

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. *Carbohydrate Research* 3: 81-88.
- Adriani. 1995. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap sifat kimia dan organoleptik piket manis jagung semi (*Zeamays L.*). Skripsi. Unila. Bandar Lampung. 97 hlm.
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa Dalam Beras. *Buletin Teknik Pertanian* 8 : 82-84.
- Ambarsari, I., Haryadi, dan Cahyanto. 2011. Karakteristik Tepung Hasil Modifikasi Chip Ubi Kayu Dengan Asam Laktat dan Hidrogen Peroksida. Seminar Nasional: "Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal". Surakarta, 8 Juni 2011.
- Antarlina, S.S. 1994. Peningkatan Kandungan Protein Tepung Ubi Jalar Serta Pengaruhnya Terhadap Kue yang Dihasilkan. Dalam A. Winarto, Y. Widodo, S. S. Antarlina, H. P. Santoso, Sumarno (ed). Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Agro Industri. Edisi Khusus Balittan Malang No. 3 1994. Balittan Malang.
- Antarlina, S.S. dan J.S. Utomo. 1998. Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepungubi Jalar untuk Produk Pangan. Makalah disampaikan pada lokakarya nasional pemberdayaan tepung ubi jalar sebagai bahan substitusi terigu . Balai Penelitian Tanaman Kacang- kacang dan Umbi-umbian. Malang, 12 Oktober 1998.
- AOAC. 1990. *Offical Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Washinton D.C.
- Aprianita, A., U. Purwandari, B. Watson, dan T. Vasiljevic. 2001. Physico-Chemical Properties of Fours and Starches From Selected Commercial Tubers Available in Australia. *International Food Research Journal* 16: 507-520.

- Arisandi, F. 2010. Perubahan Granula dari Pati Modified Cassava Flour (Mocal) sebagai Akibat Fermentasi Spontan. *Jurnal Litbang Pertanian* 23 (4):149.
- Banks, W., Greenwood, and Muir. 1974. The Characterization of Starch and Its Components. A Critical Comparison of The Estimation of Amylose Content by Colometric Determination and Potentiometric Titration of The Iodine Complex. *Starch/Starke* 25: 73-77.
- Bertolini, A.C., Mestres, Raffi, Buleon, Lerner, and Colona. 2001. Photodegradation of Cassava and Corn Starches. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49: 675-682.
- Bradbury, J.H., Hammer, and Nguyen. 1985. Protein Quantity and Quality and Trypsin Inhibitor Content of Sweet Potato Cultivars From the Highlands of Papua New Guinea. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 33:281-285.
- Bradbury, S.H. and W.D. Halloway. 1988. *Chemistry of Tropical Root Crops : Significance for Nutrition and Nutrition In Pasific ACIAR*. Canberra.
- Buckle, K.A., Edwards, Fleet, and Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Camargo, C., P. Colona, A. Buleon, and D.R. Molard. 1988. Functional Properties of Sour Cassava (*Manihot utilissima*) Starch: Polvilho Azedo. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 81: 429-435
- Cogan, T.M. 1995. Falavour Production by Dairy Starter Cultures. *Journal Appl. Bacteriology* 79 : 495 – 645.
- Daulay, D. dan A. Rahman. 1992. *Teknologi Sayuran dan Buah- buahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi. PAU. Pangan dan Gizi. IPB. Bandung.
- Deliani. 2008. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar protein, lemak, komposisi asam lemak dan asam fitat pada pembuatan tempe. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Demiante, L.M., N. Dupuy, J.P. Huvenne, M.P. Cereda, and G. Wosiacki. 2000. Relationship Between Baking Behavior of Modified Cassava Starches and Starch Chemical Structure Determined by FTIR Spectroscopy. *Journal Carbohydrate Polymer* .42: 149-158
- Desrosier, N.W. 1969. *The Technology of Food Preservation*. 2nd ed. The AVI Publishing Co., Inc. Westport. Connecticut.

- Dewi, F. A. 2009. Substitusi tepung terigu dengan tepung pati ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) pada pembuatan mie kering. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Downes, F.P. dan K. Ito. 2001. *Compendium The Methods for The Microbiological Examination of Foods* halaman 656 Fourth Edition. American Public Health Association. Washington DC.
- Emanuel, F. 2005. *Karakteristik dan Modifikasi Pati*. Teknologi Pati Dan Gula 12-26. Hibah Penulisan Buku Ajar Tenaga Akademik Universitas Hasanudin. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Fardiaz, S. 1988. *Fisiologi Fermentasi*. Bogor. PAU-IPB bekerja sama dengan LSI-IPB.
- Ginting, E. 2012. Pemanfaatan pati ubi jalar sebagai substitusi terigu dan pembuatan roti manis. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ginting, E. dan Suprpto. 2007. Pemanfaatan pati pada ubi jalar sebagai substitusi terigu pada pembuatan roti manis. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Handawi, P.S. 2010. Kajian Keterkaitan Produksi, Perdagangan dan Konsumsi Ubi Jalar untuk Meningkatkan 30% Partisipasi Konsumsi Mendukung Proses Keanekaragaman Pangan dan Gizi. Seminar Nasional. <http://www.anneahira.com/ArtikelUmum/Agribisnis.htm>. Kantor Deputi Menegristek. Ubi Jalar/Ketela rambat (*Ipomoea batatas* L).
- Hardoko, L.H. 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.
- Heriyanto dan A. Winarto. 1998. Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Terigu . Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang, 12 Oktober 1998.
- Hodge, J.E. and B.T. Hofreiter. 1962. In: *Methods in Carbohydrate Chemistry*, (Eds. Whistler, R.L. and Be Miller, J.N.) Academic Press. New York.
- Ishida, H., Suzuno, Sugiyama, Innami, Tadokoro, and Maekawa. 2000. Nutritive Evaluation on Chemical Components of Leaves, Stalks and Stems of Sweetpotatoes (*Ipomoea batatas* *poir*). *Food Chemistry* 68: 359-367.
- Jamrianti, R. 2007. Ubi Jalar, Saatnya Menjadi Pilihan. Artikel Iptek Kamis, 8 Maret 2007. Diakses tanggal 28 Maret 2014 pukul 20.30.

- Jenie, B.S.L. 1996. Peranan Bakteri Asam Laktat Sebagai Pengawet Hayati Makanan (*Food Biopreservative*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 1(2) : 60-73.
- Juduamidjojo, M. 1991. *Teknologi Fermentasi*. Rajawali Press. Jakarta.
- Julianti, Y. 2008. Modifikasi Tepung Ubi Kayu dengan Memanfaatkan Bakteri Asam Laktat pada Starter BIMO-CF. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(1) : 1-7.
- Katekhong, W. dan S. Charoenrein. 2012. Effect of Rice Storage on Pasting Properties, Swelling and Granular Morphology on Rice Flour. *Asian Journal Food and Agroindustry* 5(4) : 315-321.
- Kuswanto. 1988. Pengaruh penambahan kultur bakteri dan lama fermentasi terhadap mutu ubi jalar. Skripsi. IPB. Bogor.
- Laba. 2006. *Changes in Physical and Chemical Properties Study of White Sweet Potato Flour (Ipomea batatas Var. Sukeh) as Effect of Modification Using Heat Moisture Treatment Methods* hal 4-6. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Mansyur, I., Susilawati, Indrani, Islami, dan Dhalika. 2011. Fermentasi Limbah Padat Industri Tepung Aren Sebagai Sumber Serat Untuk Ternak Ruminansia. *Pastura* 2 (1) : 37 – 40.
- Marcon, M.J.A., M.A. Vieira, K. Santo, K.N. De Simas, Amboni, and ER. Amante. 2006. The Effect of Fermentation on Cassava Starch Microstructure. *Journal of Food Process Engineering* 29: 362–372.
- Masaharu, W. 2006. Ubi Jalar Untuk Kesehatan. <http://www.che.itb.ac.id/sntki2009/prosiding/TPM07.pdf>. Diakses tanggal 28 Maret 2014 pukul 20.30.
- Mesters, D., Bounou, Akissoe, 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.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical Sources of Starch*. Didalam Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food Structure, Function, and Application*. CRC Press. Baco Raton. Florida.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. AlfaBeta. Bandung.

- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis* 1. Marcel Dekker, Inc. NY, Basel.
- Numfor, A. F., W. M. Walter, and S. J. Schwartz. 1995. Physicochemical Changes in Casava Starch and Flour Associated with Fermentation : Effect on Textural Properties. *Journal Starch/starke* 47 (3) : 86-91.
- Onwuenne, I. C. 1978. *The Tropical Tuber Crops, Yams, Cassava, Sweet Potato and Cooyams*. John Willey and chisester. New York.
- Palgunadi, M. 1996. Pengaruh konsentrasi larutan garam dan lama fermentasi terhadap karaktersitik piksel lada hijau (*Piper nigrum* L.). Skripsi. Unila. Bandar Lampung. 104 hlm.
- Palmer, J.K. 1982. *Carbohydrate In Sweet Potato*. In R.L. Villareal and T.D. Grigs (edt.) Sweet Potato Proceeding of The First International Symposium Asian Vegetables Res. Dev Center. Shanhua.
- Pamilianti, P. 2014. Uji kandungan protein pada kerupuk ketan dengan penambahan tepung keong dan tepung kerang dengan penggorengan pasir. Naskah Publikasi. Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pantastico, E. 1986. *Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pederson, C. S. 1970. *Microbiology of Food Fermentations*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.
- Petrov, K., Z. Urshev, and P. Petrova. 2008. L(+)-lactic acid production from starch by a novel amyolytic *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* B84. *Food Microbiology* 25: 550– 557.
- Prescott, S. G. dan C. G. Dunn. 1959. *Industrial Microbiology*. McGraw-Hill Book Company. New York.
- Rahman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor: PAU Institut Pertanian Bogor.
- Reddy, G., M.D. Altaf, B.J. Naveena, M. Venkateshwar, and EV. Kumar. 2008. Amyolytic Bacterial Lactic Acid Fermentation, A Review. *Biotechnology Advances* 26: 22–34.
- Rhino, H. 2010. Kipti. [blogspot.com/2010/03/sekilas – tentang – mocaf - modified-cassava.html](http://blogspot.com/2010/03/sekilas-tentang-mocaf-modified-cassava.html). Diakses tanggal 28 Maret 2014 pukul 20.30.

- Rukmana, H. R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rohidah. 2010. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknubuga 2 (2)* : 44-52. UNNES. Semarang.
- Rosmarkam, A. dan N.W. Yuwono. 2002. *Ilmu Kesuburan Tanah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setiawan. 2012. Pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik mikrobiologi dan kimia piksel ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Selama Fermentasi. Skripsi. UNILA. Bandar Lampung.
- Setyono, A. dan R. Thahri. 1994. Pembuatan dan pemanfaatan chip kering ubi jalar bentuk kubus. Risalah penerapan teknologi produksi dan pasca panen ubi jalar mendukung agroindustri. Balittan. Malang. Hlm 67-68.
- 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.
- Subagia, N. 1994. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi NaCl terhadap sifat kimia dan organoleptik piksel rebung betung (*Dendrocalamus asper*). Skripsi. UNILA. Bandar Lampung. 137 hlm.
- Subagio, A., Siti, Witono, dan Fahmi. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFASST) Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmaji. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Petanian*. Yogyakarta.
- Susilawati dan Medikasari. 2008 Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers. Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008.
- Sutejo, M. 2012. Potensi ubi jalar sebagai bahan pengganti tepung dan gula dalam pembuatan *sponge cake*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, UNIKA Soegijapranata. Semarang.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Syahrurachman, A. 1994. *Mikrobiologi Kedokteran*. Binarupa Aksara. Jakarta
- Taggart, P. 2004. *Starch As An Ingredients : Manufacture and Applications*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press. Baco Raton. Florida.

- Uritani, I. 1982. *Postharvest Physiology and Pathology of Sweet Potato from The Biochemical View Point*. In *Sweet Potato : Proc. of The First International Simposium*. Villareal, R.L. and T.D. Griggs (Eds.), 421-428. AVRDC, Shanhua, Tainan, Taiwan, China.
- Wahjuningsih, S. 2011. Kajian Mutu Tepung Mocal yang Dibuat Dengan Berbagai Metode Proses. Seminar Nasional : “Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal”. Surakarta, 8 Juni 2011.
- Wibowo, D. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulan, I. C. 2004. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap sifat kimia dan organoleptik piksel wortel (*Daucus carota* L). Skripsi. UNILA. Bandar Lampung. 97 hlm.
- Zulaidah, A. 2011. Modifikasi ubi kayu secara boilogi menggunakan starter bimo-cf menjadi tepung termodifikasi pengganti gandum. Thesis. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 41-48.
- Zuraida, N. dan Y. Supriati. 2001. Usahatani Ubi Jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *Buletin Agrobio* 4 (1) : 13-23. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan Bogor. Badan Litbang Pertanian.