. D. F. G. (1996). *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan.
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., dan Ramdhan, T. (2016). Uji Organoleptik Formula Flakes dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 603.
- Yenrina, R., Anggraini, T., & Chania, N. E. (2019, September). The effects of

various way of processing black glutinous rice (*Oryza sativa* L. Processing var Glutinosa) on digestibility and energy value of the products. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 327, No. 1, p. 012013). IOP Publishing.

Yeyen, P. ., dan Endang, W. (2017). Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*.

Zulaidah, A. (2012). Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati. *Universitas Pandanaran*.