

DAFTAR PUSTAKA

- Alcázar-alay, S. C., Angela, M., & Meireles, A. (2015). *Physicochemical properties , modifications and applications of starches from different botanical sources*. 35(2), 215–236.
- Azhary, D. P., Zisca, R., Mardhiani, Y. D., & Utami, D. D. (2019). *Modifikasi Amilum Ganyong (Canna indica L .) dengan Metode Pregelatinasi Parsial untuk Eksipien Tablet Kempa Langsung Modification of Purple Arrowroot (Canna indica L .) Starch by Partial Pre-gelatinization Method for the Excipient of Direct Compressed .* 16(02), 256–264.
- Azhary D.P , Zaelani D, L. T. (2016). Pembuatan dan Karakterisasi Pati Asetat dari Umbi Ganyong. *Jurnal Farmasi Galenika*, 4, 4–7.
- Balfas, M. D. N. R. F. (2015). UJI DAYA SERAP AIR GRANUL PATI KENTANG DENGAN METODE GRANULASI BASAH. *Dk*, 53(9), 1689–1699.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Banana, S., Anggraini, D., Lukman, A., & Mulyani, R. (2016). *Formulasi Tablet Lepas Lambat Natrium Diklofenak Menggunakan Pati Pisang Kepok (Musa balbisiana L) Sebagai Matriks (Formulations Slow Release Tablet Diclofenac Sodium Using Starch From*. 3(1), 25–30.
- Carolina, A., & Ilmi, F. N. (2016). Production of Indonesian Canna edulis type IV resistant starch through acetylation modification. *International Food Research Journal*.
- Christina, A., Surjoseputro, S., Radix, I., & Jati, A. P. (2018). KWETIAU BERAS HITAM (The Effect of Different Types of Starch on Physicochemical and Organoleptic Properties of Black Rice Kwetiau). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi Journal*, 17 (2), 75–80.
- Danimayostu, A. A. (2017). Pengaruh Penggunaan Pati Kentang (Solanum tuberosum) Termodifikasi Asetilasi-Oksidasi Sebagai Gelling Agent Terhadap Stabilitas Gel Natrium Diklofenak. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*.
<https://doi.org/10.21776/ub.pji.2017.003.01.4>
- Firdaus, M., & Muazham, A. (n.d.). *OPTIMASI PARAMETER FISIK VISKOSITAS , DAYA SEBAR DAN DAYA LEKAT PADA BASIS NATRIUM CMC DAN CARBOPOL 940 PADA GEL MADU DENGAN METODE SIMPLEX LATTICE DESIGN*. 11–18.
- Garg, A., Aggarwal, D., Garg, S., & Singla, A. K. (2002). Spreading of semisolid formulations: An update. *Pharmaceutical Technology North America*.
- Herawati, H. (2011). Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31–39.
- Jobling, S. (2004). Improving starch for food and industrial applications. *Current Opinion in Plant Biology*. <https://doi.org/10.1016/j.pbi.2003.12.001>
- Kristamtini, K., Taryono, T., Basunanda, P., & Murti, R. H. (2016). Keragaman Genetik Kultivar Padi Beras Hitam Lokal Berdasarkan Penanda Mikrosatelit. *Jurnal AgroBiogen*. <https://doi.org/10.21082/jbio.v10n2.2014.p69-76>
- Lewicka, K., Siemion, P., & Kurcok, P. (2015). Chemical modifications of starch: Microwave effect. *International Journal of Polymer Science*.
<https://doi.org/10.1155/2015/867697>
- Sayuti, N. A. (2015). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Gel Ekstrak Daun Ketepeng Cina (Cassia alata L.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*.
<https://doi.org/10.22435/jki.v5i2.4401.74-82>
- Soebagio, B., Taofik, R., & Kartika, A. S. (2015). Pemanfaatan Pati Garut (Amylum Marantae) Sebagai Pembentuk Gel Pada Sediaan Gel Urea 10%. *Jurnal Farmaka*.

- Sulastri, E., Yusriadi, & Rahmiyati, D. (2016). Pengaruh Pati Prigelatinasi Beras Hitam Sebagai Bahan Pembentuk Gel Terhadap Mutu Fisik Sediaan Masker Gel Peel Off. *Jurnal Pharmascience*, 03(02), 69–79.
- Warren, F. (1987). Handbook of Pharmaceutical Excipients. *American Journal of Health-System Pharmacy*. <https://doi.org/10.1093/ajhp/44.8.1946>