

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemists*. 1980. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists*. 13th Edition.
- Akubor, P. I. 2013. *Effect of Ascorbic Acid and Citric Acid Treatments on The Functional and Sensory Properties of Yam Flour*. *International Journal of Agricultural Policy and Research*. 1(4): 103-108.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F dan Herawati, D, B. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anyasi, T.A., Jideani, A.I.O., Mchau, G.R.A. 2015. *Effect Of Organic Acid Pretreatment On Some Physical, Functional And Antioxidant Properties Of Flour Obtained From Three Unripe Banana Cultivars*. *Journal of Food Chemistry*. 172(3): 515-522.
- Asgar, A dan Musaddad, D. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, Dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Pada Wortel. *Jurnal Hortikultura*.16(3): 245-252.
- Astawan, M. 1999. Membuat mie dan bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Dawam. 2010. Kandungan Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) pada Berbagai Kondisi Tanah Di Daerah Kalioso, Matesih dan Batu retno. Tesis. UNS. Surakarta.
- Diniyah, N., Subagio,A., Sari, R.N.L., dan Yuwana, N. 2018. Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati Dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Varietas Kaspro Dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 15(2): 80-90.
- Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan. 2002. Prospek Dan Peluang Agribisnis Ubi Jalar. Direktorat Kabi, Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan, Deptan. Jakarta.
- Ekawati, Iga, P. T. Ina, dan I.D.P Kartika P. 2016. Aplikasi Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus BI*) Pregelatinisasi Dengan Tepung Kelor (*Moringaoleifera*) pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3(1): 62 – 70.
- Fadilah, N. 2004. Pengaruh Pengolahan Mie Instan Terhadap Daya Cerna Pati Secara *In Vitro*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Fajarwati, N.H., Parnanto, N.H.R., dan Manuhara, G.J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. X(1): 50-66.
- Falade, K dan Christoper, A. 2015. *Physical, Function, Pasting and Thermal Properties of Flour and Starched of Six Nigerian Rice Cultivars* 44. *Food Hydrocolloids*. 478-490.
- Faridah, D. N. 2005. Sifat Fisiko-kimia Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1) dan Indeks Glikemiksnnya. Jurnal Teknol dan Industri Pangan. 8(3): 254- 259.
- Haile, Fana, Shimelis Admassu, dan Abrehet Fisseha. 2015. *Effects of Pre-treatments and Drying Methods on Chemical Composition, Microbial and Sensory Quality of Orange-Flashed Sweet Potato Flour and Porridge*. *Journal of Food Science and Technology*. 3(3): 82-88.
- Harsanti, D. 2010. Sintesis dan Karakteristik Boron Karbida dari Asam Borat, Asam Sitrat dan Karbon Aktif. Jurnal Sains dan Teknologi Modifikasi Cuaca. 11(1) : 29-40.
- Hasbullah, Umar Hafidz., Fafa Nurdyansyah, Bambang Supriyadi, Rini Umiyati, dan Rizky. 2017. Sifat Fisik dan Kimia Tepung Umbi Suweg (*Armophophallus campamulatus* BI) di Jawa Tengah. Jurnal Teknologi Pangan. 59-65
- Hidayat, Tatang., Risfaheri, dan Sari Intan Kailaku. 2012. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman Dalam Asam Sitrat Terhadap Mutu Lada Hijau Kering. Jurnal Pascapanen Pertanian. 9(1): 45-53.
- Hustiany, Rini. 2005. Modifikasi Asilasi dan Suksilinasi Pati Tapioka Sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. Disertasi. IPB. Bogor.
- Hutasoit, M. S. 2017. Pengaruh Perendaman Dalam Asam Sitrat Dan *Blanching* Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan *Cake*. Tesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hutchings, JB. 1994. *Food Colour and Appearance*. *Blackie Academic and Professional*. Aspen sPublition. London.

- Inggrid. M., Daniel Setiadi L., Herry Santoso, dan Yansen Hartono. 2018. Pengaruh Penambahan Zat Anti-browning Alami pada Kentang. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia'' Kejuangan'' Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Yogyakarta, 12 April 2018. Hal 1-7.
- Izzati, S.M. dan Widyaningsih, T. D. 2014. Efek Hipoglikemik dari Modifikasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI) dengan Metode Autoclaving-Cooling yang Diuji pada Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kasno, A. 2009. Agribisnis Tanaman Suweg. Gema Pertapa. Jakarta.
- Koswara, S. 2013. Modul: Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang. IPB. Bogor.
- Kumalaningsih, S., Harijono, dan Y. F. Amir. 2012. Pencegahan Pencoklatan Umbi Ubi Jalar untuk Pembuatan Tepung. Jurnal Teknologi Pertanian. 5(1): 11-19.
- Kumoro, A.C, Amyranti, M., Retnowati, D.S, dan Ratnawati, R. 2019. *Browning Prevention of Chips from Freshly Harvested Porang (Amorphophallus oncophyllus) Tubers through Immersion in Ascorbic Acid Solutions at Various Times. Journal International Conference of Rekayasa Kimia dan material* Ser. 1295 012023
- Kurniawati, A. D. 2010. Pengaruh Tingkat Pencucian Dan Lama Kontak Dengan Etanol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kuyu, C., Tola, Y., Mohammed, A., dan Ramaswamy., H. 2018. *Determination Of Citric Acid Pretreatment Effect Of Nutrient Content, Bioactive Components, And Total Antioxidant Capacity Of Dried Sweet Potato Flour. Journal Of Food Science And Nutrition.* 6(6): 1-10.
- Lingga. P. 1992. Bertanam Ubi-Ubian. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Litaay, C dan Santoso J. 2013. Pengaruh Perbedaan Metode Perendaman dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan. 5(1): 85-92.
- Ma'rufah, A., Ratnani, R., D., dan Riyawati, I. Pengaruh Modifikasi secara Enzimatis Menggunakan Enzim α Amilase dari Kecambah Kacang

- Hijau Terhadap Karakteristik Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus lamk*). 2016. Jurnal Inovasi Teknik Kimia.1 (2) : 65-70
- Mardiah, E. 2011. Mekanisme Inhibisi Enzim Polifenol Oksidase Pada Sari Buah Markisa Dengan Sisten Dan Asam Askorbat. Jurnal Ris.Kimia. 4(2): 32-37.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nurdyansyah, Fafa, Umar, A. H, dan Bambang, S. 2016. Karakter Warna Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus Bi*) Di Jawa Tengah. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Semarang.
- Paiki, Sritinia N.P., Irman, dan Zita Letviany. 2018. Pengaruh Blansing dan Perendaman Asam Sitrat Terhadap Mutu Fisik dan Kandungan Gizi Tepung Buah Pandan Tikar (*Pandanus tectorius*). Jurnal Agriteknologi. 1(2): 76-83.
- Panggi, H. 2018. Karakteristik Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Dengan Kombinasi Metode Perendaman Asam Sitrat Dan *Steam Blanching*. Skripsi. Universitas Gorontalo. Gorontalo.
- Panja, P dan S. Adhikary. 2016. *Diversity Of Physical And Bio-Chemical Properties In Some Elephant Foot Yam (Amorphophallus paeoniifolius) Cultivars At Harvest Fresh Stage. The Bioscan.*
- Pitojo, S. 2007. Suweg. Kanisius. Yogyakarta.
- Pomanto, R. M., Dali, F. A., dan Mile, L. 2016. Pengaruh Larutan Asam Alami Terhadap Mutu Kimiawi Tepung Ikan Manggabei. Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan. 4(3): 75-80.
- Pramesti, H. A, Kusoro, S, dan Edy, C. 2015. Analisis Rasio Kadar Amilosa Atau Amilopektin dalam Amilum dari beberapa Jenis Umbi. Jurnal Ilmu Kimia Indonesia. 4(1): 27-30.
- Rahmawati, Wida., Kusumastusi, Y., A., dan Arianti, N. 2012. Karakteristik Pati Talas (*Colocasia esculenta*) sebagai Alternatif Sumber Pati di Indonesia. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 1(1): 347-351.
- Reny, S dan Indriaty, F. 2015. Pengaruh Bahan Perendam Pada Proses Pembuatan Tepung Pisang Goroho. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 7(2) : 61-68.

- Richana, N. Dan Sunarti TC. 2009. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pasca Panen*.1(1): 29-37.
- Riyanti. 2009. Biomassa Sebagai Bahan Baku Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3): 101-110.
- Safitri, S., D.,N., Ferdiansyah, M., K., Nurlaili, E., P., dan Muflihati,I. 2019. Karakteristik Fisik Jagung P21 (*Zea mays L.*) Termodifikasi Menggunakan Metode Nikstamalisasi dengan Formulasi Kalsium Hidroksida Ca(OH)_2 dan Lama Perendaman *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol 23 No(1): 49-55
- Sahril, D. F dan Lekahena, V. N. J. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Dari Daging Merah Ikan Tuna. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan*. 8(1): 69-76.
- Sakinah, R. N. 2016. Metode Modifikasi Dan Lama Perendaman Pada Proses Modifikasi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Yang Diaplikasikan Pada Produk Snack Telur Gabus. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sasmitaloka, K. S. 2017. Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus niger* pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*. 6(3): 116-122.
- Setyaningsih, Eka. 2010. Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis dan Non Enzimatis pada Pembuatan Tepung Kentang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Slamet, A. 2010. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan pada Pembuatan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) Terhadap Sifat Fisik dan Amilografi Tepung yang Dihasilkan. *Jurnal Agrotek*. 14(2): 100-103.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Cara Uji Gula (SNI 01-2892- 1992). Badan Standar Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan 3751: 2009. Badan Standar Indonesia. Jakarta.
- Sudarmadji, S, Bambang, H dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty.Yogyakarta.
- Suhardi. 1991. Kimia dan Teknologi Protein. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Surianti, Nengah Sri, Agung, dan Diah Puspawati. 2010. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra beatacea* S.) dan Aktivitas Antioksidannya. Skripsi. Universitas Udayana. Denpasar.
- Tjitrosoepomo, G. 1988. Taksonomi Tumbuhan (*Spermathopyta*). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses, Semarang, 4-5 Agustus 2010. Hal 1-9.
- Turisyawati, Ratih. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphallus Camplanulant*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ulyarti dan Fortuna, D. 2016. Aplikasi Metode *Simple Digital Imaging* Untuk Memprediksi Pembentukan Warna Tepung Hasil Pengolahan Umbi Uwi Ungu (*Discorea alata*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 18(1): 01-08.
- Utami, A. R. 2008. Kajian indeks glikemik dan kapasitas in Vitro pengikatan kolesterol dari umbi suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl.) dan umbi garut (*Maranta arundinaceae* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wankhade, D. dan Sajjan, S. U., 1981. *Isolation and Physico-chemical of Starch Extracted from Yam, Elephant (Amorphophallus campanulatus)*. Journal of Food Technology. 33(5): 153-157.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.