

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Anonim, 2011. Wikipedia. 2009. Physical properties.http://id.wikipedia.org/wiki/physical_properties. Diakses tanggal 1 Desember 2008. Makassar.
- Amanto. 2015. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Pati tals kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Termodifikasi Dengan Metode Asetilasi. Jurnal Teknologi pangan. Bali.
- Bank, W, C.T. Greenwood, 1975, *Starch Its Components*, Halsted Press, John Wiley And Sons, N.Y.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2238-1991 Syarat Nasional Indonesia Pektin. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 8523:2018 pati jagung*. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kerinci. 2021. *Perkebunan Teh Kayu Aro*. Jambi: Badan Pusat Statistik
- Cornelia, M., Syarief, R., Effendi, H., dan Nurtama, B. 2011. *Pemanfaatan Biji Durian (*Durio zibenthinus* Murr.) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Pembuatan Bioplastik*, *J. Kimia Kemasan*. 35(1): 20-29.)
- Chandra A dan Inggrid, H. M. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Larutan Perendam pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat, November :30–39.
- Desroiser, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan Muhji Muljoharjo. UI Press. Jakarta
- Dwidjoseputri, 1994. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. Gramedia. Jakarta. Pp. 10-16
- Dziedzic, S. Z. and Kearsley, M. W. 2012. *Handbook of starch Hydrolysis Products and their Derivatives*. Springer. Norwich
- Deka, D. dan Sit, N., 2016. *Dual Modification Of Taro Starch By Microwave and Other Heatmoisture Treatments*. *Internasional Journal Of Biological Macromolecules*, 92 pp. 416-422.

- Fortuna T., Juszczak L., and Palansinski M., 2001. *Properties of Cron and Wheat Starch Phosphates Obtained From Granules Segregated According to Their Size*, EJPAU, Vol. 4.
- Fitriani S., Sribudiani E., and Rahmayuni. 2010. *Karakteristik Mutu Pati Sagu. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Riau. Riau.*
- Glicksman. 2000. *Food Hydocolloid*. Vol II. CRC Press Inc Boca Raton. Florida. 208 pp.
- Ginting, -E., Widodo, -Y., Rahayuningsih, S, -A., Jusuf, -M., 2005. Karakteristik pati beberapa varietas ubi jalar. *Jurnal Tanaman Pangan*. 24, 8-18. <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/tanaman-pangan-307.html>
- Ginting, -E., Yulifianti, -R., Jusuf, -M., 2014. Ubi jalar sebagai bahan diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Pangan*. 23, 194- 207. <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/63/57>
- 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.
- Hawad, H. M. 2004. *Pengantar Biokimia Edisi Revisi*. Bogor: Bayumedia Publishing
- Heriawan. 2010. *Kehalusan Tepung*
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(1).
- Ifmaily. 2018. *Penetapan Kadar Pati Buah Sukun Dengan Metode Luff Schoorl*. Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia. Padang
- Irhami. 2019. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Dengan Mengkaji Jenis Varietas dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 20 No. 1
- J, Retti, W, Susiana. P.S, B. Rahmanto, R. Tanujoyo dan J. Gerald. H. 2004-2005. *Kajian Awal Ekstraksi Minyak Biji Teh (Cammelia Sinensis) Menggunakan Pelarut Secara Batch*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Krochta, J.M., E, A. 1994. *Edible coating and film to improve food quality Technomic*. Publishing.co. inc. Pensylvania.

- Kuntz. 2002 dalam Susiana, P. S, dan A. Prima. K. 2009-2010. *Kurva Kesetimbangan Minyak Biji Teh- Normal Heksana dan Aplikasinya Pada Ekstraksi Padat-Cair Multitahap*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati Ebook . Diakses pada 12 Januari 2021.[http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/7/Teknologi-Modifikasi: Pati. pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/7/Teknologi-Modifikasi-Pati.pdf).
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta (ID): PT. Dian Rakyat.
- Lesmana. D. S. 2018. Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api Terhadap Tingkat Kedalaman Genangan Dan Lama Penggenangan. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Lubis, N., Kadar, I., dan Farhatun, E.A. 2021. Pengaruh iradiasi dan penyimpanan terhadap kualitas sifat fisiko-kimia tepung ketan hitam. Universitas Garut. Tegal.
- Martunis. 2012. *Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas grano-la*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 3(4):26-30. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v4i3.740>
- Muchtadi, TR. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. IPB, Bogor.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Makassar.
- Mawarni, R.T., dan Widjanarko, S.B. 2015. Penggilingan Metode Ball Mill Dengan Pemurnian Kimia Terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. Jurnal Pangan dan Agroindustri,3 (2): 571-581.
- Pt. Perkebunan nusantara IV (ptpn). 2010. *Perkebunan Tanaman Teh Bah Butong*. Diakses dari <https://www.ptpn4.co.id>. Pada Oktober 2022
- Prasetyo, S dan Felecia, Y. 2011. Pengaruh Rasio Biji Teh Pelarut Air Dan Temperatur Pada Ekstraksi Samponin Biji Teh Secara *Batch*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Jurusan Teknik Kimia UNPAR.
- Pranoto, Y. 2019. Penggunaan pati. <https://www.ugm.ac.id/id/berita/18042-pakar-ugm-penggunaan-pati-semakin-luas>. Diakses: 16 Agustus 2022.
- Puspitasari R. 2021. Analisis Kadar Pati. <https://id.scribd.com/doc/227462960/Analisis-Kadar-Pati>

- Richana, -N., Sunarti, T, -C., 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1, 29-37. http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/assets/media/publikasi/jurnal/j.Pascapanen.2004_1_4.pdf
- Rahman AM. 2007 Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modiefied Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rohmah, M. 2012. Karakterisasi Fisikokimia Tepung Dan Pati Pisang Kapas (*Musa comiculata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 20-24.
- Rahman, -N., Fitriani, -H., Hartati, S, -N., 2015. Seleksi ubi kayu berdasarkan perbedaan waktu panen dan inisiasi kultur in vitro. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. 1, 1761-1765. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010803>
- Rahman S. 2018. *Membangun Pertanian dan Pangan Untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan*. Deepublish publisher. Yogyakarta
- Sudarmadji, S, B, Haryono, Suhardi. 1994. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. PAU UGM, Yogyakarta
- Sudarmadji. S. Dkk.1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian* Liberty. Yogjakarta.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen Teh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Steenis, Van., 2008. *Flora*. Cetakan Ke 12, PT. Pradnya Paramita.
- Suharti, Netty dkk. 2009. *Karakterisasi Pati Umbi Bengkoang*. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas. Padang
- Susiana, P. S., dan A. Prima, K., 2010. Kurva Keseimbangan Minyak Biji Teh Normal Heksana dan Aplikasinya pada Ekstraksi Padat-Cair Multitahap. *Universitas Katolik Parahyangan*. Bandung. [Jurnal].
- Sahrial, Emanauli, dan M. Arisandi. 2017. *Karakteristik Fisikokimia Minyak Biji Teh dan Potensi Aplikasinya*. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 7(2):111-115.

- Tuminah, S., 2004. Teh (*Camellia Sinesis*) Sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Pembrantasan Penyakit. Cermin Dunia Kedokteran., 14(4), 24-25.
- Towaha. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinesis*). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Vol; 19, No: 3
- Winarno,F.G., 2002. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno,F.G., 1997. Keamanan pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- www.ptpn.co.id/tentangkami/AnnualReport.aspx