

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of The Assosiation of Analytical Chemistry*. Washington DC. [2016].
- Adimihardja A. 2006. Strategi Mempertahankan Multifungsi Pertanian Di Indonesia. *J Litbang Pertanian*. 25 (3)
- Afriani, Suryono, Lukman H. 2011. Karakteristik dadih susu sapi hasil fermentasi beberapa starter bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*. 1(1) : 36-4
- Agoes A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Akindumila F dan Glatz B A. 1998. Growth and oil production of *Apiotrichum curvatum* in tomato jice. *Journal of Food Protection*, 61 (11), 1515-1517.
- Astuti R. 2011. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Edible Film dari Nata De Coco dengan Penambahan Pati, Gliserin, dan Kitosan Sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan. [*Skripsi*]. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Badan Pusat Statistik. 2013. Produksi Tanaman Pangan. *www.BPS.go.id* [09 Oktober 2015].
- Badan Pusat Statistik. 2014. Produksi Ubi Kayu di Bangka Belitung. *Babel.bps.go.id* [09 Oktober 2015].
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Ubi Kayu di Bangka Belitung. *Babel.Bps.go.id* [09 Oktober 2015].
- Benefield L D dan Randall C W. 1980. *Biological Process Design for Wastewater Treatment*. Prentice Hall Inc, New York
- Bimo W.2004. *Pengantar Psikologi Umum*. Jakarta: ANDI
- Bouwkamp J C. 1985. *Sweet Potatio Product: A Natural Resouch For The Tropics*. Boca Raton: CRC-Press.
- Bauman *et al.* 1996. Microbiologican and biochemical characterization of cassava retting, a tradisional lactic acid fermentation for Foo-Foo (Cassava flour) production. *Appl Environ Microbiol*. 62 (8): 2854-2858

- Brennan J G, Buthers J R, Cowel N D and Lily A V. 1974. Food Engineering Operations. Applied Science Publisher Ltd.
- Buckle K A R A, Edward G H, Fleet and Wootan M. 1987. *Ilmu Pangan* (Terjemahan). Jakarta: Ui-Press.
- Chong, Mei Ling, Sabaratman, Vikyneswary, Shirai, Yoshihito, Hassan, Mohd Ali. 2009. Biohydrogen Production From Biomass And Industrial Wastes By Dark Fermentation. *Int J of Hydrogen Energy* 34: 3277-3287.
- Damayanthi E dan Listyorini D I. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. *J Gizi Pangan*. 1(2): 34-44
- Danuarsa. 2006. Analisis Proksimat dan Asam Lemak Pada Beberapa Komoditas Kacang-kacangan. *Buletin Teknik Pertanian Vol. 11 No. 1*
- Daulay D. 1991. *Fermentasi Asam Laktat Dalam Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Davila A M. (1995). Lactid acid bacteria of sour cassava starch fermentation, [www.oregonstate.edu/international/outreach/ric/bibliographies/Cassava starch.pdf](http://www.oregonstate.edu/international/outreach/ric/bibliographies/Cassava_starch.pdf). [12 Juni]
- De Mann. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Then Avi Publishing Co.Inc, West Port, Connecticut.
- deMan J M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Ensminger A. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*. Vol 1 Edition. CRC Press LLC. Boca Raton
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fardiaz S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah D N, Kusumaningrum H D, Wulandari N dan Indrasti D. 2006. *Analisa Laboratorium*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Fauziah A. 2012. Kemampuan Antifungi *Lactobacillus lantarum* Terhadap Kapang Yang Tumbuh Pada Silase. [*Skripsi*]. Jakarta: UI
- Frazier W C and Westhoff D C. 1998. Food Microbiology. (4th Ed). Mc. Graw Hill Book Co, Singapore.

- Giraud E, Champailier A, and Raimbault. 1994. Degradation of raw starch by a wild amylolytic strain of *Lactobacillus plantarum*. *Appl Environ Microbiol.* 60: 4319-23.
- Gilliland S E. 1986. *Bacterial Starter Cultures for Foods*. Florida: CRC-Pres.
- Grace M R. 1977. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nations. Roma.
- Hadietomo R S. 1993. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. P. 76-79
- Hafes E S . 2000. *Metode Analisis Proksimat*. Jakarta: Erlangga.
- Hanum Z dan Usman Y. 2011. Analisis Proksimat Amoniasi Jerami Padi dengan Penambahan Isi Rumen. *J Agripet*. Vol 11. No.1.
- Hee-Young An. 2005. Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches. [*Dissertation*]. Louisiana: Louisiana of the state University and Agricultural and Mechanical College.
- Helferich W, Dennis C dan Westhoff. 1980. *All about Yoghurt*. New Jersey: Prentice-Hall. Hal 76-81.
- Helmi H. 2011. Formulasi Kultur Starter Untuk Pembuatan Tepung Ubi Kayu Terfermentasi [*Thesis*]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Henderson S M and Perry R L. 1982. *Agricultural Process Engineering*. The AVI Publ. Co. Inc, Westport, Connecticut.
- Hendy. 2007. Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Pangan Pokok Alternatif. [*Skripsi*]. Bogor: IPB
- Hoover D G dan Chen H. 2003. *Bacteriocin Dan Their Food Applications*. Compherensive Reviews Food Science dan Food Safety. 2: 82-100
- Horwitz W. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International 17th ed*, AOAC International, Gaithersburg.
- Hui Y H. 2006. *Handbook of Food Science*. Technology and Engineering Vol 1. Taylor & Francis Group. Boca Raton.
- Jay J. M. 1996. *Modern Food Microbiology*, Ed ke-6. Chapman dan Hall.
- Jenie S L dan Rini S E. 1995. Aktivitas Antimikroba dari Beberapa Spesies *Lactobacillus* terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 7(2): 46-51

- Khairul. 2009 . *Ilmu Gizi dan Makanan Ternak*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Knight J W. 1989. *The Strach Industry*. Oxford: Pergamon Press.
- Kurniati L I, Aida N, Gunawan S, Widjaja T. 2012. Pembuatan Mocaf dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Rhizopus oryzae*. *J Teknik Pomits* Vol. 1, No. 1, (2012) 1-6
- Kusnandar F. 2004. Aplikasi program computer sebagai alat bantu penentuan umur simpan produk pangan: metode Arrhenius. Bogor, 1–2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Lestari T. 2014. Pelestarian Plasma Nutfah Ubi Kayu Lokal Bangka Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. *Enviagro, J Pertanian dan Lingkungan*. Vol.7 No. 2, hal 1-48
- Madigan M T. 2009. *Biology of microorganism*. Brock. Twelfth edition.
- Mahmudi S P.1997. *Pembuatan Pakan Ternak Unggas*. Jakarta: Penerbit CV. Amisco.
- Manfaati R. 2010. Kinetika dan variabel optimum Fermentasi asam laktat dengan media Campuran tepung tapioka dan limbah cair tahu Oleh *rhizopus oryzae*. [Thesis]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Meryandini A, Meilani V, Sunarti T C. 2011. Addition of cellulolytic bacteria to improved the quality of fermented cassava flour. *Afr J of Food Sci Technol*. 2 (2) : 30-35
- Misgiyarta dan Djatna T. 2013. Peningkatan Efisiensi dan Efektifitas sistem Produksi Tepung Kasava Termodifikasi Secara Biologis. *J Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. Vol 9 (2). 117:129.
- Misgiyarta, Suismono, Suyanti. 2009. *Tepung Kassava BIMO Kian Prospektif*. Balai Besar Litbang Pascapanen. <http://www.litbang.deptan.go.id> [15 Mei 2016]
- Mitsuoka T. 1989. *Microbes in the intestine: Our lifelong partner*. Yakult Honsha. Co. Ltd. Japan.
- Nahariah A M, Legowo E. Abustam A. Hintono. 2015. Angiotensin I-Converting Enzyme Inhibitor Activity on Egg Albumen Fermentation. *Asian Australas. J Anim. Sci.*, 28(6): 855–861.
- Narayanan C S. (2000). *Chemistry of Black Pepper*. Harwood Academic Publishers Imprint The Gordon and Breach Publishing Group. Pages 146-150.

- Nisa F C J, Kusnadi dan Chrisnasari R. 2008. Viabilitas dan deteksi sublembakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku (kajian jenis isolate dan konsentrasi sukrosa sebagai krioprotektan). *J Teknologi Pertanian*. 9(1) : 40 – 51.
- Obilie E M, Tano-Debrah K, Amoa-Awua W K. 2004. Souring and breakdown of cyanogenic glucosides during the processing of cassava into Akyeke. *Int J Food of Microbiol*. 93:115-121
- Papas AS, Niessen LC, Chauncey HH. 1991. Geriatric Dentistry, Aging and Oral Health. Mosby – Year Book. America. p. 19.
- Pomeranz Y and Meloan C E. 1978. *Food Analysis Theory and Practise*. The AVI Publ. Co Inc. Westport, Connecticut.
- Prastyaharasti L. 2014. Evaluasi pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam medium susu skim yang disubstitusi tepung beras merah. *J Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No 4 p.285-296.
- Pratama A Y, Febriani R N dan Gunawan S. 2013. Pengaruh Ragi Roti, Ragi Tempe dan *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Total Asam Laktat dan pH Pada Fermentasi Singkong. *J Teknik Pomits*. Vol.2, No.1
- Pratiwi S T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta: Penerbit Erlangga.
- Purwanti I. 2013. Uji Total Asam dan Organoleptik dalam Pembuatan Yoghurt Susu *Phaseolus radiates* dengan penambahan (*Ipomoea batatas L*). [Skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purwoko T. 2007. *Fisiologi Mikrob*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Radamayanti E. 2001. Pembuatan Yoghurt Susu Tempe; Kajian Penambahan Susu Skim dan Air Pengekstrak Tempe Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Fisika, dan Organoleptik. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Rahayu E S, Titiek D, Mahyu dan Edi S. 1999. Bakteri Asam Laktat pada Makanan Fermentasi Tradisional. Di dalam: *Panduan Seminar Nasional Makanan Tradisional Makanan Tradisional*. Yogyakarta 16 Maret 1999.
- Rahman A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas.
- Ray B. 2004. *The Fundamental of Food Microbiology*. Whashington DC: CRC Pr.p:485-448.
- Reddy G, Murlon-Guyot J, and Guyot J. 2008. New efficient amylase-producing strains of *Lactobacillus plantarum* and *L. fermentum* isolated from different nigerian traditional fermented foods. *Int J Food Microbiol* 72:53-62

- Sa'id, E.G. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. PT. Melton Putra. Jakarta. 317 hlm.
- Sadasivam S dan Manickam A. 1996. *Biochemical Methods*. New Delhi: New Age International.
- Septorini R. 2008. Perbedaan Kadar Glukosa Pada Onggok Yang Dihidrolisis Dengan Asam Klorida, Asam Sulfat, Dan Asam Oksalat. *Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Setioningsih E, Setyaningsih R, Dan Susilowati A. 2004. Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus Acidophilus*. *J Bioteknologi* 1 (1): 1-6.
- Setyaningsih I, Desniar dan Purnamasari E. 2010. *Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shafwati R A. 2012. Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak Terhadap Mutu Nasi Pratanak. [*Skripsi*]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Skoog D A. 1985. *Principles of Instrumental analysis*. Japan: Saunder Collage Publishing.
- Sneath A, Mair S, Sharpe E, Holt G and Bergey J. 1986. *Manual: Systematic Bacteriology Williams and Willkins Volume 2*. New York.
- Soejono M. 1990. *Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Soekarto S T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Penerbit Bhartara Karya Aksara.
- Steenis C G G J V. 2008. *Flora Untuk Sekolah di Indonesia*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Subagiyo A. 2006. Ubi Kayu: substitusi berbagai tepung-tepungan. *Food Review*. 1(3):18-21
- Sugihartono, Fatiyah K N, Harahap F .2007. *Psikologi pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press
- Suhardjo. 1990. *Pangan Gizi dan Pertanian*. Jakarta: UI Press.
- Suharni T T , Nastiti S J dan Soetarto 2012. *Mikrobiologi Umum*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.

- Suparjo P. 2010. Reposisi Tanaman Pakan dalam Kurikulum Fakultas Peternakan. *Lokakarya Nasional Tanaman Pakan Ternak*.
- Surono I S. 2004. *Probiotik: Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Jakarta: PT. Tri Cipta Karya.
- Susi. 2001. *Analisis dengan Bahan Kimia 2000*. Jakarta: Erlangga.
- Syah D. 2004. *Pusat Studi Pangan dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tamime A Y and Robinson R K. 2007. *Yoghurt science and technology*. 3rd e. Abington, Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd, CRC Press, LLC, NW, USA.
- Thio S. 2008. Persepsi Konsumen Terhadap Makanan Organik Di Surabaya. *J Manajemen Perhotelan*, Vol. 4, No. 1, Maret 2008: 18-27.
- Triyono A. 2007. Peningkatan Fungsional Pati Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) Dengan Enzim - Amilase (*Bacillus subtilis*) Sebagai Bahan Substitusi Pengolahan Pangan. *J Sains Mipa*, Edisi Khusus Tahun 2007, Vol. 13, No. 1, Hal.: 60-6
- Udiharto M. 2002. Degradasi Senyawa Karbon dan Fenol Dalam Air Buangan dari Suatu Lapangan Migas Pada Kondisi Statis. Jakarta: *Proceeding: Seminar Nasional Teknologi Pengolahan Limbah dan Pemulihan Kerusakan Lingkungan-BPPT*. BPPT: 176-186
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Waluyo. 2005. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UM Press.
- Widowati S dan Wargiono J. 2009. Nilai Gizi dan Sifat Fungsional Ubikayu. Monograf. Buku. Ubikayu: Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan. Bogor: Puslitbang Tanaman Pangan. Hal 320-346.
- Widyasaputra R dan Sudarminta S Y. 2013. Pengaruh Fermentasi Alami Chips terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L*) Terfermentasi. *J Pangan dan Agroindustri*. 1 (1): 78-89.
- Winarno F G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno.1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zubaidah E dan Irawati N. 2013. Pengaruh Penambahan Kultur (*Aspergillus niger*, *Lactobacillus plantarum*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Mocaf. *J Teknologi dan Hasil Pertanian*. 11 (3):43-46

Zulaidah A. 2011. Modifikasi ubi kayu secara boilogi menggunakan starter bimo-cf menjadi tepung termodifikasi pengganti gandum. Thesis. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 41-48.

Jay J. M. 1996. Modern Food Microbiology, Ed ke-6. Chapman dan Hall.

Narayanan C S. (2000). Chemistry of Black Pepper. Harwood Academic Publishers Imprint The Gordon and Breach Publishing Group. Pages 146-150.

Manfaati R. 2010. Kinetika dan variabel optimum Fermentasi asam laktat dengan media Campuran tepung tapioka dan limbah cair tahu Oleh *rhizopus oryzae*. [Thesis]. Semarang: Universitas Diponegoro.

