

## DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M.M dan A. Krisnawati, 2012. Kedelai Hitam: Varietas, Kandungan Gizi Dan Prospek Bahan Baku Industri. Badan Lintang Pertanian, Jakarta.
- Adisarwanto, T. 2005. Kedelai. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ambarsari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2009). Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Standardisasi*, 11(3), 212–219.
- Aminah, S., Santosa, B., (2010). KOMPOSISI KIMIA TEPUNG KECAMBAH JAGUNG DAN TEPUNG KECAMBAH KEDELAI (KEJALE) TERGRANULASI. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah. Semarang
- Anandito, R., Siswanti dan Kusumo,D. 2016. Kajian Karakteristik Sensoris dan Kimia Bubur Instan Brbasis Tepung Millet Putih (*Panicum miliceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IX, No. 1.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2013. Ebookpangan 2006: Krakteristik Kedelai sebagai Bahan Pangan Fungsional. <http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../Kedelai-Sebagai-Pangan-Fungsional.html>. Diakses pada 14 Juli 2013 pukul 07.14 WIB.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ardiyanto, Y. 2008. Mempelajari Karakteristik Fisikokimia Tepung Bonggol Pisang Batu (*Musa brachycarph*) dan Kapas (*Musa paradisiacal var forma tipica*). Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pangan, Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran, Bandung.
- Astuti. 2011. Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Biologi. Yogyakarta : Jurdik Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2012. Statistik Tanaman Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Indonesia 2011. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Data Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai Provinsi Lampung tahun 2014. Berita Resmi Statistik. Lampung.
- BeMiller, J.N dan R. L. Whistler. 1996. Carbohydrates. Dalam Fennema,O.R. Food Chemistry. 3<sup>rd</sup> ed. Marcel Dekker, Inc, New York.

- Budjianto, S. (2017). Studi persiapan tepung sorgum dan aplikasinya pada pembuatan beras analog Study of Preparation Sorghum Flour, (September, 2017
- Budjianto, S dan Yuliyanti. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Shorgum bicolar L. Moench*) dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Analog. Jurnal Teknologi Pertanian 13 (3) : 177-186.
- Collado, L., S., L, B, Mabesa, C, G. Oates, and H. Corke, 2001. Bihon Type of Noodles From Heat Moisture Treatment Treated Sweet Potato Starch. J Food Science 66(4): 604-609.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). Daftar Komposisi Bahan Makanan: Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. LIPI. Jakarta.
- Djuwardi, A. 2009. Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.
- Dwiari, S.R. 2008. Teknologi Pangan. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional, 2008.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan I*. IPB Press. Bogor.
- Glickmans, M. 1969. Gum Technology in Food Industry. Academic Press, Inc. New York.
- Harmawan, Adista. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Bonggol Pisang Batu dan Tepung Kedelai Hitam terhadap Karakteristik Bubur Instan. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Hartono. A. J dan M. C. Widiatmoko. 1992. Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hidayat, N.,. 2000. Tepung komposit. Diakses pada <http://digilib.itb.ac.id> (27 Januari 2017).
- Hagenimana, V., L. M. K'sambo and E. E Carey. 1998. *Potential of Sweetpotato in Reducing Vitamin A Deficiency in Africa*.
- Indrastuti, E., Harijono., dan Susilo, B. 2012. Karakteristik Tepung Uwi Ungu (*Discorea alata L.*) yang Direndam dan Dikeringkan sebagai Bahan Edible Paper. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 3 Hal. 169-176. Malang.
- Jane, J, Y.Y. Chen, I.F. Lee, A.E. MCpherson, K.S. Wong, M. Radosavljevies, and T. Kasemsuwan. 1999. Effect of Amylopectin Brain Chain Length and

- Amylose Content on The Gelatinization and Pasting Properties of Starch  
Cereal Chem 76 (5):629–637.
- Ginting, E., dan Suprpto. 2005. Pemanfaatan Pati Ubijalar Sebagai Substitusi Terigu Pada Pembuatan Roti Manis. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian.
- Ginting, E., SS. Antarlina dan S. Widowati. 2009. Varietas Unggul Kedelai Bahan Baku Industri Pangan. Jurnal Litbang Pertanian, 28.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Lopulalan, C. G. C., Mailoa, M., & Pelu, H. (2016). Analisa Sifat Kimia Dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf) (Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waai, Maluku Tengah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 7.
- Mahindru, S.N.2000. Food Additives, Characteristic, Detection and Estimation. Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Makfoeld Djair. 2002. Kamus Istilah Pangan dan Gizi. Yogyakarta (ID): Kaniskus.
- Muchlish, M. dan A. Krisnawati. 2012. Kedelai Hitam. Available at : <http://www.litbang.pertanian.go.id>. Diakses pada tanggal 20 Januari 2017.
- Munarso, S. J., D. Muchtadi, D. Ferdianz dan. Syarief. 2004. Perubahan Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras Akibat Proses Modifikasi Ikatan Silang. Jurnal Pascapanen. 1:22-28.
- Nurrahman. (2015). Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 4(3), 89–93.
- Payne, P.I., Nightingale, M. A., Krattiger, A. F., Holt, L. M. 1987. The Relationship Between HMW Glutenin Subunit Composition and The Bread-Making Quality of British-grown Wheat Varieties. *J Sci Food Agric* 40:51-65.
- Prameswari, U. 2008. Pengaruh Konsentrasi Perendaman dalam Larutan Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ ) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Bonggol Pisang Kapas (*Musa paradisiaca var forma tipica*) dan Tepung Bonggol Pisang Batu (*Musa brachycarpa*). Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Purwani E .Y, Widianingrum, R. Thahrir, Muslich. 2006. Effect of Heat Moisture Treatment of Sago Starch on It Noodle Quality. *Indonesian Journal Agricultural Science* 7(1) : 8-14.

- Ratnaningsih, A. W. Permana, dan N. Richana. 2010. Pembuatan Tepung Komposit dari Jagung, Ubi Kayu, Ubi Jalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mi. *Jurnal Prosiding Pekan Serealia Nasional*. 421-432.
- Richana, N dan T.C. Sunarti. 2004. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1:29-37.
- Richana, N., & Budiyanto, A. (2010). Pembuatan tepung jagung termodifikasi dan pemanfaatannya untuk roti. *Pekan Serealia Nasional*, 446–454.
- Rismunandar. 2001. Bertanam Pisang. Sinar Baru Algensindo, Bandung.
- Rosdiana, R. 2009. Pemanfaatan Limbah dari Tanaman Pisang. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Rudito, A., Syauqi, E., Obeth, W., Yuli. 2010. Karakteristik Pati Bonggol Pisang Termodifikasi Secara Kemis Sebagai Food Ingredient Alternatif. Prosiding Seminar Nasional Industrialisasi dan Komersial Produk Pangan Lokal Dalam Menunjang Penganekaragaman dan Ketahanan Pangan. 20 April 2010. Fakultas Pertanian. Universitas Mulawarman.
- Santi, D.A, Andarwulan, N., Purwiyatno, H., Agustia, C, F. 2014. Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung.. (January 2014), 54–59.
- Saragih, B., O. Ferry., dan A. Sanova 2008. Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiacal* Linn.) sebagai Prioritas Nasional. Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3(2) : 63-67>.
- Setiyono, L. (2011). Pemanfaatan biji kurma (*Phoenix dactylifera* L.) sebagai tepung dan analisis perubahan mutunya selama penyimpanan. Bogor: Institut Teknologi
- Setyono A., dan Joko Susilo Utomo, 2001. Teknologi Panen dan penanganan hasil pertanian pangan (ubikayu, ubijalar). Makalah disampaikan pada pelatihan penanganan pascapanen komoditas pertanian badan Litbang pertanian, Jakarta 10 -24 September 2001. (PDF) *Karakterisasi dan sifat fisikokimia tepung umbi daluga (Xanthosoma sp.)*.
- Shafwati, A.R. 2012. Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak Terhadap Mutu Nasi Pratanak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shafwati, A.R. 2012. Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak Terhadap Mutu Nasi Pratanak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Smith, P.S. 1982. Starch Derivatives and Their Uses in Foods. di dalam: D.R. Lineback dan G.E. Inglett (eds). Food Carbohydrate. AVI Publishing Co.Inc., Westport, Connecticut. p. 5-23
- Sudarmadji, S. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty.
- Standar Nasional Indonesia. 2000. SNI 01-3751-2000. Syarat Mutu Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sumanti, D. M., F. Filianti, R. Andoyo, T. S. Achyar dan A. Charina. 2009. Rekayasa Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Bonggol Pisang Serta Aplikasinya dalam Produk Pangan untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Jawa Barat. Laporan Akhir Penelitian Hibah Kompetitif Prioritas Nasional.
- Sumanti, D. M., M. Djali., I. Lanti., dan Niken Avianti. 2014. Rekayasa Sifat Fisikokimia Tepung Komposit Lokal dan Aplikasinya dalam Produk Pangan Fungsional. Jurnal Teknotan Vol. 8 No.3, September 2014.
- Sumanti, D. 2017. Karakteristik Kimia dan Fungsional Tepung Komposit (Bonggol Pisang, Ubi Jalar, Kedelai Hitam) serta Aplikasinya pada Biskuit Sinbiotik. Disertasi. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Suyatma, N. E. 2010. Analisis Sifat Fisik (Texture Analyze). Available at <http://xa.yimg.com> (diakses 25 Februari 2013)
- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardiat, N. Andarwulan dan F. Kusnandar. Karakterisasi 2011. Tapioca dari Lima Varietas Ubi Kayu (Manihot utilisima Crantz) Asal Lampung. Jurnal Teknik Kimia. 2 : 136-140.
- Tajudin. 2014. Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. Forum Penelitian Agro Ekonomi, Volume 32 No. 1, Juli 2014: 19 – 41. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Tester, R. F, and Morrison, W. R. 1990. Swelling and Gelatinization of Cereal Starches. I. Effects of Amylopectin, Amylose, and Lipids. Cereal Chem. 67(6):551-557.
- Wardani, A. dan I. R. Wardani. 2014. Eksplorasi Potensi Kedelai Hitam Untuk Produksi Minuman Fungsional Sebagai Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.58-67, Oktober 2014.
- Widaningrum, Sri, W. Dan Soewarno, T. S. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mie Basah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. Journal Pascapanen 2(1):41-48.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Sinar Tani 302.

- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno FG, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuanita. 2008. Pabrik Sorbitol dari Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan Proses Hidrogenasi Katalitik. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. ITS. Surabaya.

## RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Intan Agselaputri Mulyana  
Tempat/Tanggal Lahir : Tasikmalaya, 19 Agustus 1997  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Telepon/HP : 082214020111  
Email : [iagsela@gmail.com](mailto:iagsela@gmail.com)  
Nama Ayah : H. Usep Mulyana  
Nama Ibu : Hj. Pipih Sopiah, S.Pd., M.M  
Anak ke : 3 dari 3 bersaudara  
Alamat : Jalan Lingkar Dadaha no 5C, Kec. Cihideung Kel.  
Nagarawangi, Tasikmalaya, Jawa Barat. Kode Pos  
46124



## RIWAYAT PENDIDIKAN PENDIDIKAN FORMAL

Tahun	Nama Institusi Pendidikan
2002 - 2003	TK AISYAH
2003 – 2009	SDN DADAHA
2009 – 2012	SMP Negeri 2 Tasikmalaya
2012 – 2015	SMA Negeri 2 Tasikmalaya
2015 - sekarang	Departemen Teknologi Industri Pangan, FTIP - UNPAD

## PENDIDIKAN NON FORMAL/PELATIHAN

Tahun	Nama Kegiatan
2018	Good Laboratory Practice
2018	Training SPSS ( Statistical Product and Service Solution
2018	ISO 2200 dan HACCP

## PENGALAMAN ORGANISASI

Tahun	Jabatan	Organisasi
2016 – 2017	Bendahara	Bidang Minat dan Bakat Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Teknologi Industri Pertanian (BEM FTIP)

**PENGALAMAN KEPANITIAAN**

<b>Tahun</b>	<b>Kegiatan</b>
2016	Staff Bidang Acara Pola Pembinaan Tingkat Jurusan (SPEKTA)
2016	Staff Bidang Acara Penerimaan Mahasiswa Baru Tingkat Fakultas (SPARTA)
2017	Staff Bidang Acara Penerimaan Mahasiswa Baru Tingkat Fakultas (SPARTA)
2017	Staff Bidang Acara FTIP OLYMPIADE
2017	Staff Bidang Acara FTIP Fair

**PENGALAMAN KERJA/MAGANG**

<b>Tahun</b>	<b>Tempat</b>	<b>Acara/ Kegiatan</b>
2018	KOPERASI PETERNAKAN BANDUNG SELATAN (KPBS)	Praktik Kerja Lapangan