

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analysis Chemistry. Washington. Pages 273-277
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati Y, Budianto S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. 221 hlm,
- Asaoka, M., J.M.V. Blanshard and J.E. Rickard. 1992. Effect of cultivar and growth season on the gelatinisation properties of cassava (*Manihot esculenta*) starch. *J. Sci. Food Agric.* 59:53-58.
- Astuti. 2012. Analisis Kadar Abu. [online]. Diakses secara berkala: <https://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu>. Diakses 20 Juli 2018
- Badan Pusat Statistik. 2014. Produksi Singkong di Indonesia dan Sumatera Selatan pada Tahun 2014. Badan Pusat Statistik. 634 hal.
- BPS. 2017. Luas panen singkong kayu menurut provinsi (ha), 1993-2015. Dilihat 20 Juli 2018.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Pohon industri singkong kayu. <http://www.depperin.go.id>. [15 September 2018]
- Djojoseobagio. 2002. Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press. Bogor. 102 hlm.
- Dwijoseputro, D. 1980. Pengantar Fisiologi Tumbuhan. PT. Gramedia. Jakarta. 124 hlm.
- FAO. 2011. The cassava transformation in Africa". *The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)*.
- Fennema, O.R., 1976. Principle of Food Science. Marcel Dekker Inc, New York. 170 pages.
- Hustian. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. Disertasi Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. 68 hlm.
- Kusnandar. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat. Hlm 93-105.
- Meloan. 1987. Food Analysis : Theory and Practice. Second Edition. Van Nostrand Reinhold Company. New York. 555-563 pages.
- Meyer, H., 1985. Food Chemistry. Reinhold Publishing Corporation. New York. 260 pages.

- Moorthy, S.N. 2002. Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches : A Review. *Starch – Starke* 54 (12): 559-592.
- Moorthy, S.N. 2002. Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches : A Review. *Starch – Starke* 54 (12): 559-592.
- Muhlis, M.S. 2003. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor : Bogor. Hal 90-97.
- Murtiningrum, Elvis F.B., Istalaksana P., Abadi J. 2012. Karakterisasi Singkong dan Pati Lima Kultivar Ubi Kayu (*Manihot esculenta*), 3(1).
- Nusa, M. Iqbal., B. Suarti, dan Alfiah,.2012. Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). *Agrium*, 17(3): 29-36.
- Pinus Lingga. 1986. Bertanam Ubi-ubian. Penebar Swadaya. Jakarta
- Purwono. 2009. Tanaman Singkong Kayu. <http://www.psychologymania.com>. Diakses pada tanggal 20 Juli 2018.
- Roja, A. 2009. Ubi Kayu: Varietas dan Teknologi Budidaya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sumatera Barat. Sumatera Barat. Hlm 6-13.
- Rubatzky dan Yamaguchi. 1998. Sayuran Dunia 1 Prinsip, Produksi, dan Gizi. Penerbit: ITB Bandung, Bandung. 313 hlm.
- Rukmana R. 1997. Ubi Kayu Budidaya dan Paska Panen. Kanisius. Yogyakarta. 68 hlm.
- Sajilata MG, Singhal RS, Kulkarni PR. 2006. Resistant starch a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 5(1): 1–17. <http://doi.org/fnkfw>. Diakses pada tanggal 20 Juli 2018,
- Smith, P.S. 1982. Starch Derivatives and Their Uses in Foods. di dalam: D.R. Lineback dan G.E. Inglett (eds). *Food Carbohydrate*. AVI Publishing Co.Inc., Westport, Connecticut. p. 5-23.
- Sosroedirdjo, R.S.. 1993. Bercocok Tanam Ketela Pohon. Jakarta : CV. Yasaguna. 113 hlm.
- Sudarmadji.1986. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta. 172 hlm
- Suparjo. 2010. Analisis Bahan pakan secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi. Hlm 1-7.

- Suprapti, Lies. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta : Penerbit Kanisius. 79 hlm
- Susilawati, Nurjanah S, Putri S. 2008. Karakteristik sifat fisik dan kimia ubi kayu (*Manihot esculanta*) berdasarkan lokasi penanaman dan umur panen berbeda. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 13 (2): 59-72
- Swinkels. 1985. Source of starch, its chemistry and physics. Di dalam : G.M.A.V. Beynum dan J.A Roels (eds.). Starch Conversion Technology. Marcel Dekker, Inc. New York 10-18 page
- Wahid A.S., N. Richana dan Djamaluddin C. 1992. Pengaruh umur panen dan pemupukan terhadap hasil dan kualitas ubi kayu varietas gading dan Adira-4. Titian Agronomi. Buletin Penelitian Agronomi. Hlm 29-37
- Wargiono. 1997. ubi kayu dan Cara Bercocok Tanamnya. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian Bogor: Bogor. hlm 12 – 26
- Wijandi, S. 1976. Ilmu Pengetahuan Bahan Umbi-Umbian. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB. Bogor. Hal 145-150
- Winarno. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 253 hlm.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 416 hlm
- Winarno. 1995. Enzim Pangan. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 113 Hlm.
- Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. Hal 13.
- Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal. 4, 45.
- World Bank. 2015. Total Population, Indonesia. <http://data.worldbank.org/indicator/SP.POP.TOTL>. Diakses pada tanggal 20 Juli 2018.
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., dan Gunawan, S., 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. Teknik Pomits, 3, pp.143-45.