

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2016, November 01). *Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai*. Retrieved from <http://bps.go.id>
- [AOAC] , A. C. (2006). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemists 16th edition*. Virginia (US): AOAC International.
- [AOAC], A. C. (2005). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Arlington: AOAC Inc.
- Apriyanto, A. (1989). *Analisa Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Basuki, E. K., Yulistiani, R., & Hidayat, R. (n.d.). KAJIAN SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DAN PENAMBAHAN GLISEROL MONOSTEARAT PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR.
- Chaplin, M. (n.d.). *Pectin*. Retrieved Maret 6, 2014, from <http://www.Isbu.ac.uk>
- Curic, D. &. (2007). Gluten-Free Bread Production by the Corn Meal and Soybean Flour Extruded Blend Usage. *Agriculturae Conspectus Scientificus University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology Vol. 72 No.3*, 227-232.
- deMan, M. J. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Departemen Kesehatan RI. (1972). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhrata Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Departement Kesehatan RI. (2001). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Estiasih, T. (2005). *Kimia Teknologi dan Aplikasi Polisakarida*. Universitas Brawijaya Malang.
- Fatkurahman , R. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L). *J. Teknosains Pangan, Vol. 1 No. 1*.
- Fennema. (1996). *Food Chemistry 3th Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gimeno E., M. (2004). *Effect of Xanthan Gum and CMC on the Structure and Texture of Com Fluor Pellets Expanded by Microwave Heating* . J. Cer Chem.
- Hasnelly dan Sumartini. (2011). *Kajian Sifat Fisikokimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik*. Seminar Nasional PATPI.375-379.

- Hayatinufus, A. T. (2010). *Modern Indonesian Chef*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Imam, R. (2014). Konsistensi Mutu {ilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. *J. Mutu Pangan, Vol 1 (2)*, 91-99.
- Koswara, S. (2009). TEKNOLOGI MODIFIKASI PATI. *EbookPangan.com*.
- Koswara, S. (2009). TEKNOLOGI PENGOLAHAN JAGUNG (TEORI DAN PRAKTEK). *EbookPangan.com*.
- Kuswardani, I., Trisnawati, C. Y., & Faustine. (2008). Kajian Penggunaan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten YAng Terbuat Dari MAizena, Tepung Beras, Dan Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Vol. 7 No. 1*.
- Lukman, I. (2009). Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets. *Journal Food Agro Industry* , 171-180.
- Merdiyanti, A. (2008). *Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Mudjajanto, & Yulianti, L. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prabhasa, N. T. (2016). KARAKTERISTIK ROTI BERBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU, PATI JAGUNG, DAN TEPUNG SINGKONG TERMODIFIKASI. Bogor.
- Qosthari, S. (2016). PENGARUH PENGGUNAAN JUMLAH TAPIOKA DAN SODA KE TERHADAP HASIL JADI AMPLANG IKAN LELE (*Clarias Sp*). *e-journal Boga, Volume 5. No. 1. Edisi Yudisium Periode Februari 2016. hal 265-273*.
- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). PENGARUH JENIS TEPUNG DAN PENAMBAHAN PERENYAH TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE TELUR GABUS KEJU. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No. 1: 38-47*.
- Rusmono, M. (1983). *Mempelajari Pengaruh Derajat Kehalusan Pulp dan Jumlah Air Pengekstrak Terhadap Rendemen dan Mutu Tepung Tapioka*.
- Sanchez, H., Osella, C., & De La Torre, M. (2002). Optimization of Gluten-Free Bread Prepared from Cornstarch, Rice Flour, and Cassava Starch. *Journal of Food Science Vol. 67(1)*, 416-419.
- Sibuea, P. (2001). Penggunaan Gum Xanthan pada Subtitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XII No. 2*.

- Siregar, C. d. (2010). *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- SNI. (01-3840-1995). *Syarat Mutu Roti Tawar*. Jakarta: Dewan Standart Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. (1995). *Syarat Mutu Roti Tawar*. Jakarta: Dewan Standar Nasional.
- Sudarmadji, S. d. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukamto. (2010). Perbaikan Tekstur dan Sifat Organoleptik Roti Yang Dibuat Dari Bahan Baku Tepung Jagung Dimodifikasi Oleh Gum Xanthan. *Agrika, Volume 4 No. 1*.
- Tanikawa, E. &. (1985). *Marine Product in Japan*. Tokyo: Koseisha Koseikaku Co. Ltd.
- United States Department of Agriculture (USDA). (2016). *Egg, Yolk, Raw, Fresh*. Retrieved Desember 7, 2016, from <https://ndb.nal.usda.gov>
- Usman, M. (2011). *Evaluasi Kinerja Cigar (Covered In The Ground Anaerobic Reactor) di Industri Tapioka Rakyat*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Waruwu, F. E. (2015). EVALUASI KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORI ROTI DARI TEPUNG KOMPOSIT BERAS, UBI KAYU, KENTANG DAN KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN XANTHAN GUM. *J. Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.3 No.4*.
- Whistler, R., & Miller, J. (1993). *Industrial Gum : Polysaccharides and Their Derivates*. New York: Academic Press.
- Winarno. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yayath. (2016, November 2). Retrieved from Fungsi Bahan-bahan dalam Pembuatan Roti : <http://yayathsilahkanmampir.blogspot.com/2009/10/blog-post.html>.