

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of The Assocoation of Analytical Chemistry*. Washington DC.
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhamadiyah.
- Ambriyanto KS. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Aerob Pendegradasi Selulosa dari Serasah Daun Rumput Gajah (*Pennisetum purpureum schaum*). Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Andriani Y, Sastrawibawa S, Safitri R & Abun. 2012. Isolasi dan Identifikasi Mikroba Selulolitik Sebagai Biodegradator Serat Kasar dalam Bahan Pakan dari Limbah Pertanian. *J.IJAS*. Vol 2(3)
- Anindyawati T. 2010. Potensi Selulase dalam Mendegradasi Lignoselulosa Limbah Pertanian Untuk Pupuk Organik. *Berita Selulosa*. Vol. 45(2):70-77.
- Ariani M dan Ashari 2003. Arah, Kendala dan Pentingnya Diversifikasi Konsumsi Pangan di Indonesia. *Forum Agro Ekonomi*. Vol. 21(2).
- Astuti AT. 2013. Formulasi Pembuatan Dan Pendugaan Umur Simpan Beras Aruk (Beras Singkong) Dengan Substitusi Kacang Merah [*Skripsi*]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Azizah SN. 2013. Skrining Bakteri Selulolitik Asal *Vermicomposting* Tandan Kosong Kelapa Sawit [*skripsi*]. Jember: Universitas Jember.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Ubi Kayu di Bangka Belitung. *Babel.bps.go.id* [09 Oktober 2015].
- Bagalopalan C, Padmaha G, Nanda SK, Moorthy SN. 1988. *Cassava in Food, Feed and Industry*. Florida: CRC Pr.
- Bouwkamp JC. 1985. *Sweet Potatto Product: A Natural Resousch For The Tropics*. Boca Raton: CRC-Press.
- Cumbana *et al.* 2007. Reduction of Cyanide of Cassava Flour in Mozambique by the Wetting Method. *Food Chem*. 101(3): 894-897
- Darmawan MR, Andreas P, Jos B & Sumariono S. 2013. Modifikasi Ubi Kayu dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* untuk Produk Pangan. *Jurnal teknologi kimia dan industry*. Vol 2(4): 137-145.
- Darwis AA dan Sukara E. 1989. *Teknologi Mikrobial*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Distanaya N. 2012. Starter Mikro. <http://www.scribd.com> [21 September 2014].
- Djuwardi A. 2009. *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan, Manfaat, Peluang Bisnis dan Prospek*. Jakarta: Grasindo.
- Fardiaz S. 1998. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Faridah *et al.* 2006. *Analisa Laboratorium*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Hadioetomo RS. 1985. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek*. Jakarta: Gramedia.
- Hadiwiyoto S. 1994. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty
- Hafsah MJ. 2003. *Bisnis Ubikayu Indonesia*, Ed. 1. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Helmi H. 2011. Formulasi Kultur Starter Untuk Pembuatan Tepung Ubi Kayu Terfermentasi [*Thesis*]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Howard A, Rensburg, dan Howard. 2003. Lignocellulose Biotechnology: Issues of Bioconversion and Enzyme Production. *Review Journal of Biotechnology*. Vol. 2(12): 602-619.
- Hui YH. 2006. *Handbook of Food Science*. Technology and Engineering Vol 1. Taylor & Francis Group. Boca Raton.
- Irma M & Sunarno MTJ. 2016. Pengaruh Enzim Selulase *Bacillus Subtilis* terhadap Penurunan Serat Kasar Kulit Ubi Kayu untuk Bahan Baku Pakan Ikan. *J. Widyariset*. Vol. 2 (1): Hlm. 57 - 66
- Klemm D, Schmauder HP, Heinze T. 1998. Cellulose, Polysaccharides II. *J. Poly. Eukaryot*. Vol 22(6): 275-320.
- Kusdiarjo S. 2002. *Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Lehninger AL. 1982. *Dasar-dasar Biokimia Jilid 1*. Terjemahan oleh Thenewidjaj. Jakarta: Erlangga.
- Lisdiasari E, Syaputri MI, Syaiful F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *J. Ilmu Pertan Indones*. 8(2): 141-146.
- Meryandini A, Meilani V, Sunarti TC. 2011. Addition of Cellulolytic Bacteria to Improved the Quality of Fermented Cassava Flour. *Afr J of Food Sci Technol*. 2(2): 30-35.
- Misgiyarti dan Widowati S. 2003. *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus*. Bogor: Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian Bogor.
- Murdani. 2015. Analisis Berbagai Macam Starter pada Fermentasi MOCAF. <http://bbppketindan.bppsdp.pertanian.go.id> [20 September 2015].
- Nawong S. 2006. Isolation And Identification of Proteinase Producing Bacteria From Fish Sauce Fermentation to be Used as Starter Culture. <http://sutir.sut.ac.th.8080> [09 Oktober 2015].
- Neech GA, Melvin MA, dan Taggart. 1985. *Food, Drink, and Biotechnology*. In Higgins J, D.J. Best, and J. Jones (Eds.). *Biotechnology*. Melbourne: Blackwell Sci. Pub.

- Nurrahman. 2005. Susut Bobot Beras selama Penyimpanan karena Respirasi. *J. Litbang*. Vol. 2(2).
- Obilie *et al.* 2003. Microbial Modification of the Texture of Grated Cassava during Fermentation into Akyeke. *Int J of Food Microbiol.* 89 : 275-280
- Obilie *et al.* 2004. Souring and Breakdown of Cyanogenic Glucosides during the Processing of Cassava into Akyeke. *Int J Food of Microbial.* 93: 115-121
- Okolie PN, Ugochukwu EN. 1988. Changes in Activities of Cell Wall Degrading Enzymes during Fermentation of Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) with *Citrobacter freundii*. *J. Sci Food Agric.* 44: 51-61.
- Otajevwo F & Aluni HS. 2010. Cultural Conditions Necessary For Optimal Cellulose Yield By Cellulolytic Bacterial Organisms As They Relate Toresidual Sugars Released In Broth Medium. *Nigerian Journal of Microbiology.* 24(1): 656-665.
- Oyowole OB & Ogundele SL. 2001. Effect of Length of Fermentation on the Functional Charateristics of Fermented Cassava “fufu”. *The J of Food Technol in Africa.* 55: 135-140
- Pomeranz Y. 1985. *Functional Properties of Food Components*. New York: SAcademic Press, Inc.
- Purwadaria T, Haryati T, Sinurat AP, Kompiang IP, Supriyanti and Darma J. 1997. The Correlation Between Amylase and Cellulase Activities with Starch an Fibre Contents on the Fermentation of Cassapro (cassava protein) with *Aspergillus niger*. *Proc. Indonesian Biotechnology Conference*. Jakarta, 17-19 Juni, 1997. Vol. I. hlm. 379-390.
- Rao SNS. 1994. *Mikroba Tanah dan Pertumbuhan Tanaman Edisi Kedua*. Jakarta: UI PRESS.
- Rascana A dan Wibowo DJ. 1987. Mikroflora Fermentasi Growol Tradisional. Yogyakarta: PAU pangan dan gizi UGM
- Setyaningsih I, Desniar dan Purnamasari E. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Silaban R. 1999. Enzim Selulolitik pada Bakteri *Pseudomonas alcaligenes* PaAf-18 [*Thesis*]. Bandung: ITB.
- Simbolon. 2008. Pengaruh Fermentasi Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar [*Skripsi*]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Skoog DA. 1985. *Principles of Instrumental Analysis*. Japan: Saunder College Publishing.
- SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri, Departemen Industri.
- Sobawale AO, Olurin and Oyewale. 2007. Effect of Lactic Acid Bacteria Culture Fermentation of Cassava on Chemical and Sensory Characteristics of Fufu Flour. *African Journal of Biotechnology*. Vol. 6 (16): 1954-1958.

- Soccol CR. 1994. Relation Between Citric Acid Production by Solid-State Fermentation From Cassava Bagasse and Respiration of *Aspergillus Niger*. *J. Biopress*. Vol 8(1).
- Stryer L. 2000. *Biokimia*. Terjemahan Sidikin. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Subagio A. 2008. Produk Bakery dengan Tepung Singkong. *J. Food review Indonesia*. Vol 3 (8).
- Subramaniyan PP. 2000. Cellulase-Free Xylanases From Bacillus and Other Microorganisms. *FEMS Microbiology Letters Review*. vol. 183 hal 1-7.
- Sugihartono, Fatiyah KN, Harahap F. 2007. *Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press
- Suharni. 1987. Pengaruh Suhu dan Fermentasi Singkong. Jakarta: Makalah Konggres Nasional.
- Sukumaran RK, Singhanian RR dan Pandey A. 2005. Microbial Cellulases: Production, Applications and Challenges. *Journal of Scientific & Industrial Research*. Vol. 64: 832-844.
- Suprapti ML. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*, Ed. 2. Yogyakarta: Kanisius.
- Thio S. 2008. Persepsi Konsumen terhadap Makanan Organik di Surabaya. *J Manajemen perhotelan*. Vol 4 (1): 18-27.
- Tim Laboratorium IPB. 2012. *Bahan Makanan Ternak*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan secara Organoleptik*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Walgito B. 2004. *Pengantar Psikologi Umum*. Jakarta: ANDI
- White JG, Southgate E, Thomson JN and Brenner S. 1998. Cyanogenesis in Cassava, the Role of Hydroxynitrile Lyase in Root Cyanide Production. *Plant Physiol*. 116: 1219-1225
- Winarno FG. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno FG. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia.