

DAFTAR PUSTAKA

- Adkins, G.K. and C.T. Greenwood. 1966. Studies on Starches of High Amylose Content. Part VII. Observation on The Potentiometric Iodine Titration of Amylomaize Starch. *Carbohydrat. Research* 3: 81-88.
- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat. Makalah Pribadi Falsafah Sains. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Amanto, B.S., F. Mutmainah, dan A.M.D. Rahadian. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(4): 223-235.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standarisasi* 11(3): 212-219.
- Anggadajaja, T.K. 2002. Potensi Penggunaan Biopolimer-DNA terhadap Perbaikan Mutu Tekstur dan Citarasa Roti Tawar Substitusi Tepung Garut. [Skripsi] Jurusan Teknologi Pangan UPH. Tangerang.
- Anggraeni, Y.P. dan S.S. Yuwono. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 59-69.
- Anonymous. 1983. *Ubi Kayu*. <http://www.w3.org/TR/xhtml1-strict.tdt>. Diakses pada tanggal 25 Februari 2011.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Inc. Whashington DC.
- Apriyanto, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasin, dan S. Budijanto. 1998. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi – IPB, Bogor.
- Auran, L.W. dan A.E. Woods. 1973. *Food Chemistry*. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.

- Bandech, M.A., P.A.T. Oliver, and K.B. Shawn. 2005. Orange-flesh Sweet Potato Dissemination Process in The Gourma Province (Burkina Faso). Helen Keller International. Senegal. Newsletter 29-31.
- Banks, W., C.T. Greenwood, and D.D. Muir. 1974. The Characterization of Starch and Its Components. *A Critical Comparison of the Estimation of Amylose Content by Colorimetric Determination and Potentiometric Titration of The Iodine Complex*. *Starch/Starke* 26: 73-77.
- Bertolini, A.C., C. Mestres, J. Raffi, A. Buleon, D. Lerner, and P. Colona. 2001. Photodegradation of Cassava and Corn Starches. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49: 675-682.
- Buchanan, R.E. and N.E. Gibbons. 1986. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. William and Wilkin Baltimore. London.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Kimia Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Damodaran, Parkin dan Fennema. 1996. *Fennema's Food Chemistry*. 3rd ed/Revised and Expanded, Dept. Food Science, University of Wincosin, Madison, Wincosin.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1993. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Elegado, F.B., A.C.L. Opina, C.G.B. Banaay, dan I.F. Dalmacio. 2003. Purification and Characterization of Novel Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria Isolated from Philippine Fermented Rice-Shrimp or Rice-Fish Mixtures. *International Journal of Philippine Agricultural Scientist* 86(1): 65-74.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Greenwood, C.T. 1979. *Principle of Food Science*. Part I. Food Chemistry. Marcell Dekker Inc. New York.
- Ginting, E. dan Suprpto. 2007. Pemanfaatan Pati Ubi Jalar sebagai Substitusi Terigu pada Pembuatan Roti Manis. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 12(3): 52-55.

- Hardoko, L. Hendarto, dan T. M. Siregar. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poir) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21(1): 25-32.
- Harnowo, D., S.S. Antarlina, dan H. Mahagyosuko. 1994. Pengolahan Ubi Jalar Guna Mendukung Diversifikasi Pangan dan Agroindustri. Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pascapanen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri. Balittan Malang: 123-129.
- Haryadi. 2004. Teknologi Legum, Serealia, dan Umbi-umbian. Handout Matakuliah. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hashim, D.B.M., S.N. Moorthy, J.R. Mitchell, S.E. Hill, K.J. Linfoot, and J.M.V. Blanshard. 1992. *The Effect of Low Levels of Antioxidants on The Swelling and Solubility of Cassava Starch*. *Starch/Starke*, 44: 471-475.
- Hidayat, B., Y.R. Widodo, dan C.U. Wirawati. 2006. Pengaruh Jenis Ubi Kayu terhadap Karakteristik Tepung Ubi Kayu (Cassava Flour) yang Dihasilkan. Laporan *Penelitian Hibah Kompetisi Pemerintah Daerah Provinsi Lampung Tahun Anggaran 2006*. Politeknik Negeri Lampung.
- Hoseney, R.C. 1986. *Principles of Cereal Science and Technology 2nd ed* P.327 Minnesota. USA. AACC.
- Jacquier, J.C., A. Kaar, J.G. Lyng, D.J. Morgan, and B.M. McKenna. 2006. Influence of Granule Size on The Flow Behaviour of Heated Rice Starch Dispersions in Excess Water. *Carbohydrate Polymers* 66(4): 425-434. doi:10.1016/j.carbpol.2006.03.029.
- Jacobs, H. dan J.A. Delcour. 1998. Hydrothermal Modifications of Granular Starch, with Retention of The Granular Structure: a Review. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 46(8): 2895-2905.
- Jacobs, M.B. 1951. *The Chemistry and Technology of Food and Food Product 2*. Interscience Publisher, New York.
- Kurniadi, M., M. Andriani, dan A. Siswanti. 2011. Kajian Karakteristik Kimia dan Fisik Sorghum (*Sorghum bicolor* L.) Termidisikasi Varietas Mandau dengan Variasi Lama Fermentasi dan Konsentrasi Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum*. Prosiding: Seminar Nasional Sains dan Teknologi – IV: 15-21.

- Kurniawati, dan F. Ayustaningwarno. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Tarigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1): 344-351.
- Leach, H.W., L.D. Mc.Cowen, and T.J. Schoch. 1959. *Structure of the Starch Granule. 1.Swelling and Solubility Patterns of Various Starches*. Cereal Chemistry. 36: 534-544.
- Lee, Y.E. and Osman, E.M. 1991. Correlation of Morphological Changes of Rice Starch Granules with Rheological Properties During Heating in Excess Water. *Journal of Korean Agricultural Chemical Society*, 34: 379-385.
- Leon, A., Duran E., and deBarber C.B. 1997. Zeitschrift for Lebensmittel Lunter Suchury und-Forschung. *Journal of Food and Engineering* 25(2): 131-134.
- Li, J.Y. and A.I. Yeh. 2001. Relationship Between Thermal, Rheological Characteristics, and Swelling Power for Various Starches. *Journal of Food Engineering* 50: 141-148.
- Lingga, P. 1984. *Bertanam Ubi-ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lowe, B. 1943. *Experimental Cookery*. John Wiley and Sons Inc., New York.
- Marcon M.J.A., M.A. Vielra, K. Santos, K.N. De Simas, R. Dias De Mello Castanho Amboni, and E.R. Amante. 2006. The Effect of Fermentation on Cassava Starch Microstructure. *Journal of Food Process Engineering* 29: 362-372.
- Mastrosnatleo, M., Danza A., Lecce L., Spinelli S., Lampignano V., Laverse J., Cont F.Y., and Del Nobile M.A. 2014. Effect of Durum Wheat Varietas on Bread Quality. *International Journal of Food Science Technology* 49: 72-81.
- Matz, S.A. 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc.Westport, Connecticut.
- Mesters, D., Bounou N., Akissoe A.N., and Zakhia. 2000. Comparison of The Expansun Ability of Fermented Maize Flour and Cassava Starch During Baking. *Journal the Science of Food and Agriculture* 80: 665-672.

- Numfor, F.A., William M.W., and Steven J.S. 1995. Physicochemical Changes in Cassava Starch and Flour Associated with Fermentation: Effect on Textural Properties. *Journal of Agricultural Chemical Society*, 47: 86-91.
- Nur'aini, A. 2011. Aplikasi Millet (*Pennisetum sp.*) Merah dan Millet Kuning sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Odedeji, J.O. and R.O. Adeleke. 2010. Functional Properties of Wheat and Sweet Potato Flour Blends. *Journal of Nutrition* 9(6): 535-538.
- Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia. 2013. <http://www.apindo.or.id> Diakses pada tanggal 06 Mei 2014.
- Panda, S.H., Parmanick, M. and R.C. Ray. 2007. Lactid Acid Fermentation of Sweet Potato (*Ipomea batatas L.*) into Pickles. *Journal of Food Processing and Preservation* 31: 83-101.
- Panda, S.H. and R.C. Ray. 2008. Direct Conversion of Raw Starch to Lactic Acid by *Lactobacillus plantarum* MTCC 1407 in Semi Solid Fermentation Using Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) Flour. *Journal of Scientific and Industrial Research* 67: 531-537.
- Pomeranz, J. dan J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*, The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Potter, N.N. 1978. *Food Science*. 3rd ed. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. [Skripsi]. Jurusan THP, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratama, A.Y., R.N. Febriani, dan S. Gunawan. 2013. Pengaruh Ragi Roti, Ragi Tempe, dan *Lactobacillus plantarum* terhadap Total Asam Laktat dan pH pada Fermentasi Singkong. *Jurnal Teknik Pomits* 2(1): 2301-9271.
- Putri, W.D.R., D.W. Haryadi, Marseno, dan M.N. Cahyanto. 2011. Effect of Biodegradation by Lactic Acid Bacteria on Physical Properperties of Cassava Starch. *Journal of Food Engineering* 3(2): 11-17.
- Rackis, J.J. 1989. Physiological of Food Carbohydrates. American Chemical Society. Washington DC. *Journal of Food Engineering* 4(3): 65-69.

- Rakkar, P.S. 2007. Development of A Gluten Free Comercial Bread. [Thesis]. Auckland University of Technology.
- Richana, N., A. Budiyo, dan I. Mulyawati. 2010. Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional. Balai Besar Litbang Pascapanen*. ISBN : 978-979-8940-29-3. 72-75.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar, Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Jakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Liliy Publisher. Yogyakarta.
- Salminen, S. and A.V. Wright. 1993. *Lactid Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Setiawan, H. 2007. Analisis Sikap Konsumen dalam Pembelian Produk Brakie Tradisional Kartika Sari Bakri Bandung. Program Studi Manajemen Agribisnis. [Skripsi]. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Sharpe, M.E. 1979. *Identification of The Lactic Acid Bacteria. In: Identification Methods For Microbiologists*. 2nd ed. (Eds. FA. Skinner, Loveloskl DW). Acad. Press Soc. Appl. Bact. Techn. 14: 233-259.
- Shittu, T.A., A.O. Raji, dan L.O. Sanni. 2006. Bread from Composite Cassava-Wheat Flour: I. Effect of Baking Time and Temperature on Some Physical Properties of Bread Loaf. *Food Research International* 40: 280-290.
- Shruti, S., S. Alka, and Y. Neelam. 2012. Effect of Fermentation on Physicochemical Properties and in Vitro Starch and Protein Digestibility of Selected Cereals. *International Journal of Agricultural and Food Science* ISSN 2249-8516, 2(3): 66-72.
- Simsek, S., M.O. Martinez, O. Daglioglu, K.G. Guner, and U. Gecgel. 2014. Physicochemical Properties of Starch from a Cereal-Based Fermented Food (Tarhana). *Journal Nutrition and Food Sciences* 4(2): 15-19.
- Sistihapsari, F. dan A. Hakiim. 2014. Modifikasi Sifat Fisik-Kimia Tepung Sorgum Berdasarkan Karakteristik Sifat Fisikokimia sebagai Subtituen Tepung Gandum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 4(5): 11-15.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies. Technology, Production and Management*. Applied Science Publisher, London.

- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. IPB Press. Bogor.
- Stamer, J.R. 1979. The Lactid Acid Bacteria. Microbes of Diversity. *Food Technology*. (1): 60-65.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3840. 1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Stanier, R.Y., M. Doudorff, and E.A. Adelberg. 1963. *The Microbial World*. Prentice-Hall Inc. Westport. Connecticut.
- Subagio, A. 2006. *Ubikayu: Substitusi berbagai Tepung-tepungan*. 1(3): 18-22
Food Review Indonesia.
<http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=176> Diakses pada tanggal 06 Mei 2014.
- Sudarmadji, S., R. Kasmidjo, Sardjono, D. Wibowo, S. Margino, dan E.S. Rahayu. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sukardi, M., P. Hindun, dan N. Hidayat. 2013. Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi. *Jurnal Pertanian dan Industri Pangan* 3(2): 10-13.
- Sulistyaningsih, R.H. 1986. Penilaian Sifat Fisik dan Inderawi Roti Tawar yang Dibuat dengan Penambahan Tepung Gude (*Cajanus cajan L.Mill Sp.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Sultan, W.J. 1981. *Practical baking*. 3rd ed., Revised. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Sumardiono, S., M.R. Darmawan, P. Andreas, dan B. Jos. 2013. Modifikasi Ubi Kayu dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* untuk Produk Pangan. *Jurnal Teknik Kimia dan Industri* 2(4): 137-145.
- Takizawa, F.F., G.O. Silva, F.E. Konkel, dan I.M. Demiate. 2004. Characterization of Tropical Starches Modified with Potassium Permanganate and Lactic Acid. *Brazillian Archives of Biology and Technology an International Journal* 47(6): 921-931.
- Thomas, D. dan W. Atwell. 1997. *Gelatinization, Pasting, and Retrogradation*. pp. 25-30. In *Starches*. The American Association of Cereal Chemists, Inc.

- Vatanasuchart N., O. Naivikul, S. Charoenrein, dan K. Sriroth. 2005. Molecular Properties of Cassava Starch Modified with Different UV Irradiations to Enhance Baking Expansion. *Carbohydrate. Polymers*, 6: 80-87.
- Vogel, R.F., M.A. Ehrmann, dan M.G. Ganzle. 2002. Development and Potential of Starter Lactobacilli Resulting from Exploration of The Sour Dough Ecosystem. *Antonie van Leewenhoek*, 81 (1-4): 631-638.
- Wijayanti dan Y. Roessalina. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.) pada Pembuatan Roti Tawar. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yabaya, A. and M. Jonathan. 2012. The Microbial Enrichment of Rice and Sweet Potatoes on Their Nutritional Status. *Journal of Agriculture* 2(4): 123-125.
- Yamakawa, O. 1998. Development of New Cultivation and Utilization System for Sweet Potato Towards The 21st Century, In *Proceedings of The International Workshop on Sweet Potato; Production System Towards The 21st Century*, December 9-10, 1997 (D.R. LaBonte, M. Ymashita and H. Machida, eds). pp. 1-8, Kyushu National Agricultural Experiment Station, Miyakonojo, Miyazaki, Japan.
- Yuliana, N. 2007. Pengolahan Durian (*Durio zibethinus*) Fermentasi (Tempoyak). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 12(2): 75-77.
- Yuliana, N. dan S. Nurdjanah. 2009. Sensori Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) yang Difermentasi Spontan pada Berbagai Tingkat Konsentrasi Garam. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 14(2): 121-126.
- Yuliana, N., S. Nurdjanah, R. Sugiharto, dan D. Amethy. 2014. Effect of Spontaneous Lactic Acid Fermentation on Physico-Chemical Properties of Sweet Potato Flour. *Mikrobiologi Indonesia* 8(1): 1-8.
- Yuwono, S.S., dan R. Widiasaputra. 2013. Pengaruh Fermentasi Alami Chips terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L.) Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1): 78-89.

- Yuwono, S.S. dan Y.P. Anggraeni. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 59-69.
- Zubaidah, E. dan N. Irawati. 2013. Pengaruh Penambahan Kultur (*Aspergillus niger*, *Lactobacillus plantarum*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Mocaf. *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian* 11(3): 43-46.
- Zuraida, N. dan Y. Supriati. 2001. Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin AgroBio* 4(1): 13-23.