

DAFTAR PUSTAKA

- Achor, M., Oyeniya, J. Y., Musa, M., dan Gwarzo, M. S. 2015. *Physicochemical Properties of Cassava Starch Retrograded in Alcohol*. Journal of Applied Pharmaceutical Science. Vol. 5(10), pp. 126-131.
- Adebowale, K. O., Olu-Owolabi, B. I., Olayinka, O. O., and Lawal, O. S. 2005. *Effect of Heat Moisture Treatment and Annealing on Physicochemical Properties of Red Sorghum Starch*. African J. of Biotech 4: 928-933.
- Adegunwa, M. O., Sanni, L. O. and Maziya-Dixon B. 2011. *Effects of Fermentation Length and Varieties on the Pasting Properties of Sour Cassava Starch*. African Journal of Biotechnology 10(42): 8428-8433.
- Akinyemi, B. A., Olamide, O., and Oluwasogo, D. 2019. *Formaldehyde Free Particleboards from Wood Chip Wastes Using Glutaraldehyde Modified Cassava Starch as Binder*. Case Studies in Construction Material 11.
- Akpa, Gunorubon, J., and Kekpugile, D. K. 2012. *Modification of Cassava Starch for Industrial Uses*. International Journal of Engineering and Technology. Vol. 2(6). 913-919.
- Alsuhehndra dan Ridawati. 2009. Pengaruh Modifikasi secara Pregelatinisasi, Asam, dan Enzimatis terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). PS Tata Boga Jurusan IKK FT UNJ Kampus UNJ Rawamangun.
- Anas Sudijono. 2008. Pengantar Evaluasi Pendidikan. Jakarta : Raja Grafindo Persada 1996.
- Ashogbon, A. O. dan Akintayo, E. T. 2014. *Recent trend in the physical and chemical modification of starches from different botanical sources*. A review. Starch 66: 41-57.
- Assegaf, F. 2009. Prospek Produksi Bioetanol Bonggol Pisang (*Musa paradisiacal*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam dan Enzimatis. Karya Tulis Daya Saing Keunggulan dan Penguasaan IPTEKS (Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni). Dso Purwokerto, Universitas Jenderal Soedirman Rso Semarang.
- Baguma, Y. 2004. *Regulation of starch synthesis in cassava*. Doctoral thesis, Swedish Uni. of Agric. Sci. 44pp.
- Bahry, Donna L. 1995. *Setting the Foundation: Techiques of Systematic Bibliographical Seach*. Empirical Political Analysis: Research Method in Political Science. London, Longman Publisher, hlm. 39-55.
- Bamfort, C. W. 2005. *Fermentation and Microorganism*. Blackwell Publishing. Oxford.

- Bank, W dan C. T. Greenwood. 1975. *Starch Its Components*. Halsted Press, J. Colloid Sci. 5, 260.
- Beynum, G. M. A and J. A. Roels. 1985. *Strch Commercial Technology*. Marcel Dekker INC, New York. 376 pp.
- Burhanuddin, M. 2012. Koefisien Korelasi, Signifikansi, dan Determinasi. Jakarta: PT Raja Grafindo.
- Chatakanonda, P., Wansuksri, R., and Sriroth, K. 2011. *Impact of Annealing on Susceptibility to Acid Hydrolysis and Physico-Chemical Properties of Cassava Starch*. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 45: 284-294.
- Chatpapamon, C., Wandee, Y., Uttapap, D., Puttanlek, C., and Rungsardthong, V. 2019. *Pasting Properties of Cassava Starch Modified by Heat-Moisture Treatment Under Acidic and Alkaline Ph Environments*. Carbohydrate Polymers 215 (Februari): 338-347.
- Chinma, C. E., Ariaahu, C. C., and Abu. J, O. 2013. *Chemical Composition, Functional and Pasting Properties of Cassava Starch and Soy Protein Concentrate Blends*. J Food Sci Technol. 50(6): 1179-1185.
- Choi, S. G dan Kerr, W. L. 2004. *Swelling Karacteristics of Native and Chemically Modified wheat Starches as a Function of Heating Temperature and Time*. Starch. 56: 181-189.
- Collado, L. S, Corke H. 1999. *Heat-Moisture Treatment Effect on Sweetpotato Starches Differing in Amylosa Content*. Food Chem 65: 339-346. American Chem Society.
- Collado, L. S., Mabesa, L. B, and Oates, C. G, Corke. 2001. *Bihon-Type Noodles from Heat-Moisture Treated Sweet Potato Starch*. J. Food Sci 66: 604-609.
- Cordoba, L. P., Ribeiro, L. S., Colman, T. A. D., Oliveira, C.S., Andrade, M. M. P., Costa, F. J. O. G., and Schnitzler, E. 2013. *Effect of Hydrochloric Acid in Different Concentrations and Temperatures Up to Some Properties of Organic Cassava Starch*. Braz. J. Therm. Anal. Vol. 2(1): 6-11.
- Costanha, N., Junior, M. D. M., and Augusto P. E. D. 2017. *Potato Starch Modification Using the Ozone Technology*. Food Hydrocolloids, 66, 343-356.
- Depkes R. I. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan (*Food Composition Table*). Direktorat Gizi Dapertemen Kesehatan R. I. Bhratara Karya Aksara, Jakarta, pp 57.
- Dewi, N. S., Parnanto, N. H. R., dan Achmad, R. A. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizuserosus*) Dimodifikasi secara Asetilasi dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 5(2): 104-112.

- Dewi, S. K. 2008. Pembuatan Produk Nasi Instan Berbasis *Fermented Cassava Flour* sebagai Bahan Pangan Alternatif. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Diniyah, N., Nugraha, Y., Maryanto., Bambang, H. P., dan Achmad, S. 2018. Karakterisasi Sera Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dari Ubi Kayu Varietas Manis dan Pahit. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 15(3): 114-122.
- Donhowe, I. G. dan O. Fennema. 1994. *Edible Films and Coating Characteristics, Formation, Definition, and Testing Methods*. Academic Press. Inc. London.
- Dziedzic, S. Z. and Kearsley, M. W. 2012. *Handbook of Starch Hydrolysis Products and their Derivatives*. Springer. Norwich.
- E. M. Satmalawati., Y. Pranoto., D. W. Marseno., and Y. Marseno. 2020. *Oxidation of Cassava Starch at Different Dissolved Ozone Concentration: Effect on Functional and Structural Properties*. *Food Researc* 4(6): 1896-1904.
- Efendi. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dari Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Varietas Malang-I dan Varietas Gatotkaca dengan Perlakuan Lama Fermentasi. *Jurnal Floratek*, 5(1): 65-73.
- Effendy, S, B. 2016. Modifikasi Pati Tapioka secara *Cross-linking* dengan menggunakan Natrium Asetat. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- Eliasson, C dan Ann. 2004. *Starch in Food (Structure, Function and Applications)*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England.
- Erezka, V. C., Iffah, M., Enny, P. N. dan M. K, Ferdiansyah. 2018. Karakteristik Pati Ganyong Termodifikasi Melalui Iradiasi UV-C (Ultraviolet C) dan Hidrolisis Asam Laktat. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Negeri Semarang.
- Faridah, D. N., dan Thontowi, A. 2020. Karakteristik Fisik Pati Tapioka Modifikasi Gabungan Hidroksipropilasi dengan Fosfat-Ikat Silang. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol. 7(1): 30-37.
- Glicksman. 1969. *Gum Technology in the Food Industry*. Academic Press. New York.
- Glicksman. 2000. *Food Hydrocolloid*. Vol II. CRC Press Inc Boca Raton. Florida. 208 pp.
- Greenwood, C. T. dan D. N. Munro. 1979. *Effects of Heat on Foodstuffs*. Applied Scince Publ. Ltd. London.
- Gutierrez, T. J., Perez, E., Guzman, R., Tapia, M. S., and Fama, L. 2014. *Physicochemical and Functional Properties of Native and Modified by*

Crosslinking, Dark-Cush-Cush Yam (Dioscorea Trifida) and Cassava (Manihot Esculenta) Starch. Journal of Polymer and Biopolymer Physics Chemistry. Vol. 2(1): 1-5.

H. T. To., S. J. Karrila., L. H. Nga., and T. T. Karrila. 2020. *Effect of Blending and Pregelatinizing Order on Properties of Pregelatinized Starch form Rice and Cassava.* Food Research 4(1): 102-112.

Hadi, S. 1995. *Metodologi Research* Jilid 3. Metodologi Research Jilid 3. Yogyakarta: Andi Offset.

Hawab, H. M. 2004. *Pengantar Biokimia Edisi Revisi.* Bogor: Bayumedia Publishing.

Hee-Young An. 2005. *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, D. 2009. *Modifikasi Pati Sagu dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun.* Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

Herawati, H. 2011. *Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional.* Jurnal Litbang Pertanian. 30(1).

Herbarium Medanense. 2016. *Identifikasi Tumbuhan.* Medan: Herbarium Medanense Sumatera Utara.

Hidayat, B., Nurbami, K., Sulfiana. 2009. *Karakteristik Tepung Ubi Kayu Modifikasi Yang diproses Menggunakan Metode Pregelatinisasi Persial.* Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol 14. No 2.

Hill dan Kelley. 1942. *Organic Chemistry.* The Blakistan Co. Philadelphia. Toronto.

Hodge, J. E. dan W. M. Osman. 1976. *Carbohydrates.* In: Fenema, C. R, Editor. *Principle of Food science.* Marcel Decker Inc. New York. Hlm 41-138.

Imam, H. R., Primaniyarta, M., Palupi, S. N. 2014. *Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan.* Jurnal Mutu Pangan. 1(2), 91-99.

Janathan. 2007. *Karakteristik Fisikokimia Bekatul serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul.* IPB Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.

Jayus., Nurhayati., Subagio, A., Widyatmoko, H. 2016. *Modifikasi Pati Ubi Kayu secara Fermentasi dengan Lactobacillus manihotivorans dan L. fermentum yang Diisolasi dari Gatot.* Program Magister Bioteknologi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.

- Kaisangsri, N., Kerdchoechuen, O., and Laohakunjit, N. 2014. *Characterization of Cassava Starch Based Foam Blended with Plant Proteins, Kraft Fiber, and Palm Oil*. Carbohydr Polym, 110: 70-77.
- Kalsum, N. dan Surfiana. 2013. Karakteristik Dekstrin dari Pati Ubi Kayu yang Diproduksi dengan Metode Prigelatinisasi Persial. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan 13(1):13-23.
- Kartikasari, S. N., Sari, P., dan Subagio, A. 2016. Karakterisasi Sifat Kimia , Profil Amilografi (RVA) dan Morfologi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. Jurnal Agroteknologi. Vol. 10(1).
- Klein, B., Vanier, N. L., Moomand, K., Pinto, V. Z., Colussi, R., Zavereza, E. D. R., and Dias. A. R. G. 2014. *Ozone Oxidation of Cassava Starch in Aqueous Solution at Different pH*. Food Chemistry 155. 167-173.
- Kiatpongarp, W. 2007. *Production of Enzyme Resistant Starch from Cassava Starch*. Suranaree University of Technology.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati Ebook. Diakses pada 12 Januari 2021. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Modifikasi-Pati.pdf>.
- Krishnakumar, T., and Sajeev, M. S. 2018. *Effect of Ultrasound Treatment on Physicochemical and Functional Properties of Cassava Starch*. Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci 7(10): 3122-3135.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta (ID): PT. Dian Rakyat.
- Kusumaningrum, A., dan Siswo Sumardiono. 2016. Pernaikan Sifat Tepung Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi Sawut Ubi Kayu dengan Starter Bakteri Asam Laktat. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5(2) 31-33.
- Leach, H. W., Mc Cowen, L. D. dan Schoch, T. J. 1959. *Structure of the Starch Granules*. In: Swelling and Solubility Patterns of Various Starches, Cereal Chem. 36: 534-544.
- Lestari, A. O., Kusnandar, F., Palupi, S. N. 2015. Pengaruh Heat Moisture Treated (HMT) Terhadap Profil Gelatinisasi Tepung Jagung. Jurnal Teknologi Pangan 16, (1), 75-85.
- Liu, Z., L. Peng, and J. F. Kennedy. 2017. *Rapid Determination of the Crude Starch Content of Coix Seed and Comparing the Pasting and Textural Properties of the Starches*. Starch-Starke, 69(1-2).
- Livia, E. 2020. Modifikasi Pati Singkong dengan Metode Kombinasi Heat Moisture Treatment dan Lintnerisasi. Universitas Pelita Harapan.
- Luallen, T. E. 1988. *Starch as a Functional Ingredient*. J. Food Technol. January: 59-62.

- Lumbanraja, P.H. 2019. Modifikasi Pati Singkong (*Manihot utilissima*) Metode Presipitasi Menggunakan Beberapa Teknik Gelatinisasi Serta Aplikasinya Untuk Edible Film. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- M. Hasmadi., L. Harlina., Lee, J. S., A. H. Mansoor., M. H. A. Jahurul., and M. K. Zainol. 2021. *Extraction and Characterisation of Cassava Starch Cultivated in Different Locations in Sabah*. Malaysia. Food Research 5(3): 44-52.
- Maniglia, Bianca, C., and Delia, R. Tapia-Blacido. 2019. *Structural Modification of Fiber and Starch in Turmeric Residue by Chemical and Mechanical Treatment for Production of Biodegradable Films*. International Journal Of Biological Macromolecules 126 (April): 507-16.
- Mantra, Ida Bagoes. 2008. Filsafat Penelitian dan Metode Penelitian Sosial .Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Marchal, L. M., Beeftink, H. H., Tramper, J. 1999. *Towards a Rational Design of Commercial Maltodekstrin*. J. Trend in Food Science and Technology. 10(1): 345-355.
- Martiningrum, F., Bosawer, E., Istalaksana, P., Jading, A. 2012. Karakteristik Umbi dan Pati Lima Kultivar Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). Jurnal Agrotek. Vol 3. No 1.
- Misbahudin dan Hasan, I. 2013. Analisis Data Penelitian dengan Statistik. Jakarta, Bumi Aksara.
- Muflihati, I., Marseno, D. W., and Pranoto. Y. 2019. *Oxidation of Oven-Dried Cassava Starch Using Hydrogen Peroxide and UV-C Irradiation to Improve Frying Expansion*. Journal of Indonesian Food and Nutrition Progress. Vol. 16(1): 9-14.
- Nazhrah., Julianti, E., L., dan M. Linda. 2014. Pengaruh Proses Modifikasi Fisik Terhadap Karakteristik Pati dan Produksi Pati Resisten dari Empat Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). J. Rekayasa Pangan Pert. Vol. 2(2): 1-9.
- Neelam, K., S. Vijay, and S. Lalit. 2012. *Various techniques for the modification of starch and the applications of its derivatives*. Internet. Res.J. of Pharmacy 3(5):25-37.
- Nieto, N. P. G., Gomez, M. M., Garcia, T. G., Moreno, I. A E., Duarte, M. B. P., Melendez, R. M., Gutierrez, M. G. R., Ramos, A. Q., Arroyo, B. P., and Figueroa, C. S. 2020. *Use of Hydrolysis Prior to the Chemical and Thermomechanical Modification of Rice Starch: Alternative to Traditional Modification Treatments*. Y de la Salud. Revista de Ciencias Biologicas Universidad de Sonora.

- Noerwijati, K. 2015. Upaya Modifikasi Pati Ubi Kayu Melalui Pemuliaaan Tanaman. *Buletin Palawijaya*, 13, I: 92-100.
- Oke. M. O., and Bolarinwa. L. F. 2012. *Effect of Fermentation on Physicochemical Properties and Oxalate Content of Cocoyam (Colocasia esculenta) Flour*. International Scholarly Research Network.
- Onyago, C., Mewa, E. A., Mutahi, A. W., and Okoth, M.W. 2013. *Effect of Heat Moisture-Treated Cassava Starch and Amaranth Malt on the Quality of Sorghum-Cassava-Amaranth Bread*. *African Journal of Food Science*. Vol. 7(5). pp. 80-86.
- Polnaya, F.J., Huwae, A. A. and Tetelepta, G. 2018. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Sagu Ihur (*Metroxylon sylvetre*) Dimodifikasi dengan Hidrolisis Asam. *Agritech*. Universitas Gadjah Mada. 38 (1), p. 7. Doi: 10.22146/agritech. 16611.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc. San Diego: pp560.
- Pudjihastuti, I., Handayani, N., and Sumardiono, S. 2018. *Effect of pH on Physicochemical Properties of Cassava Starch Modification Using Ozone*. MATEC Web of Conferences 156.
- Pudjihastuti, Isti dan Siswo Sumardiono. 2011. Pengembangan Poses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Fotokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan* ISSN 1693-4393:1-6.
- Pudjihastuti, Isti dan Siswo Sumardiono. 2015. Pengembangan Proses Modifikasi *Cassava* dengan Hidrolisa Asam Laktat dan UV untuk Substitusi Terigu dalam Produk Pangan. *Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro*. 11(2): 27-32.
- Purnamasari, I dan Januarti, H. 2010. Pengaruh Hidrolisa Asam- Alkohol dan Waktu Hidrolisa Asam Terhadap Sifat Tepung Tapioka. *Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro*.
- Purwono dan Purnamawati, H. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Depok: Penebar Swadaya.
- Putri, W. D. R., Haryadi., Marseno, D. W., and Cahyanto, M. N. 2011. *Role of Lactic Acid Bacteria on Structural and Physicochemical Properties of Sour Cassava Starch*. *APCCBE Procedia* 2. 104-109.
- Qin, Y., Chengzhen, L., Suisui, J., Liu, X., and Qingjie., S. 2016. *Characterization of Starch Nanoparticles Prepared by Nanoprecipitation: Influence of Amylose Content and Starch Type*. *Industrial Crops and Product* 87: 182-190.

- Rahman, S. 2017. Pasta Pati Biji Balado (*Aglaia sp*) Termodifikasi Metode Pragelatinisasi, Ikatan Silang, dan Asetilasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), pp. 188-193.
- Ramadhani, M. Y., dan Hadianoro, S. 2020. Review: Pengaruh Konsentrasi Larutan Kitosan Sebagai Coating Agent Terhadap Daya Serap Air Pada Bioplastik Dari Pati Singkong Dan Gluten. *Jurnal Teknologi Separasi*, 6(2), 422–430.
- Rao, J. S., Parimalavalli, R., and Jagannadham, K. 2014. *International Journal of Advanced Research*. Vol. 2(5): 284-289.
- Rogol, S. 1986. *Starch Modification: A View into the Future*. *Cereal Foods World* 31(12): 869-874.
- Roselle, Laura dan Sharob Spray. 2012. *Scholarly Literature and the Literature Review, dalam Reserch and Writing in International Relations*. New York: Pearson Longman, hlm. 17-34.
- Rukmana, R. 2002. Ubi Kayu: Budidaya dan Pasca Panen: Yogyakarta: Kanisius.
- Sandhu, K. S., Singh, N., and Lim, S. T. 2007. *A Comparison of Native and Acid Thinned Normal and Waxy Corn Starches, Physicochemical, Thermal, Morphological and Pasting Properties*. *LWT-Food Scinse and Technology*. 40 (9), 1527-1536.
- Satmalawati, E. M., Pranoto, Y., Marseno, D. W. and Marsono, Y. 2020. *Oxidation of Cassava Starch at Different Dissolved Ozone Concentration: Effect on Functional and Structural Properties*. *Food Reseach* 4 (6): 1896-1904.
- Singh, N., D. Chawla and J. Singh. 2004. *Iinfluence of acetic anhibrida on physicochemical, morphological and thermal properties of corn and potato starch*. *Food Chemistry*. 86: 601-608.
- Sondari, D., Aspiyanto., Amanda, A. A., Triwulandari, E., Ghozali, M., Septiyanti, M., and Iltizam, I. 2018. *Characterization Edible Coating Made from Native and Modification Cassava Starch*. The 3rd International Seminar on Chemistry.
- Sriroth, K., R. Chollakup, K. Piyachomkwan, and C. G. Oates. 2005. *Biodegradable Plastics from Cassava Starch*. Thailand.
- Stevens, M. P. 2001. *Kimia Polimer*. PT. Pradnya Paramita. Cetakan Pertama. Jakarta.
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu: Subtitusi Berbagai Tepung-Tepungan. *Food Review*. 18-22.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.

- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Suhery, W. N., Hali, A., dan Lucida, H. 2013. Uji Sifat Fisikokimia Mocaf (*Modified cassava Flour*) dan Pati Singkong Termodifikasi untuk Formulasi Tablet. *Jurnal Farmasi Indonesia*. Val. 6(3).
- Sumardiono, S., Riska, L., Jos, B., and Pudjihastuti, I. 2019. *Effect of Esterification on Cassava Starch: Physicochemical Properties and Expansion Ability*. *Reaktor*. Vol. 19(1): 34-41.
- Sumardiono, S., Jos, B., Firmansyah, D., Hidayatujannah, R., and Pudjihastuti, I. 2018. *Modification of Cassava Starch Using Lactic Acid Hydrolysis in the Rotary-UV Dryer to Improve Physicochemical Properties*. *MATEC Web Conferences* 156.
- Suryani, R. dan Nisa, F. C. 2015. Modifikasi Pati Singkong (*Manihot esculenta*) dengan Enzim α -Amilase Sebagai Agen Pembuih serta Aplikasinya pada Proses Pembuatan Marshmallow. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Tjokroadikusumo, P. S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Utomo, P., Nizado, N. M., and Saepudin, E. 2020. *Crosslink Modification of Tapioca Starch with Citric Acid as A Functional Food*. Department of Chemistry, Faculty of Mathematics and Natural Sciences (FMIPA), Universitas Indonesia. Depok.
- W. D. R. Putri., D. W. Haryadi., Marseno., and M. N. Cahyono. 2011. *Effect of Biodegradation by Acid Bacteria on Physical Properties of Cassava Starch*. *International Food Research Journal* 18(3): 1149-1154.
- Wadchararat, C., Thongngam, M., Naivikul, O. 2006. *Characterization of Pregelatinized and Hot Moisture Treated Rice Flour*. Thailand: Kasesrtsart Journal National Science.
- Wang, Y. J., Troung, V. D., and Wang, L. F. 2003. *Structures and Rheological Properties of Corn Starch as Affected by Acid Hydrolysis*. *Carbohydrat Polymer*. 52 (3), 327-333.
- Wattanachant, S., Muhammad, K., Hashim, D. M., Rahman, A. 2003. *Effect of Crosslinking Reagents and Hydroxypropylation Levels on Dual-Modified Sago Starch Properties*. *Food Chem* 80: 463-471.
- Wenten, I. G. 1999. *Teknologi Membran Industrial*. Institut Teknologi Bandung.
- Wicaksono, Y., Nuri., Wisudyaningsih, B. 2016. *Effect of Temperature and pH of Modification Process on the Physical-Mechanical Properties of Modified Cassava Starch*. *Molekul*. Vol. 11(2): 248-255.

- Widyatmoko, H., Subagio, A., dan Nurhayati, N. 2018. Sifat-Sifat Fisikokimia Pati Ubi Kayu Terfermentasi Khamir Indigenus Tapai. *Agritech*, 38(2): 140-150.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wurzburg, O. B. 1989. *Modified Starches: Properties and Uses*. Boca Raton: CRC Press.
- Yusuf, H., A. Radjaram., dan D. Setyawan. 2008. Modifikasi Pati Singkong Pregelatin Sebagai Bahan Pembawa Cetak Langsung. Fakultas Farmasi. Universitas Airlangga.
- Zambelli, R. A., Galvao, A. M. M. T., Mendonca, L. G. D., Leao, M. V. D., Carneiro, S. V., Lima, A. C. S., and Melo, C. A. L. 2018. *Food Science and Technology. Research*, 24(4): 747-754.
- Zhu, F. 2015. *Composition, structure, physicochemical properties, and modifications of cassava starch*. *Carbohydrate polymers*. 122 : 456-480.