

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A.T., Zaini, M.A, dan Handito, D. 2020. Pengaruh metode dan suhu *blanching* terhadap persenyawaan serat batang pisang sebagai bahan baku pembuatan *ares*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 6(1): 609-622.
- Akbar, S.A. 2014. Pemanasan pada fosforilasi pati maizena termodifikasi ikatan silang dan pengaruhnya pada sifat fisikokimia [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Alam, N, dan Saleh, M. 2009. Karakteristik pati dari batang pohon aren pada berbagai fase pertumbuhan. *Jurnal Agroland* 16(3): 199-205.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F, dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Method of Analysis*. Benyamin Franklin Station, Washington D.C.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Method of Analysis*. Benyamin Franklin Station, Washington D.C.
- Apriliani, M.K., Noor, T.I, dan Yusuf, M.N. 2020. Analisis nilai tambah agroindustri tepung aren (studi kasus di desa kertaharja kecamatan cijeungjing kabupaten ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 7(2): 301-309.
- Arif, Ahmad. 2019. *Sagu Papua untuk Dunia*. PT Gramedia, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3729-1995 tentang Syarat Mutu Pati Sagu. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009 tentang Syarat Mutu Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dahlan, D.N.A. 2020. Analisis kandungan serat kasar dalam selai cempedak yang diperam secara tradisional dengan diperam menggunakan karbid. *Jurnal Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Borneo* 1(2): 63-71.
- Faridah, D.N., Fardiaz, D., Andarwulan, N, dan Sunarti, T.C. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech* 34(1): 14-21.
- Heriawan, I.K.A., Rahim, A, dan Kadir, S. 2016. Karakteristik fisikokimia pati aren asetat. *Jurnal Agroland* 23(2): 157-163.
- Hernawan, E, dan Meylani, V. 2016. Analisis karakteritik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* 15(1): 79-91.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan* 35(1): 13-22.

- Kartikasari, S.N., Sari, P, dan Subagio, A. 2016. Karakterisasi sifat kimia, profil amilogravi (RVA) dan morfologi granula (SEM) pati singkong termodifikasi secara biologi. *Jurnal Agroteknologi* 10(1): 12-24.
- Kinanti, Langen. 2021. Praktikum analisis kadar gula reduksi, kadar gula total, dan kadar pati fakultas teknologi industri pertanian universitas Padjadjaran [internet]. Tersedia pada: <https://pdfcoffee.com/311929965-jurnal-analisis-kadar-gula-reduksi-kadar-gula-total-dan-kadar-patipdf>. [9 April 2021].
- Kusnandar, Feri. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lubis, R. 2017. Analisis strategi pemasaran usaha gula aren (studi kasus: desa ranjo batu kecamatan muara sipongi kabupaten mandailing natal) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Meda Area, Medan.
- Manatar, J.E., Pontoh, J, dan Runtuwene, M.R.J. 2012. Analisis kandungan pati dalam batang tanaman aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Ilmiah Sains* 12(2): 89-92.
- Megaria. 2015. Pengaruh lama pengukusan tepung jagung terhadap karakteristik nasi jagung instan [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Miska, M.E.E. 2015. Respon pertumbuhan bibit aren (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr.) terhadap inokulasi fungi mikoriza arbuskula indigenous [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muliadi, D.O. 2019. Pengaruh penambahan serbuk kolang-kaling terhadap kandungan asam lemak dan kolesterol pada pengukusan daging ayam [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.
- Muslimin, K. 2020. *Jurnalistik Dasar*. UNISNU Press, Jeparu.
- Nimpuno, D. 2016. *Nostalgia Kue Tenong*. PT Gramedia, Jakarta.
- Novitasari, A.E, dan Aprilia, R.D. 2014. Perbedaan kadar sukrosa pada nasi beras putih, nasi beras merah dan nasi jagung dengan metode luff schoorl. *Jurnal Sains* 4(7).
- Nugroho, B., Sari, D., Djaeni, M., Santoda, A.B., Hadiwododo, M, dan Utari, F.D. 2019. Peningkatan kualitas tepung aren pada sentra industri kecil soun klaten melalui variasi kondisi proses pemutihan. In Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri, Institut Teknologi Nasional Malang; 2 Februari 2019. hlm 142-148.
- Paramita, A.H, dan Putri, W.D.R. 2015. Pengaruh penambahan tepung benguang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1071-1082.
- Perez, E, dan Lares, Mary. 2005. Chemical composition, mineral profile, and functional properties of canna (*Canna edulis*) and arrowroot (*Maranta spp.*) starches. *Plant Food for Human Nutrition* 60: 113-116.
- [Permentan] Peraturan Menteri Pertanian RI No. 113. 2013. Pedoman Budidaya Aren (*Arenga pinnata* Merr) yang Baik. Kementerian Pertanian RI, Jakarta.

- Pontoh, Julius. 2004. Sifat-sifat pati aren dan pemanfaatannya dalam produk pangan dan industri. In Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Tanaman Aren; 9 Juni 2004. hlm 107-112.
- Prabandari, R., Mangalik, A., Achmad, J, dan Agustiana. 2005. Pengaruh waktu perebusan dari dua jenis udang yang berbeda terhadap kualitas tepung limbah udang putih (*Penaeus indicus*) dan udang windu (*Penaeus monodon*). *EnviroScienteeae* 1(1): 24-28.
- Rahman, S., Salengke., Tawali, A.B, dan Mahendradatta, M. 2017. Pasta pati biji palado (*Aglaia* sp) termodifikasi metode pra-gelatinisasi, ikatan silang, dan asetilase. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(4): 188-193.
- Richana, N, dan Sunarti, T.C. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gembili. *Jurnal Pascapanen* 1(1): 29-37.
- Rosida, dan Yulistiani, R. 2013. Pengaruh proses pengolahan terhadap kadar pati resisten sukun (*Artocarpus altilis* Park). Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Jawa Timur.
- Ruslan, S. 2017. Potensi dan pemanfaatan tanaman aren *Arengan pinnata* dengan pola agroforestri di desa palakka kecamatan barru kabupaten barru [skripsi]. Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Setiyani, A. 2005. Karakterisasi pati aren (*Arengan pinnata*) termodifikasi menggunakan HCl [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Sipayung, M.Y., Suparmi, dan Dahlia. 2015. Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan runcah. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*.
- Srichuwong, S. 2006. Starches from different plant origins: from structure to physicochemical properties [disertasi]. Mie University, Japan.
- Sulaeman, A., F. Anwar, Rimbawan, S.A. Marliyati. 1994. Metode penetapan zat gizi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes* 25(4): 235-242.
- Supandi. 2018. Informasi tanaman aren (*Arengan pinnata*) unggul di daerah istimewa yogyakarta [Internet]. Tersedia pada: <http://dishutbun.jogjapro.go.id>. [5 Maret 2021].
- Surgawi., Putranto, W.S, dan Suradi, K. 2012. Pengaruh penggunaan tepung aren (*Arengan pinnata*) terhadap sifat fisikokimia dan akseptabilitas kornet iris itik petelur afkir. *Jurnal Universitas Padjadjaran*.
- Surianto., Ali, A, dan Harun, N. 2015. Mutu pati sagu yang dihasilkan melalui proses perendaman dan pengadukan empulur sagu. *Jom Faperta* 2(1).

- Susilawati., Syam, H, dan Fadhilah, R. 2018. Pengaruh modifikasi tepung jagung prigelatinisasi terhadap kualitas *cookies*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4: 27-48.
- Sutardi., Hadiwiyoto, S, dan Murti, C.R.N. 2010. Pengaruh dekstrin dan gum arab terhadap sifat kimia dan fisik bubuk sari jagung manis (*Zeamays saccharata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21(2): 102-107.
- Uhi, Harry.T. 2006. Pemanfaatan gelatin tepung sagu (*Metroxylon sago*) sebagai bahan pakan ternak ruminansia. *Jurnal Ilmu Ternak* 6(2): 108-111.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2020. *Arenga pinnata* (Wurmb) Merr. sugar palm [Internet]. Tersedia pada: <https://plants.sc.egov.usda.gov>. [6 Maret 2021].
- Utami, P. 2016. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia dan asam amino ikan seluang (*Rasbora argyrotaenia*) [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Wibowo, C., Erminawati., Hariyanti, P, dan Wicaksono, R. 2017. Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik tepung yang dihasilkan dari umbi kentang varietas granola. In Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VII, Purwokerto; 17-18 November 2017. hlm 585-593.
- Widiantara, T., Hervelly, dan Afiah, D.N. 2018. Pengaruh perbandingan gula merah dengan sukrosa dan perbandingan tepung jagung, ubi jalar dengan kacang hijau terhadap karakteristik jenang. *Pasundan Food Technology Journal* 5(1): 1-9.
- Winarno. F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, F.K., Setiani, B.E, dan Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik *cookies* tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4): 107-112.
- Yuliasuti, D. 2013. *Kuliner Ramadan 12 Menu Maknyuss Buka Puasa dan Sahur*. Tempo Publishing Pusat Data dan Analisa TEMPO.