

DAFTAR PUSTAKA

1. Fransiska D. 2008. Aplikasi karaginan untuk pembuatan pengemas lapis tipis *biodegradable* dengan komposit wheat gluten dan lilin lebah (beewax). *Prosiding Seminar Nasional Tahunan V. Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*. 26 juni 2008. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
2. Hafsah, M. 2004. Prospek Bisnis Ubi Jalar. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
3. Hartati, N. S. dan Titik K Prana. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L. schott). *Jurnal Natur Indonesia*
4. Hui, Y. H., 2006, Handbook of Food Science, Technology and Engineering, Vol 1, Crc. Press. USA
5. Kartasapoetra, A.G., 1994, Teknologi Penanganan Pasca Panen, Rineka Cipta, Jakarta.
6. McHugh TH, Krochta JM. 1994. Sorbitol vs gliserol plasticized whey protein *edible film* : integrated oxygen permeability and tensile strength property evaluation. *Journal of Agricultural Food Chemistry*
7. Ninin. N.A.P. 2010. Karakterisasi sifat fisiko-kimia pati jagung dengan proses acetilasi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”. Jawa Timur.
8. Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi 2007, Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.

9. Teja W., Albert, dkk, 2009. Karakteristik Pati Sagu Dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross-Linking. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
10. Trenggono, Zuhed, N., Djoko W., Murdijati, B., Merry. A. 1990. Bahan Tambahan Makanan Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
11. Pungky, A. 2006. Modifikasi cassava startch dengan proses acetilasi asam aasetat untuk produk pangan. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro.
12. Winarno, F.G. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Penerbit Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
13. Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi, Gramedia, Jakarta
14. Yuwono, S.Y., dan Sssanto, T., 2001. Pengujian Fisik Pangan. Unesa Press, Surabaya.
15. Koswara, K., T. Odat dan S. Cuzuki. 1967. Study of Starch Phosphates Monoesters. J. Technol.
16. Pungky, A. 2006. Modifikasi cassava startch dengan proses acetilasi asam aasetat untuk produk pangan. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro.
17. Teja, A., I. Sindi, A. Ayucitra, Laurentia dan K. Setiawan. 2008. **Karakteristik pati sagu dengan metode modifikasi asetilasi dan cross-linking**. Jurnal Teknik Kimia Indonesia Vol. 7 No. 3.
18. Hui, Y.H., 2006, Handbook of Food Science, Technology and Engineering, Vol 1, Crc. Press. USA.
19. Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur analisis untuk bahan makanan dan pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
20. Koswara, S. 2009. Ebook Pangan.com. Teknologi Modifikasi Pati. Diakses 28 Maret 2017.

21. Buckle, K., Edwards, R., Fleet, G., dan Wootton, M. 1987. **Ilmu Pangan**. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
22. Damarjana, R.D.A., Afifah, N., Ekafitri, R. dan Mayasti, K.I. 2015. **Pengembangan *edible film* Berbasis Pati Umbi Lokal dengan Fortifikasi Flavour Buah sebagai Bahan Pengemas Produk Olahan Buah-Buahan**. Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). Subang.
23. An HJ. 2005. Effect of ozonation and addition of amino acids on properties of rice starches (Disertation). Louisiana (US) : Louisiana state University.
24. Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID) : Gramedia Pustaka Utama.
25. Wirakartakusumah, M.A., Rizal Syarief, Dahrul Syah. 1989. Pemanfaatan Teknologi Pangan Dalam Pengolahan Singkong. Buletin Pusbangtepa, 7:18. IPB. Bogor.
26. Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi, 2007, Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

LAMPIRAN 1

TANAMAN UJI



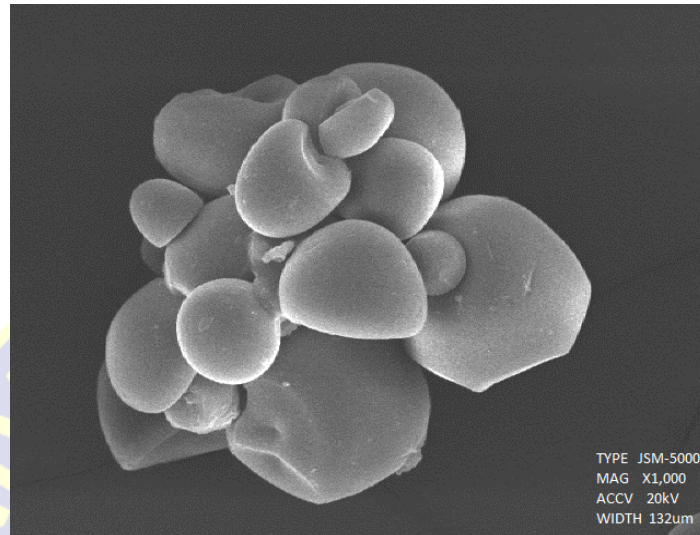
Gambar I.4 Umbi Taka (*Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze

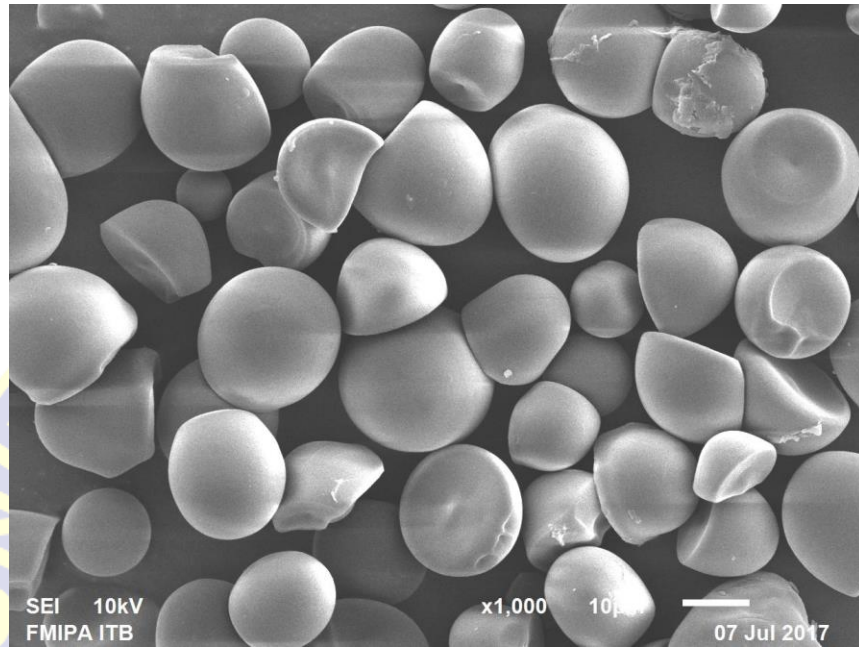
LAMPIRAN 2**EDIBLE FILM**

Gambar I.5 Gambar Edible Film Pati Alami

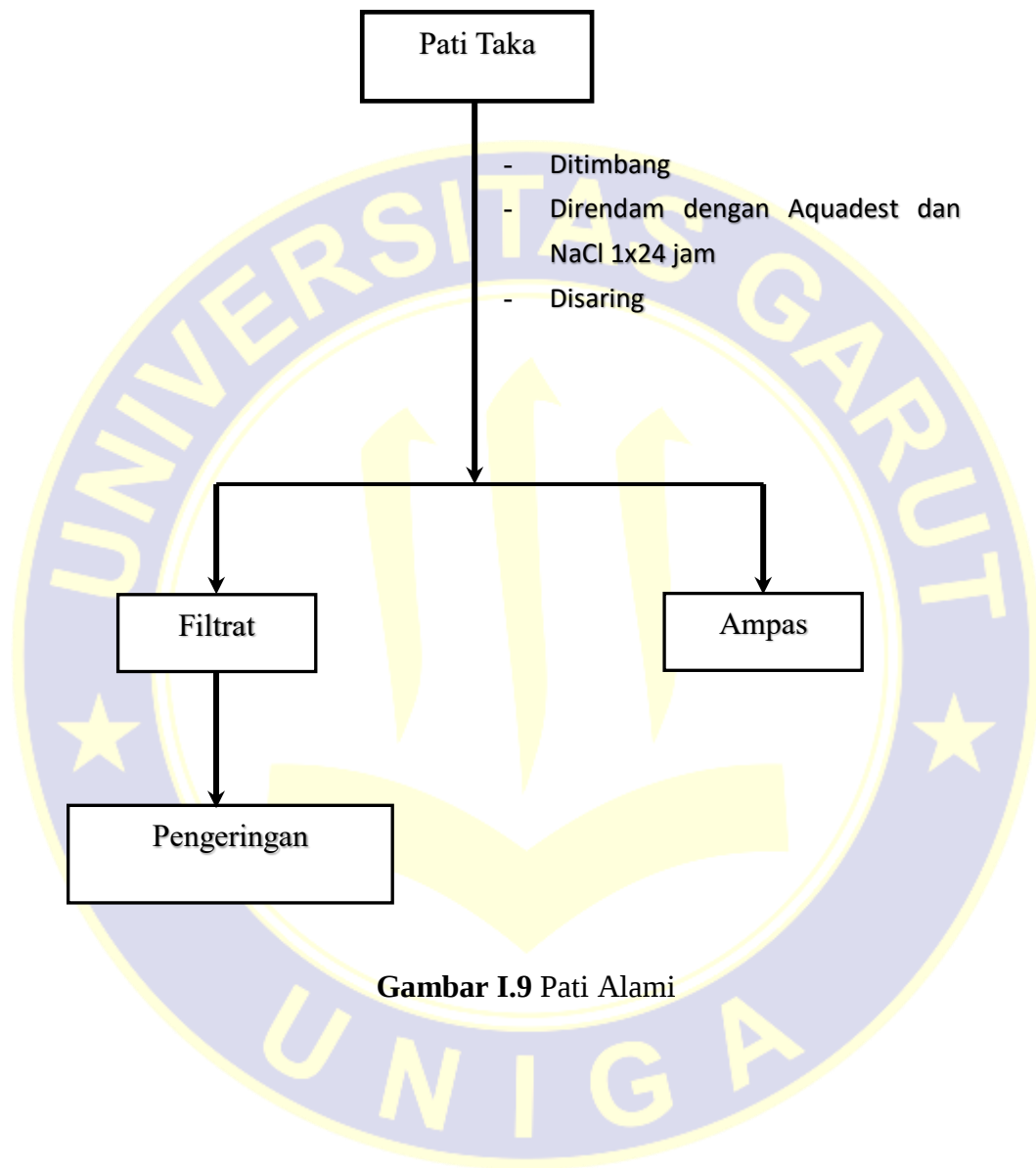
LAMPIRAN 3**EDIBLE FILM**

Gambar I.6 Gambar Edible Film Pati Termodifikasi Asetilasi

LAMPIRAN 4**HASIL UJI SEM PATI ALAMI****Gambar I.7 Pati Alami**

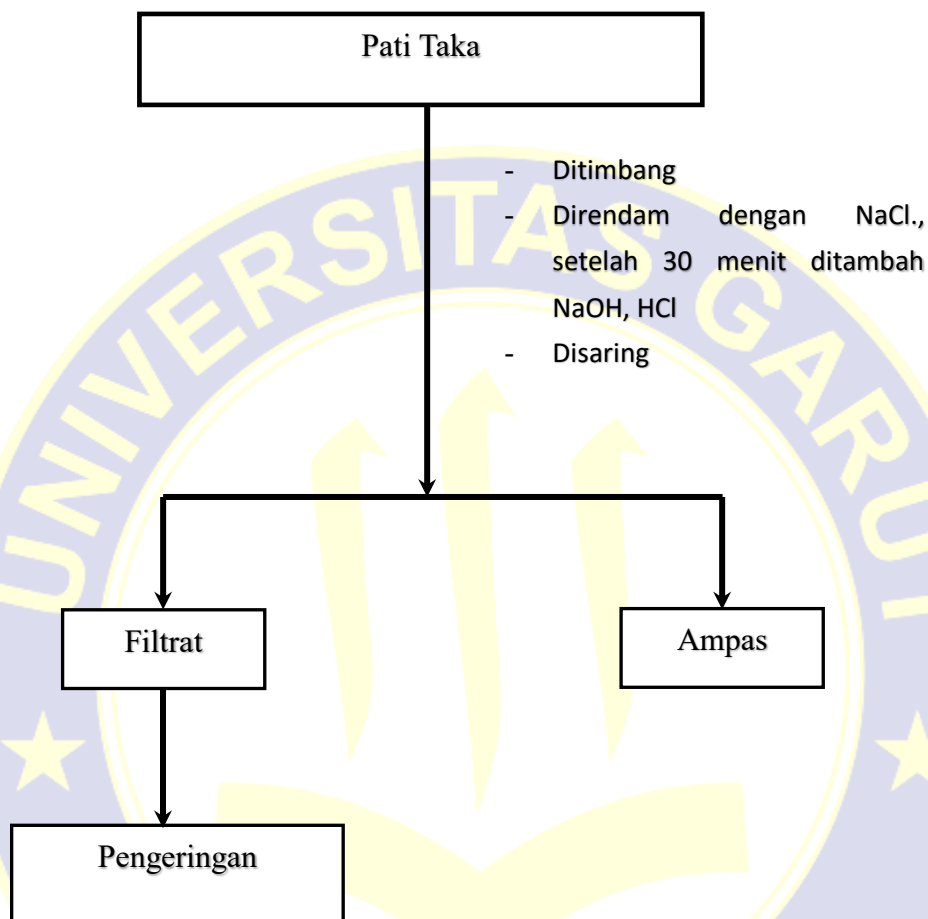
LAMPIRAN 5**HASIL UJI SEM PATI TERMODIFIKASI**

Gambar I.8 Pati Termodifikasi Asetilasi

LAMPIRAN 6**DIAGRAM PEMBUATAN PATI****Gambar I.9 Pati Alami**

LAMPIRAN 7

DIAGRAM PEMBUATAN PATI TERMODIFIKASI



Gambar I.10 Pati Termodifikasi

LAMPIRAN 8

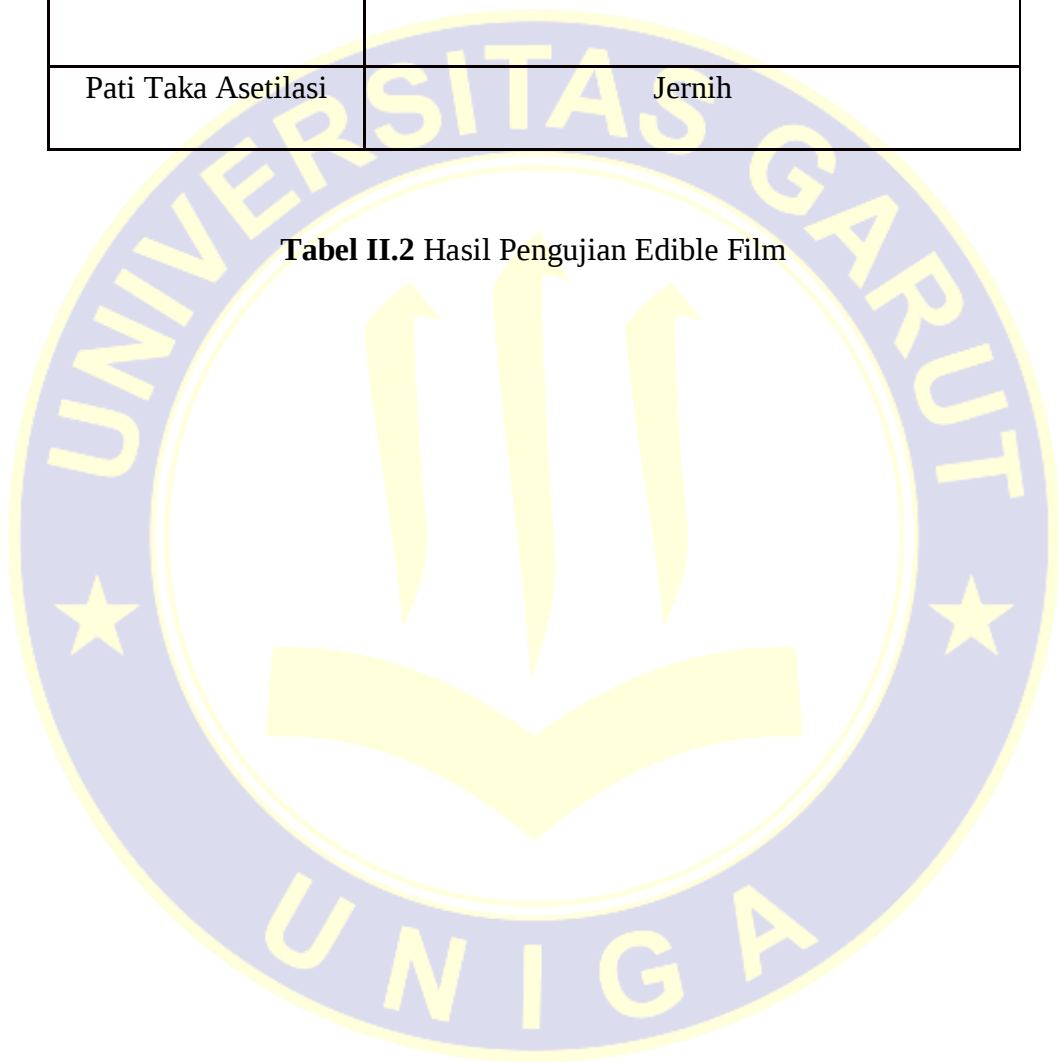
TABEL II.1
Evaluasi Organoleptis Pati Taka Alami dan Modifikasi Asetilasi

Sampel	Hasil pengamatan organoleptis pati		
	Bentuk	Warna	Bau
Pati Taka alami	Serbuk halus	Putih	Khas
Pati Taka asetilasi	Serbuk halus	Putih kekuningan	Khas

Tabel II.1 Hasil Pengujian

LAMPIRAN 9**TABEL II..2****Evaluasi Organoleptis Edible Film Pati Taka Alami dan Modifikasi Asetilasi**

Sampel	Hasil pengamatan organoleptis kejernihan pasta
Pati Taka Alami	Tidak Jernih
Pati Taka Asetilasi	Jernih

Tabel II.2 Hasil Pengujian Edible Film

LAMPIRAN 10

TABEL II.3
Pemeriksaan Karakteristik Pati Taka Alami dan Modifikasi

Pemeriksaan	Pati Alami	Pati Modifikasi Asetilasi	Standar Industri (Pati)
Kadar Air	14,5%	13,5%	Maksimum 14%
Kadar Abu	7%	11%	Maksimum 15%
Kadar Amilosa	11,54%	37,64%	-
Kadar Amilopektin	70,4%	43,52%	-

Tabel II.3 Hasil Karakteristik Pati Taka Alami dan Modifikasi

LAMPIRAN 11

TABEL II.4
Pemeriksaan Karakteristik Edible Film Pati Alami dan Modifikasi

Pemeriksaan	Pati Alami	Pati Modifikasi Asetilasi	Standar Industri (Pati)
Kadar Air	11%	5,5%	Maksimum 16%
Kadar Abu	0,5%	1%	Maksimum 3,23%

Tabel II.14 Hasil Karakteristik Edible Film Pati Alami dan Modifikasi

