

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F. 2010. Modifikasi Tepung Pisang Tanduk (*Musa Paradisiaca* *Formatypica*) Melalui Proses Fermentasi Spontan Dan Pemanasan Otoklaf Untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Afrianti, H. L., 2004. Fermentasi, <http://www.forumsains.com/index.php/topic783.msg2697.html>. Diakses tanggal 22 oktober 2012.
- Agrasasmita, T.U. 2008. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi. Skripsi. Institut pertanian Bogor. Bogor
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington DC. 1141 hal.
- Asp, N.G. and I. Bjorck. 1992. Resistant starch. *Trand in Food Sci. Technol.* 3(5): 111–114.
- Badan Pusat Statistik^a. 2010. Produksi ubi kayu menurut provinsi. <http://bps.go.id>. Diakses pada tanggal 15 Agustus 2012.
- Badan Pusat Statistik^b. 2010. Jumlah penduduk. <http://bps.go.id>. Diakses pada tanggal 16 September 2012.
- Barus, A.R. 2005. Pengaruh Fermentasi Onggok oleh *Rhizopus Oligosporus* dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Bastian, F. 2008. *Teknologi Pati dan Gula*. Buku Ajar. Makasar. Universitas Hasanudin.
- British Nutrition Foundation. 1990. *Complex Carboydrat in Foods : The Report of The British Nutrition Foundation’s Task Force*. Chapman and Hall. London.
- Buttery, R. G., L. C. Ling, and B. O. Juliano,. 1982. 2-Acetyl-1-pyrroline: an important aroma component of cooked rice. *Chem. Ind.*. 958-959.
- Craig WJ. 2002. Vegetarian Phytochemicals:Guardians of Our Health, A Continuing Education Article at [http:// www. Andrews.edu/NUFS/phyto.html](http://www.Andrews.edu/NUFS/phyto.html)

- Deptan. 2005. Pengembangan Usaha Pengolahan Tepung Tapioka. Departemen Pertanian. Jakarta
- Englyst, H.N., H.S. Wiggins, and J.H. Cummings. 1982. Determination of the non-starch polysaccharides in plant foods by gas-liquid chromatography of constituent sugars as alditol acetates. *107*: 307–318.
- Farochi, F dan Aulia. 2011. Mencari Alternatif Pengganti Beras. <http://kebun-singkong.blogspot.com/2011/07/meningkatkan-nilai-gizi-onggok-ampas.html>. diakses pada tanggal 1 Oktober 2011.
- Fessenden, R.J and J.S. Fessenden. Diterjemahkan oleh Pudjaatmaka A.H. 1982. *Kimia Organik jilid 2*. Erlangga. Jakarta.
- Francis, G.A., C. Thomas and D. O’Beirne. 1999. Review paper: the microbiological safety of minimally processed vegetables. *Int J Food Sci Technol*. 34: 1 – 22.
- Herawati, H. 2009. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1). Hasanah, H. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa* L var *forma glutinosa*) dan Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). Skripsi. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang
- Hounhoigan, D.J., M.J.R. Nout., J.H. Houbben and F.M. Roubouts. 1993. Characterization and Frequency Distribution of Species Lactic Acid Bacteria Involved in the Processing of Mave A Fermented Maize Dough From Benin. *International Journal of Food Science and Technology*. 28:513-517
- Kahkonen, M.P. Hopia, A.I. and Heinonen. 2001. Berry Phenolics and Their Antioxidant Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49: 4076-4082.
- Kearsley, M.W and S.Z. Dziedzic. 1995, Handbook Of Starch Hydrolysis Product And Their Derivatives First Edition. Cambridge: Great Britain by University Press.
- Kumaran, A. dan Karunakaran, R.J. 2007. In vitro antioxidant activities of methanol extracts of five *Phyllanthus* species from India. *LWT* 40 : 344–352.
- Lehninger, A.L. 1982. *Principles of Biochemistry*. Worth, Pub. New York
- Moein, S., Farzami, B. Khaghani, and B. Larijani. 2007. Antioxidant properties and prevention of cell cytotoxicity of *Phlomis Persica* Boiss. *DARU* 15(2) : 83.

- Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press. Bacoraton. Florida.
- Moreta, E. 2011. Total Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan Beras Ketan Hitam Dan Pangan Olahannya. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Mugula, J.K., S.A.M. Nnko, J.A. Narvhus and T. Sorhaug. 2002. Microbiological and Fermentation Characteristics of Togwa, a Tanzanian Fermented Food. *International Journal of Food Microbiologi*. 80:187-199.
- Murhadi. 2003. *Kimia Air, Lipida, Karbohidrat, Vitamin, Pimen, Pewarna, Flavor dan Bahan Tambahan Makanan*. Buku ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Norman, B. 1981. New Development In Starch Syrup Technology. Di dalam G.G.birch dan k.j parker (eds). *Enzyme and food processing applied science publisher, Ltd. London*
- Nurdjanah, S dan W. Elfira. 2009. Profil Komposisi dan Sifat Fungsional Serat Pangan dari Ampas Extrasi Pati Beberapa Jenis Umbi. *Jurnal Teknologi Industri Hasil Pertanian*. 14(1): 21-31.
- Pambayun, R., A. Mirza, Z. Akhirudin, R. Lubis, dan N. Nasrudin. 1997. Rendemen dan Sifat Kimiawi Beras Ubi Kayu (Oyek) yang Diproses pada Berbagai Periode Fermentasi. Prosiding seminar Teknologi Pangan. Halaman 541-546.
- Obilie, E.M., T. Kwaku, K.A Wisdom. 2003. Microbial Modification of the Texture of Grated Cassava during Fermentationa into Akyeke. *International Journal of Food Science and Technology*. 89(2-3): 275-280.
- Poedjiadi, A., 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*, Jakarta: UI-Press, hal 35-37.
- Pratimasari, D. 2009. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah *Carica Papaya L.* dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik Serta Flavonoid Totalnya. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Prihatiningsi, 2000. Perbedaan Kadar Alkohol Pada Tape Ketan Hitam YangDibuat secara Aseptik dan Tradisional. Skripsi tidak diterbitkan. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Rahman, P.A dan P.K. Winahyu. 2011. Pengukuran Kadar Indeks Glisemik. Institut Pertanian Bogor.Bogor.

- Rahmasari, S dan K.P. Putri. 2008. Pengaruh Hidrolisis Enzim pada Produksi Ethanol dari Limbah Padat Tepung Tapioka (Onggok). *Jurnal. Institut Teknologi Surabaya*
- Reddy G., M. Altaf, B.J. Naveena. M. Venkateshwar. and E.V. Kumar. 2008. Amyolytic bacterial lactic acid fermentation A review. *J Elsevier- Biotechnol Adv.* 26: 22–34.
- Rohdiana, D.(2001). Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol Dalam Daun Teh, *Majalah Jurnal Indonesia.* 12(1): 53-58.
- Safa-Dedeh, S., B. Cornelius, W. Amoa-Awua, E. Sakyi-Dawson and W.O Afoakwa. 2004. The Microflora of Fermented nixtamalized corn. *International journal of food Microbiology.* 96:97-102.
- Sajilata, M. G. Rekha, S. Singhai, dan P.R. Kulkarni. 2006. Resistant Starch-A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.* Vol 5
- Salminen S, C. Bouly, M.C. Boutron-Ruault, J.H. Cumming, A. Frank, G.R Gibson, E. Isolauri, M.C. Moreau, M. Roberfroid, I. Rowland. 1998 : Functional food science gastrointestinal physiology and function. *Br J Nutr Suppl.* 1:S147-71.
- Septiawati, D. 2008. Kajian Pengaruh Penggunaan Tepung Onggok, Pepaya, Sukun, dan Ubi Jalar dengan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Saus Cabai. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Shela, G. 2011. Pangan Fungsional. <http://gilangshella.student.umm.ac.id/download-as-pdf..> Diakses pada tanggal 18 Oktober 2011.
- Suardi D., 2005. Potensi beras merah untuk peningkatan mutu pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesian. Agricultural Research and Development Journal.* 24(3) : 93-100.
- Subeki. 1998. Pengaruh Cara Pemasakan terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran serta Daya Serap dan Retensinya pada Tikus Percobaan. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta.
- Suhartono, E., Fujiati, I. Aflanie. (2002). Oxygen toxicity by radiation and effect of glutamic piruvat transamine (GPT) activity rat plasma after vitamine C treatmen, Diajukan pada Internatinal seminar on Environmental Chemistry and Toxicology. Yogyakarta.

- Sunarni,T., (2005). Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae, *Jurnal Farmasi Indonesia*. 2(2):53-61.
- Suprpta, D.N. 2004. Kajian Aspek Pembibitan, Budidaya dan Pemanfaatan umbi-umbian sebagai sumber pangan alternatif. Laporan Hasil penelitian.Universitas Udayana. Denpasar.
- Swain, T. and W.E. Hillis. 1959. The Phenolic Constituents of *Prunus Domestica*.I. The Quantitative Analysis of Phenolic Constituent. *Food Agric*. 10: 63-68.
- Syamsir, E. 1996. Mempelajari Karakteristik Fisikokimia Serat Makanan dari Ampas Tapioka (Onggok). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT.Gramedia.
- Vuyst, L.D. & E.J. Vandamme. 1994. Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria: Microbiology, Genetics and Applications. Blackie Academic and Professional, Oxford.
- Wattiheluw, M.A. 2007. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Saga, Sambiloto dan Pare terhadap Diferensiasi Sel-Sel Leukosit, Kandungan Fe, Zn dan Hormon Testosteron dalam Plasma Burung Perkutut (*Geopelia Striata* L.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widiastoety, D. dan Purbadi. (2003), Pengaruh Bubur Ubi Kayu dan Ubi Jalar terhadap Pertumbuhan Plantlet Anggrek *Dendrobium*. *Jurnal Hortikultural* 13(1):1-6.
- Widiyanti, R. 2009. Analisis Kandungan Jahe. Skripsi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuan, M.L., Z.H. Lu, Y.Q. Cheng and L.T.Li. 2007. Effect of Spontaneous fermentation on the Physical Properties of Corn Starch and Rheological Characteristic of Corn Starch Noodle. *Journal of Food Engineering*. 85:12-17.