

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Slamet. 2010. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Pembuatan Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) Terhadap Sifat Fisik Dan Amilografi Tepung Yang Dihasilkan.
- Anna Poedjiadi, 1994. Dasar-Dasar Biokimia. Penerbit UI-Press : Jakarta.
- Anonymous. 2006. *Umbi Suweg Berpotensi Sebagai Pangan Diet*.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto., 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Arifin, Helmi, Anggraini, Nelvi, Handayani, Dian, dan Rasyid, Roslinda . 2006. Standarisasi Ekstrak Etanol Daun Eugenia Cumini Merr. J. Sains Tek. Farmasi.
- Atun, S., Arianingrum, R., dan Untari, S. (2012). Uji Aktivitas Antimutagenik Ekstrak Metanol Beberapa Rimpang. Yogyakarta: FMIPA UNY.
- Burkill, I.H. 1966. A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Vol II. Ministry of Agriculture and Co-operatives. Kuala Lumpur. Hlm 1732.
- Chaplin. M.2002. Hidrolisis Pati Enzimatis.
- Claus, E.P., V.E Tyler dan L.R Brady.1970. *Pharmacognosy. 6th edition*.
- Collison, R. 1968. Swelling and Gelation of Starch. Di dalam : Radley, J.A. (ed). Starch and Its Derrivatives. Chapman and Hall, Ltd. London.
- Dawam., "Kandungan Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) pada Berbagai Kondisi Tanah Di Daerah Kalioso, Matesih, dan Baturetno", Program Pasca Sarjana Universitas Sebelas Maret Surakarta, 2010. (Tesis)
- Fahmi, R. 2000. "Uji Fitokimia Metabolit Sekunder : Metode Lapangan dan Laboratorium". DITJEN DIKTI DEPDIKNAS. 9-14 Oktober 2000, Padang.
- Faridah, Didah N. 2005 Kajian sifat Fungsional Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl. Decne) secara in vivo pada manusia Lembaga penelitian dan pengabdian IPB, Bogor.
- Faridah, Didah N. 2005. Sifat-fisiko kimia tepung suweg (*Amorphophallus campanullus* Bl. Dence) dan indek glisemiknya. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. No.hal 316.

- Fenglin, 2003. Kegiatan Pemulungan Radikal Bebas Ekstrak Daun Segar Diolah dari dari Dipilih Tanaman Obat Cina. *Fitoterapia*. 75 (1): 1-7.
- French, D. 1984. Organization of starch granules. In R.L. Whistler, J.N. Bemmler dan E.F. Paschall (eds) *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press Inc. New York.
- Gardjito, Murdijati., Djuwardi, Anton., Harmayani, Eni (2013). *Pangan Nusantara "Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan"*. Jakarta : Penerbit Kencana Prenada Media Group.
- Grajek W, Olejnik A and Sip A. 2005. Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods. *Acta Biochimica Polonica*. 52 (3) : 665-671
- Gunawan, D., Mulyani, S. 2004. *Ilmu Obat Alam (Farmakognosi)* jilid 1. Jakarta: Penebar Swadaya
- Harborne, J. B. 1996. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: Penerbit ITB. P.76- 153.
- Hustiany, R. 2006. *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor*. Disertasi, Institut Pertanian Bogor
- Jane, J., Y.Y. Chen, L.F. Lee, A.E. McPherson, K.S. Wong, M. Radosavljevic, and T. Kasemsuan. 1999. Effect of amylopectin chain length and amylose content on the gelatinization and pasting properties of starch. *Cereal Chem*. 76 (5) : 629-637.
- Juliano, B.O. dan Kongseeree. 1968. Physic Chemical Properties of Rice Grain and Starch from line differing in amylose content and gelatinization temperature. *J. Agric and Food Chem*. 20:714-717.
- Kasno A. dan D. Setyorini. 2009. Neraca Hara N, P, dan K pada Tanah Inceptisols dengan Pupuk Majemuk untuk Tanaman Padi. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol 27 No 3. 141-142.
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., and Taniguchi, H., 2002, Antioxidants Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound, *J. Agric. Food Chem*, 50, 2161-2168.
- Kriswidarti, T. 1980. Suweg (*Amorpgophallus campanulatus* B1) Kerabat Bunga Bangkai yang Berpotensi sebagai Sumber Karbohidrat. *Bulletin Kebun Raya* 4 (5) : 171-174
- Kumalasari, E. dan N. Sulistyani. 2011. Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Batang Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steen.) Terhadap *Candida albicans* serta Skrining Fitokimia. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 1 (2): 51 – 62.

- Kusnandar, Feri. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat
- Markham, K.R. (1988). Cara Mengidentifikasi Flavonoid. Bandung : Penerbit ITB. Hal. 21, 27, 39, 41-45.
- Marsono, Y. (2008). *PROSPEK PENGEMBANGAN MAKANAN FUNGSIONAL*
1) Yustinus Marsono 2) 1, 7(1), 19-27.
- Muhilal, 1991. *Teori Radikal Bebas dalam Gizi dan Kedokteran*. Dalam : Jurnal CerminDunia Kedokteran. Bogor : Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Mustaqim, M., 2012. Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati Garut (*Marantha arundinacea L*), dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Nelly, Suryani., Musdja, M., Yanis. Suhartini, Afit. 2013. Penggunaan Amilum Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus Bi. Decne*) Sebagai Pengikat Tablet Ibuprofen Dengan Metode Granulasi Basah. Program Studi Farmasi, FKIK, UIN Syarif Hidayatullah. 28 November 2015, 11:40
- Pinus Lingga. 1997. Bertanam Umbi – umbian. Penebar Swadaya.
- Poedjiadi. 2009. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Purba, R.D 2001. Analisis Komposisi Alkaloid Daun Handeuleum (*Graptophyllum pictum* (Linn), Griff) yang Dibudidayakan dengan Taraf Nitrogen yang Berbeda (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Raandesky, 2011. Karbohidrat <http://www.scribd.com/doc/88817827/KARBOHIDRAT>. Diakses pada tanggal 22 Juli 2016. Jakarta.
- Rohman, Abdul. 2009. Analisis Bahan Pangan, Pendekatan praktek, dan vitamin: Pustaka pelajar
- Sangi, M., M.R.J. Runtuwene., H.E.I. Simbala., V.M.A. Makang. 2008. Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di kabupaten Minahasa Utara. Chem. Prog, 1(1):47-53.
- Septiani, Dwita dkk. Uji Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphopallus campanulatus B*) sebagai bahan Pangan Alternatif.
- Setijati Sastrapradja. 1977. Umbi – umbian. LIPI. Jakarta.
- Suci, D. M., dan Hermana, W., 2012. Karbohidrat dan Lemak. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Sutomo B. 2008. Ubi Suweg – Potensial sebagai pengganti tepung terigu.
- Tjokroadikoesoema, S., 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu lainnya. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- Turisyawati, Rati. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies.
- Utomo, J dan Antarlina, S., 1997. Kajian Sifat Fisiko Kimia Pati Ubi-umbian lain selain Ubi Kayu. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Malang.
- Wankhade, D. dan Sajjan, S.U., 1981. Isolation and Physico-chemical of Starch Extracted from Yam, Elephant *Amorphophallus campanulatus*, Verlag chemie GmbH,D-6940, Weirhem.
- Widowati, S. 2001. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. BB Pascapanen, Bogor.
- Widowati, S., N. Richana, Suarni, P. Raharto, dan I.G.P. Sarasutha. 2009. Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan. Laporan Hasil Penelitian Puslitbangtan, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zakaria FR. 2001 Pangan dan Pencegahan Kanker. Jurnal teknol dan industri pangan 12 :171-177.
- Zhou, M., K. Robards, M. Glenie-Holmes, and S. Helliwell. 1999. Structure and pasting properties of oat starch. *Cereal Chem.* 75(3): 273 –281.