

DAFTAR PUSTAKA

1. Aditia Indra dan Gali Adi Wibowo, 2013. **Modifikasi Pati Tapioka Menggunakan Komponen Aktif Minyak Jahe**. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro, Semarang. Hlm. 46-50.
2. Standar Nasional Indonesia 01-2973-1992. Syarat Mutu Biskuit.
3. Alfian dkk.2012. **Pemanfaatan Pati Tacca (*Tacca Leontopetaloides*) Pada Pembuatan Biskuit**. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi.
4. Fadillah Martin dan Andri, Dkk., 2012. **Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Pada Tanaman Ex Vitro dan in Vitro Tacca Leontopetaloides**, Prosiding Seminar Nasional XV “Kimia dalam Pembangunan”, ISSN: 0854-4778.
5. E. Muharam. 2011, **Jalawure (*Tacca Leotopetaloides*) Tumbuhan Liar Sumber Pangan Alternatif Prospektif Nasional dari Kabupaten Garut**, BKP Kab. Garut.
6. U.Suherli, 2016, **Isolasi dan Karakteristik Pati Umbi Taka ((*Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze**, Tugas Akhir FMIPA-Universitas Garut, Garut., Hlm 4,5,6,8,14.
7. Koswara, S. 2009. Ebook Pangan.com. **Teknologi Modifikasi Pati**. Diakses 28 Maret 2017.
8. Ukpabi Uj, Ukenye Y., et all., 2009 Raw-Material Potentials of Nigerian Wild Polynesian Arrwroot (*Tacca leontopetaloides*) Tubersand Starch.**Journal of Food Technology**. 7 (4): 135-138.
9. Muhammad Rahman dan Adie, 2007, **Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (Modified Cassa Flour) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut**. Institute Pertanian Bogor, Hlm. 21-35.
10. Winarno F. G., 2002, **Kimia Pangan**, PT Gramedia, Jakarta, Hlm 9-15.
11. Moorthy, S.N., 2004, **Tropical Sources of Starch**. Di dalam: ann Charlotte Eliasson (ed). **Starch in Food: Structure, Function, and Application** CRCPress, Baco Raton, Florida, page. 53-61.

12. Swinkels, J.J.M., 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, Page. 132-145.
13. Taggart, P., 2004, **Starch as an ingredients: manufacture and applications. Di Dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application** CRC Press, Boca Raton, Florida, page.87-95.
14. Farry B.P.M., **Budidaya, Pengolahan, Perdagangan jahe.**, Penebar Swadaya., 1999.
15. Hieronymus B.S., **Tanaman Obat Keluarga.**, Gajahmada University Press., Yogyakarta., 1994, hal 421-423.
16. Pomeranz, Y., 2010, **Functional Properties of Food Components.** Academic Press Inc., San Diego, California, Page. 48-54.
17. Gustiar, H. **Sifat Fisiko-Kimia Dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) Termodifikasi Pertanian.** Bogor.
18. Maulida, N. **Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*) Sebagai Suplemen Dalam Pembuatan Biskuit (Crackers).** Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Pertanian. Bogor.
19. Sudarmadji, S. B. Haryono Suhardi 1996. **Analisa Bahan Makanan.** Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

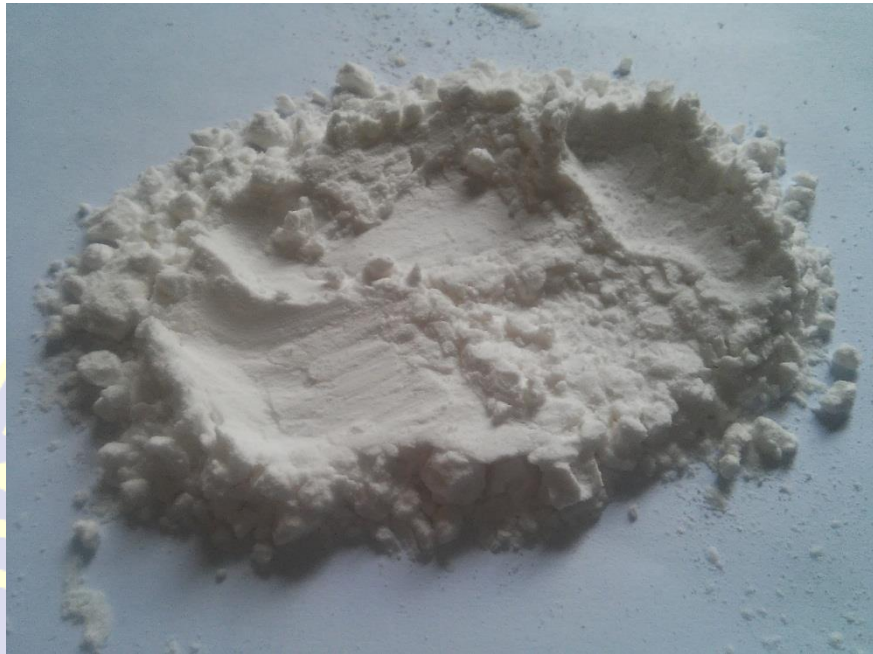
LAMPIRAN 1

TANAMAN UJI



Gambar I.1 Umbi Taka (*Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze)

**LAMPIRAN 1
(LANJUTAN)**



Gambar I.2 Serbuk Pati Taka Termodifikasi

LAMPIRAN 2**MINYAK JAHE**

Gambar I.3 Minyak Jahe 20 mL

Keterangan: Merk Nusaroma

LAMPIRAN 3

HASIL DETERMINASI UMBI TAKA



LIPI

LEMBAGA ILMU PENGETAHUAN INDONESIA
(INDONESIAN INSTITUTE OF SCIENCES)
PUSAT PENELITIAN BIOLOGI
(RESEARCH CENTER FOR BIOLOGY)

Cibinong Science Center, Jl. Raya Jakarta - Bogor KM. 46 Cibinong 16911
Telp. (+62 21) 87907636 - 87907604, Fax. 87907612
Website: www.biologi.lipi.go.id



Nomor : 180/IPH.1.01/II.07/VIII/2016

Lampiran : -

Perihal : Hasil identifikasi/determinasi Tumbuhan

Cibinong, 29 Agustus 2016

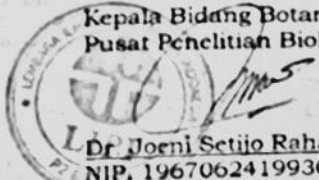
Kepada Yth.
Bpk./Ibu/Sdr(i). **Ujang Suherli Saefudin**
NPM : 2404112129
Mhs. Univ. Garut
Fak. MIPA
Jalan Jati 42 B Tarogong Kaler Garut
44151

Dengan hormat,

Bersama ini kami sampaikan hasil identifikasi/determinasi tumbuhan yang Saudara kirimkan ke "Herbarium Bogoriense", Bidang Botani Pusat Penelitian Biologi-LIPI Bogor, adalah sebagai berikut :

No.	No. Kol.	Jenis	Suku
1	Jalawure	<i>Tacca leontopetaloides</i> (L.) Kuntze	Dioscoreaceae

Demikian, semoga berguna bagi Saudara.



Kepala Bidang Botani
Pusat Penelitian Biologi-LIPI,
Dr. Joeni Setiyo Rahajoe
NIP. 196706241993032004

D:\Ident 2016\Ujang Suherli Saefudin.doc\IS-DG

Page 1 of 1

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

LAMPIRAN 4

SNI BISKUIT KERAS 01-2973-1992

Tabel II.1
SNI Biskuit

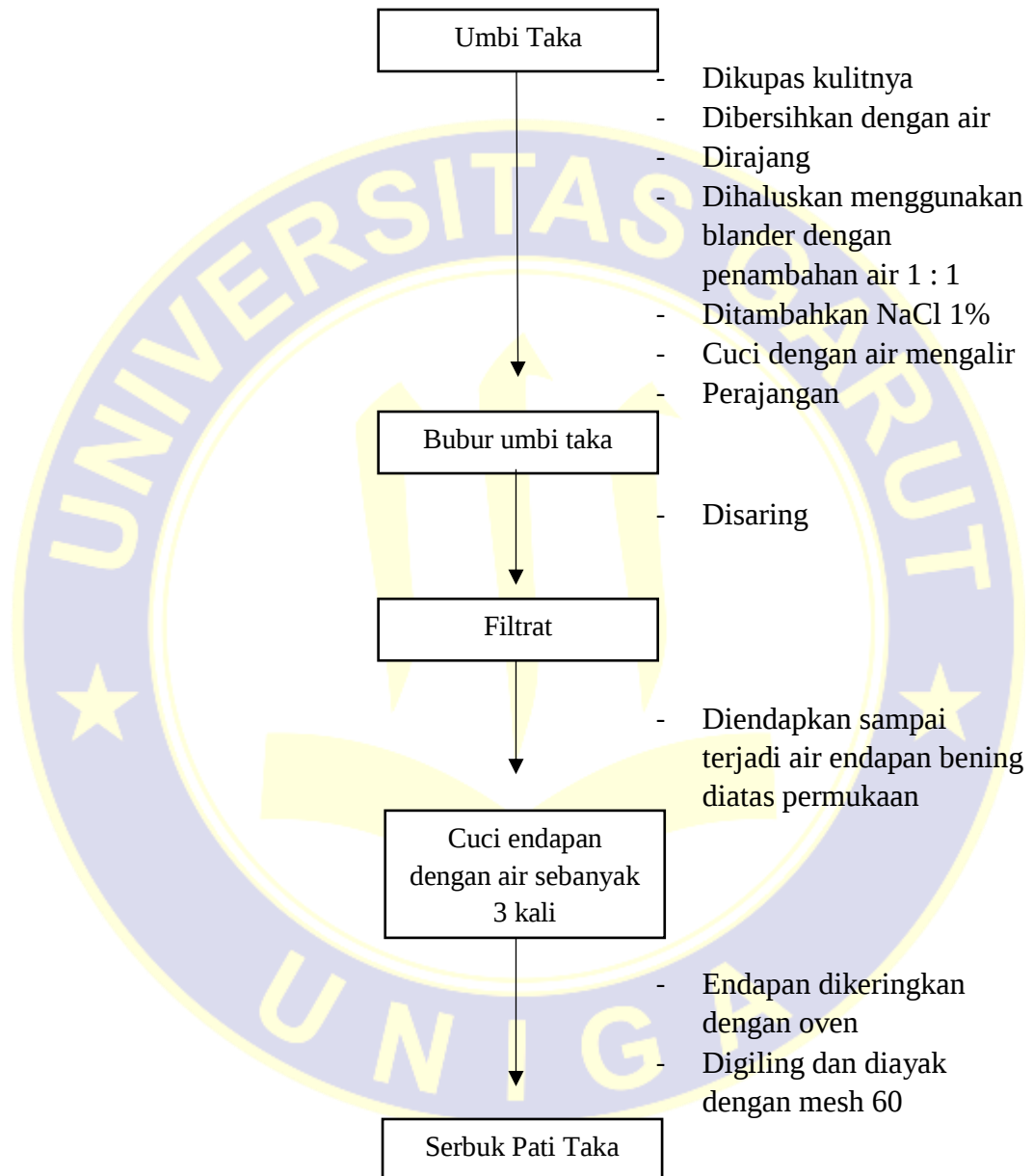
Kriteria Uji	Syarat
Energi (kkal/100 g)	Minimal 400 kal
Air (%)	Maksimal 5 %
Protein (%)	Minimal 6.5%
Lemak (%)	Minimal 9.5 %
Karbohidrat (%)	Minimal 70 %
Abu (%)	Maksimal 1.5 %
Serat Kasar (%)	Maksimal 0.5 %
Logam Berbahaya	Negatif
Bau dan Rasa	Normal dan tidak tengik
Warna	Normal

LAMPIRAN 5**BISKUIT PATI UMBI TAKA****F1****F2****F3****F4**

Gambar I.5 Hasil Pembuatan Biskuit Pati Taka (*Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze dengan bobot 20 g

LAMPIRAN 6

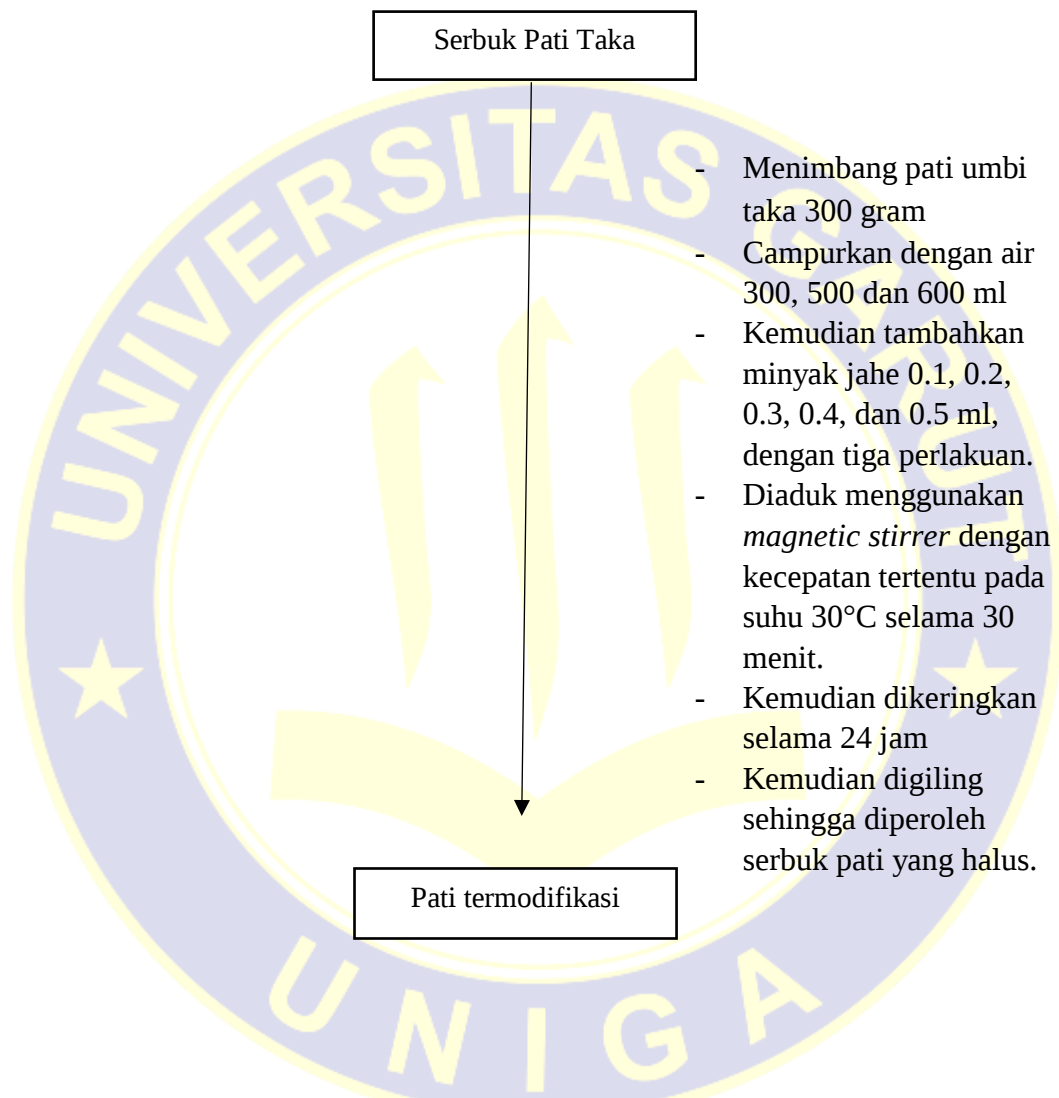
PROSES PEMBUATAN PATI TAKA

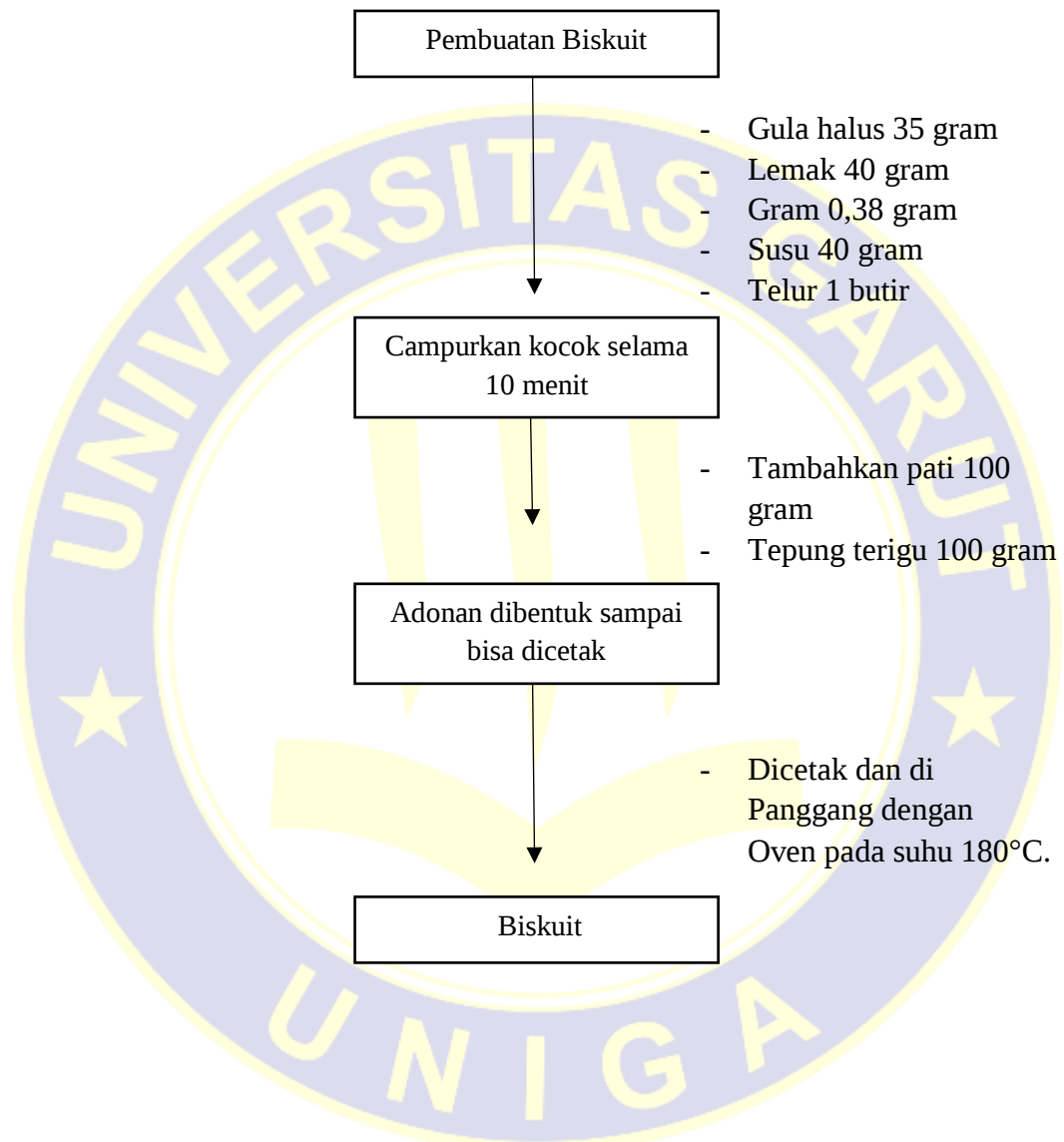


Gambar I.6 Diagram Alir Proses Pembuatan Pati Taka

LAMPIRAN 7

MODIFIKASI PATI DENGAN MENGGUNAKAN MINYAK JAHE

**Gambar I.7** Diagram Alir Modifikasi Pati Menggunakan Minyak Jahe

LAMPIRAN 8**PEMBUATAN BISKUIT DARI PATI UMBI TAKA****Gambar I.8** Diagram Alir Pembuatan Biskuit dari Pati Umbi Taka

LAMPIRAN 9

FORMULIR KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK

Tabel II.2

Formulir kuisioner uji hedonik

Nama Panelis : Umur :						
Perintah		Cicipilah formula biskuit F1, F2, F3, dan F4. Nyatakan kesukaan anda terhadap karakteristik organoleptiknya berikan penilain (x) pada salah satu kolom.				
No	Kategori	Perlakuan	Formulasi			
			F1	F2	F3	F4
1.	Warna	Sangat suka (5)				
		Suka (4)				
		Biasa (3)				
		Tidak suka (2)				
		Sangat tidak suka (1)				
2.	Rasa	Sangat suka (5)				
		Suka (4)				
		Biasa (3)				
		Tidak suka (2)				
		Sangat tidak suka (1)				
3.	Tekstur	Sangat suka (5)				
		Suka (4)				
		Biasa (3)				
		Tidak suka (2)				
		Sangat tidak suka (1)				
4.	Aroma	Sangat suka (5)				
		Suka (4)				
		Biasa (3)				
		Tidak suka (2)				
		Sangat tidak suka (1)				

Keterangan :

- F1 : Tepung + Pati Taka tanpa menggunakan Minyak Jahe
 F2 : Tepung + Pati Taka + Minyak Jahe 0,1mL
 F3 : Tepung + Pati Taka + Minyak Jahe 0,3mL
 F4 : Tepung + Pati Taka + Minyak Jahe 0,5mL

LAMPIRAN 10

DATA HASIL PENGUJIAN ORGANOLEPTIK HEDONIK

Tabel II. 3
Hasil kuisisioner uji hedonik

No	Panelis	Uji Kesukaan																Jumlah
		F1				F2				F3				F4				
		Warna				Rasa				Tekstur				Aroma				
1	P1	3	5	5	5	3	4	2	4	4	3	4	3	3	3	4	3	58
2	P2	4	5	4	5	4	4	4	2	4	4	4	3	3	4	3	3	60
3	P3	2	2	3	3	4	3	2	4	3	3	3	2	4	3	4	2	47
4	P4	4	3	3	5	2	3	3	5	2	4	5	4	2	4	3	3	55
5	P5	3	4	2	3	4	4	4	3	2	3	5	3	3	3	4	4	54
6	P6	5	4	3	5	4	3	3	4	3	2	4	2	2	5	5	4	58
7	P7	3	5	2	2	2	4	4	5	3	4	5	4	3	3	4	3	56
8	P8	3	5	4	4	2	4	3	3	2	3	3	4	1	4	3	4	52
9	P9	4	3	3	3	3	1	4	5	1	3	4	4	4	5	4	5	56
10	P10	4	4	5	4	4	5	3	3	4	2	5	2	3	3	2	5	58
11	P11	3	4	3	4	3	3	2	5	3	2	4	3	4	3	3	3	52
12	P12	3	5	4	3	3	3	1	4	4	4	3	4	4	4	4	3	56
13	P13	3	5	4	4	4	4	3	3	4	2	3	3	3	3	4	5	57
14	P14	4	3	3	2	2	3	4	3	3	3	2	4	3	4	4	2	49
15	P15	4	4	4	4	2	5	4	5	2	2	4	5	2	3	5	5	60
16	P16	4	2	5	4	1	3	5	4	2	3	4	3	1	4	3	4	52
17	P17	4	1	3	5	2	4	3	4	1	4	3	2	2	3	3	5	49
18	P18	5	3	2	4	2	3	2	5	3	3	3	4	3	2	3	3	50
19	P19	5	4	3	4	1	2	3	3	3	4	2	3	3	2	4	5	51
20	P20	3	5	4	4	3	2	4	3	2	3	3	4	4	3	4	3	54
JUMLAH		73	76	69	77	55	67	63	77	55	61	73	66	57	68	73	74	1084
Rata-rata		3,65	3,8	3,45	3,85	2,75	3,35	3,15	3,85	2,75	3,05	3,65	3,3	2,85	3,4	3,65	3,7	54,2