

## DAFTAR PUSTAKA

Anonim<sup>1</sup>. 2000). <http://pustakanuri.blogspot.com/>. Diakses tanggal 15 April 2000

Anonim<sup>2</sup>. 2009. <http://www.pustaka-deptan.go.id> . Diakses tanggal 20 Juli 2009

Ahmad Chafid.2006.Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Mlatodekstrin Menggunakan Enzim Amilase. Semarang: Universitas Diponegoro.

Agus Lughana.2007.*Seminar Penelitian Sebagai Bahan Baku Gula Rendah Kalori Secara Enzimatis*.Semarang: Universitas Diponegoro.

Darmajana. Doddy A, Wawan Agustina dan Wartika. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Enzim A-Amilase Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Filtrat Bubur Buah Pisang (Bahan Pembuatan Tepung Pisang Instan)*. Di dalam: Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 Lampung. Universitas lampung, 17-18 November 2008. Subang: Balai Besar Teknologi Tepat Guna – LIPI

Blancard, P. H. and F. R. Katz. 1995. Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application. Marcell Dekker, Inc. New York

Dhanank Biologi SBI.2012. Pemanfaatan Sukun Dalam Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan Gula dan Kulit Buah.Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta

Fauzi Ramdani.2013.Mengenal Tepung Sukun.London.Management Resort University

Yeti's Blog.2009.Maltodekstrin.Taman Wisata.Teknologi Pengolahan Pangan