

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., H. Purwiyatno, R. M. Tiendan. A. Nuri. 2010. Hubungan Antara Waktu Fermentasi Grits Jagung dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih yang Dipengaruhi Ukuran Partikel. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1):18-23.
- Anggraeni, P.Y. dan S.S. Yuwono. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2):59-69.
- Anonim. 2007. Penanganan dan Pengolahan Ubi Kayu Modul 6. Digital Library. Puslata Universitas Terbuka. Banten. 9 Februari 2008. [Http://www.pustaka.ut.ac.id](http://www.pustaka.ut.ac.id).
- Anonim. 2010. Struktur Pati. <http://kuliahpangan77.Wordpress.com> / 2010/04/14/telur/. Diakses pada tanggal 15 Agustus 2014.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington, DC.
- Arisandi, F. 2010. Perubahan Granula dari Pati MOCAL (*Modified Cassava Flour*) sebagai Akibat Fermentasi Spontan. *Jurnal Litbang Pertanian* 23 (4):149.
- Ayu, D.C. dan S.Y. Sudarminto. 2014. Pengaruh Suhu Blanching dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosomasagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2):110-120.
- Badan Pusat Statistik. 2011. Statistik Indonesia. <http://www.bps.go.id>. Jakarta . Diakses pada tanggal 11 September 2013.
- Badan Pusat Statistik. 2012. Statistik Indonesia. <http://www.bps.go.id>. Jakarta . Diakses pada tanggal 11 September 2013.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia 3451:2011 Tapioka. Jakarta.

- Buchanan, R.E. and N.E. Gibbons. 1986. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. William and Wilkin Baltimore. London.
- Charles, A.L., Y.H. Chang, W.C. Ko, K. Sriroth, T.C. Huang. 2005. Influence of Amylopectin Structure and Amylose Content on The Gelling Properties of Five Cultivars of Cassava Starches. *Jurnal Agric Food Chem* 53 (7):2717-2725.
- Departemen Kesehatan. 2004. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. DepartemenKesehatan RI:Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi.
- Eliasson A.C, M.Gudmundsson. 1996. Starch: Physicochemical and Functional Aspects. Di dalam. Eliasson AC, editor.*Carbohydrates in Food*. New York: Marcel Dekker
- Efendi, P.J. 2010. *Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (Modified Cassava Flour) dari Ubi Kayu (Manihotesculenta Crantz) Varietas Malang-I dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi*. Skripsi .Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Emanuel, F. 2005. *Karakteristik dan Modifikasi Pati. Teknologi Pati dan Gula*. Hibah Penulisan Buku Ajar Tenaga Akademik Universitas Hasanuddin Makassar.
- Epriliati, I., P. Hariyani, dan A. Apriyantono. 2002. *Kajian Karakteristik dan Sifat Fungsional Pati Gayam (Inocarpus Edulis Forst)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(2):32-40.
- Febriyanti, T. 1990. *Studi Karakteristik Fisik, Kimia, dan Fungsional Beberapa Varietas Tepung Singkong*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Ferhan, M., Z. Ahmed, S. Riazuddin, M.I. RajokadanM. Khalik. 2002. Estimation and Removal Of Phenol In Pharmatical Industrial Effluents from Paracetamol an Aspirin Manufacturing Units. *Journal of Biological Science*. 2(9) : 587-590.
- Flach, M. 1993. *Problems and Prospects of Sago Palm Development*. Sago Palm 1: 8-17.
- Heddy, S., W. Hadi and M. Kurniati. 1994. *Pengantar Produksi Tanaman dan Penanganan Pasca Panen*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 139-148.
- Kartika, B., Sutardi, dan G. Putra. 2004. *Peranan Perubahan Komponen Prekursor Aroma dan Cita Rasa Biji Kakao Selama Fermentasi Terhadap Cita Rasa Bubuk Kakao Yang Dihasilkan*. *Jurnal Agritech*. 4: 13-17.

- Kostinek, M., I. Specht., V.A. Edward, C.Pinto, M. Egounlety, C.Sossa, S. Mbugua, C. Dortu, P. Thonart, L. Taljaard, M. Mengu, C.M.A.P. Franz and W.H. Holzapfel. 2007. Characterisation and biochemical properties of predominant lactic acid bacteria from fermenting cassava for selection as starter cultures. *International Journal of Food Microbiology*. 114:342–351.
- Lay, W.G. 1989. Mikrobiologi. Buku Ajar Dasar-dasar Mikrobiologi. IPB Press. Bogor.
- Medikasari, S.Nurdjanah, N. Yuliana dan N. Lintang.C.S. 2009. Sifat Amilografi Pasta Pati Sukun Termodifikasi Menggunakan Sodium Tripolifosfat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(2): 173-177.
- Maryani, N. 2010. Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong dan MOCAL (*modified cassava flour*). *Jurnal Sains Terapan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meyer,H. 1985. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation. New York.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical Sources of Starch. In: *Ann CE (ed). Starch in Food: Structure, Function and Application*. Florida: CRC Pr.
- Muchtadi, T.P. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Nazhrah. 2013. Pengaruh Proses Fisik dan Proses Kimia Terhadap Produksi Pati Resisten Pada Empat Varietas Ubi Kayu (*Manihotesculenta*). Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Ocloo.F.C.K, G. Otoo, R.M. Nkasah, T. Mahami, S. Odonkor and E. T. Quayson. 2011. Functional and Physicochemical Characteristics of Starch Obtained from Gamma-Irradiated Sweet Potato (*Ipomeabatas L.*) *Jurnal of Agriculture and Food Technology*. 1(7) : 116-122.
- Oghenejoboh, K.M. 2012. Effects of Starch Fermentation on the Shelf-Lifeof Cassava Starch Based Adhesive. *British Biotechnology Journal*. 2(4): 257-268.
- Ottaway, P.B. 1999. *The Technology of Vitamins in Food*. Aspen Publisher, Inc. Garthersburg. Marryland.
- Palupi, H.T. 2012. Karakteristik Pati Resistan dari Pati Jagung Termodifikasi Asetat. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1):1-16.

- Pusparani, T dan S. Y. Sudarminta. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Chips Ubi Jalar Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol2(4):137-147.
- Pomeranz. 1985. *Functional Properties of Food Component*. Academic Press, Inc.
- Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology*. London: Applied Science.
- Rahman. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (*Modified Cassava Flour*) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rachman, I.D. 2012. Studi Pembuatan "*Tapioca Fermented Flour*" (TFF) dengan Fermentasi Alami dan Penambahan Inokulum. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rasulu, H. S. Yuwono, dan J.Kusnadi. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(1):1-7.
- Richana, N. dan Widaningrum. 2009. Penggunaan Tepung dan Pasta dari beberapa varietas Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Mi. *Jurnal Pascapanen*:43-52.
- Rukmana RH. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan PascaPanen*. Kanisius. Jakarta. 54 hal.
- Sahlin P. 1999. Fermentation as a Method of Food Processing Production of Organic Acids , pH Development and Microbial Growth in Fermenting Cereals. Tesis. Lund Institute of Technology. Lund University.
- Sajilata, M.G., R. S. Singhai and P. R. Kulkarni. 2006. Resistant Starch, Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety. Institute Of Food Technologist. Matunga, Mumbai. India. 5: 1-7.
- Salim, Emil, 2011. *Tepung Tapioka Solusi Atasi Ketergantungan Impor Terigu*. Andi Offset: Yogyakarta.
- Salminen, S. and A. V. Wright. 1993. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sriroth, K., Santisopari, V. Petchalanuwat, C. Kurotjanawong, K. Piyachomkwan, dan C.G. Oates. 1999. Cassava Starch Granule Structure Function Properties: Influences of Time and Conditions at Harvest on Cultivars of Cassava Starch. *Carbohydrates Polymer*. Vol.38 : 161-170.

- Stamer, J. R. 1979. The Lactid Acid Bacteria. *Microbes of Diversity. Food Technol.* (1) : 60-65.
- Stanier, R.Y., M. Doudorff, and E.A. Adelberg. 1963. *The Microbial World.* Prentice-Hall Inc. Westport. Cennecticut.
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu :Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. *Food Review Indonesia*, April 2006:18-22.
- Sudarmadji, S,R. Kasmidjo, Sardjono, D. Wibowo, S.Margino, dan E.S. Rahayu. 1989. *Mikrobiologi Pangan.* PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sunarti, T.C. dan P.D.Sari. 2012. *Sour Cassava Starch Production by Spontaneous Fermentation.* Institut Pertanian Bogor.
- Swinkles, J.M. 1985. Source of Starch, Its Chemistry and Physics. In: Van Beynum, G.M.AA. and Roels, J.A. (eds). *Starch Conversion Technology.* Marcell Dekker, Inc. New York and Basel, p:295-360.
- Syamsir, E, P. Haryadi, D. Fardiat, N. Andar wulan dan F. Kusnandar. 2011. Karakterisasi Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot Utilisima Crantz*) Asal Lampung. *Jurnal Agrotek.* 5 (1):93-105.
- Taggart, P. 2004. *Starch as an Ingredients : Manufacture and Applications.* In: *Ann CE (ed). Starch in Food : Structure, Function, and Application.* Florida: CRC Pr.
- Tjokro Adikoesoemo, P.S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya.* PT. Gramedia. Jakarta.
- Udiharto, M. 2002. Degradasi Senyawa Karbon dan Fenol Dalam Air Buangan dari Suatu Lapangan Migas Pada Kondisi Statis. *Proceeding : Seminar Nasional Teknologi Pengolahan Limbah dan Pemulihan Kerusakan Lingkungan-BPPT.* BPPT. Jakarta : 176-186.
- Vogel, R.F., M.A. Ehrman, and M.G. Ganzle, 2002. *Development and Potential of Starter Lactobacilli Resulting from Exploration of the Sour Dough Ecosystem.* *Antonie van Leewwnhoek*, 81 (1-4): 631-638.
- Wargiono., J. Saraswati, J. Pasaribu, and Sutoro. 1990. Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pra dan Pascapanen Ubi Kayu 2. *Prosiding Seminar Nasional UPT.EPG Lampung.*
- Widyasaputra, R. dan S.Y. Sudarminta. 2013. Pengaruh Fermentasi Alami Chips terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomeabatatas L*) Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 1(1): 78-89.

- Wijana.S., N.Irnia dan N.Ika. 2011. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Produksi Tapioka dari Bahan Baku Gaplek pada Skala Industri Kecil Menengah (Studi Kasus di Sentra Industri Tapioka Kabupaten Kediri, Jawa Timur). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(2):130-137.
- Wijandi, S. 1976. *Ilmu Pengetahuan Bahan Umbi-umbian*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 1983. *Enzim Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuan, Y., L. Zhang., Y. Dai and J. Yu. 2007. Physicochemical Properties Of Starch Obtained From *Dioscorea Nipponica* Makino Comparison With Other Tuber Starches. *J. Food Engineering*. 82 : 436-442.
- Yudi, A. 2011. Proses Fermentasi Pati Singkong Mentah oleh *Lactobacillus plantarum* B9 (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sumber Nitrogen). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- 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.
- Zulaidah, A. 2011. Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-CF menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum; 41-48. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.