DAFTAR PUSTAKA

Ambarsari, I, Sarjana dan Abdul C. 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta

Almatsier, S. 2009. Prinsip-prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Andarwulan, Nuri, F, K, dan Herawati D. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.

Arikunto, Suharsimi. 2002. Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktik. Rineka Cipta, Jakarta.

Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, dan Budiyono, S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB.

Ben, Elfi Sahlan, Zulianis dan Auzal Halim. 2007. Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Singkong Dengan Fraksinasi Butanol-Air. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi, Vol.12,No.1, 2007. halaman 1-11.

Chafid, A. Dan Galuh, K. 2010. Modifikasi Tepung Sagu menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α-Amylase. Jurusan Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 1-56.

Chaplin, M. 2002. Starch. http://www.sbu.ac.uk. Diakses tanggal 25 Maret 2003.

DeMan, J.M. 1997. Kimia Makanan Edisi kedua Terjemahan dari Principles Of Food Chemistry 1989 by Wan Nostrand Reinhold. Bandung : ITB.

Faridah, D. N. 2011. Perubahan Karakteristik Kristalin Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dalam Pengembangan Pati Resisten Tipe III. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fox, B.A and A.G. Cameron. 1970. *Food Science A Chemical Approach*. University of London Press Ltd. Great Britian.

Hanif, Maritza. 2009. Produksi dan Karakterisasi Tepung Kasava Termodifikasi. Institut Pertanian Bogor.Bogor

Harris, R.S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Terbitan Kedua.ITB.Bandung

Herawati, Heni. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah, Bukit Tegalepek.

Herodian, S. 2011. Pengembangan Buru Hotong (*Setaria Italica (L) Beauv*) sebagai Sumber Pangan Pokok Alternatif. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 1-15.

Ilminingtyas W.H dan Dian, K. 2009. Potensi Buah Mangrove sebagai Alternatif Sumber Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Tujuh Belas Agustus. Semarang.

Indriani, Y. 2008. Produksi Dan Laju Dekomposisi Serasah Daun Mangrove Api-Api (*Avicennia Marina* Forssk. Vierh) Di Desa Lontar, Kecamatan Kemiri, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten.

Jacobs, H. and J.A. Delcour. 1998. Hydrothermal modifications of granular starch with retention of the granular structure: Review. J. Agric. Food Chem. 46(8): 2895−2905.

Koswara, 2006, Teknologi Modifikasi Pati. Ebook Pangan

Kusnandar, Feri. 2010. Kimia Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.

Koentjaraningrat. 1993. Metode-Metode penelitian Masyarakat. PT Gramedia. Jakarta.

Marsono, Y. dan D.L. Topping. 1999. Effects of particle size of rice on resistant starch and SCFA of the digesta in caecostomised pigs. Indonesia Food Nut Prog. 6(2): 44− 50.

Nazir, M. 1988. Metode Penelitian. PT. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah . Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Pramono. 2009. Cara Menentukan Kebutuhan Gizi Dalam Keadaan Sakit. http://www.giziwebster.blogspot.com. Diakses pada tanggal 07 April 2014.

Riyadi, Sidharta Rendra. 2010.Pengurangan Kadar Sianida dan Tannin Dalam Proses Pembuatan Tepung Mangrove Avicenna marinna. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jatim. Surabaya

Rochana, E. 2011. Ekosistem Mangrove dan Pengelolaannya di Indonesia. http://irwantoshut.blogspot.com. Diakses Pada Tanggal 10 April 2011 Pukul 15.00 WIB.

Sajilata, M.G. Rekha, S.S. dan Puspha, R.K. 2006. Resistant starch-a review. J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Vol 5

Santoso, N., B. C. Nurcahya, A. F. Siregar dan I. Farida. 2005. Resep Makanan Berbahan Baku Mangrove Dan Pemanfaatan Nipah. http://www.imred.org/files/bukumakananmangrove_0.pdf

Sediaoetama, A. J. 2008. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia. Dian Rakyat. Jakarta.

Septiadi, A. 2010. Mangrove Pun Menghasilkan Pangan Bergizi. http://kesehatan.kompasiana.com/medis/2010/02/20/mangrove-pun-menghasilkan -pangan-bergizi/. Diakses Pada Tanggal 18 April 2011 Pukul 20.00 WIB.

Setyawan,A.D dan Kusumo, W. 2006. Pemanfaatan Langsung Ekosistem Mangrove di Jawa Tengah dan Penggunaan Lahan di Sekitarnya, Kerusakan dan Upaya Restorasinya. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Singarimbun, M. dan Effendi, S. 1989. Metode Penelitian Survai. Edisi Revisi. LP3ES. Jakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi.2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty.Yogyakarta.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi.1996. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty.Yogyakarta.

SNI. 2006. SNI 01-3751-2006 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. http://www.badan-standarisasi-nasional

SNI. 2008. Standar Nasional Indonesia Tepung Sagu. http://www.bsn.go.id

Winarno, F.G. 1993. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz.1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia.Jakarta.

Wisnubroto, D.S. 2002. Pengolahan Logam Berat dari Limbah Cair dengan Tanin. Jurnal Penelitian Pusat Pengembangan Pengelolaan Limbah Radioaktif. Jakarta

Yuliasih, I. 2008. Fraksinasi dan Asetilasi Pati Sagu (*Metroxylon sagu* Rotthb.) serta Aplikasi Produknya sebagai Bahan Campuran Plastik Sintetik. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 1-167.

Zipcodezoo.com. 2014. *Avicennia alba*. http://zipcodezoo.com /plants/ a / avicennia_alba /. Diakses Tanggal 19 Maret 2014, Pukul 13.20 WIB