

DAFTAR PUSTAKA

- Adegunwa, M.O., Sanni L.O., and B. Maziya-Dixon. 2011. Effects of fermentation length and varieties on the pasting properties of sour cassava starch. *African Journal of Biotechnology* 10(42): 8428-8433.
- Amin, H. 2006. Improvement of quality and self life of kasoami, a traditional cassava based food from South East Sulawesi. *Forum Pascasarjana* 29(4): 301-319.
- Anggraini, K. 2005. Pengaruh Metode Blanching dan Pencelupan dalam Lemak Jenuh terhadap Kualitas French Fries Kentang Varietas Hertha dan Granola. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto
- Apriyantono, A., Fardiaz D., Budiyanto S., dan Y. Sedarnawati. 1989. *Petunjuk Prosedur Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Astawan, M., dan M.W. Astawan. 1991. *Teknologi Pangan Hasil Fermentasi*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Atmojo, L.D. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Penggunaan Minyak Goreng terhadap Kualitas Organoleptik dan Nilai Gizi Bolu Kukus. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Keripik Singkong* (SNI 01-4305-1996).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Budiarto. 2008. Agro-industri dan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Ubi Kayu Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Tani Lahan Kering. *Skripsi*. UPN. Yogyakarta.
- Chavez, A.L., T. Sánchez, H. Ceballos, D.B. Rodriguez-Amaya, P. Nestel, J. Tohme, and M. Ishitani. 2006. *Retention of Carotenoids in Cassava Roots Submitted to Different Processing Methods*. John Wiley & Sons, Inc. Colombia.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.

- Fahmi, N., dan Nurrahman. 2011. Kadar glukosa, alkohol dan citarasa tape onggok berdasarkan lama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi* (2)3.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, C.H. Wijaya dan N.L. Puspitasari. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Gandjar, I., 2003. *Tape From Cassava and Cereals*. The First International Symposium and Workshop on Sight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety. Kasetsart University.
- Haryadi. 2001. Teknologi Tepung. *Prosiding Seminar Ketahanan Pangan*, Yogyakarta, 6 Maret 2001. Kerjasama Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada dengan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills.
- Hidayat N., et al. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta.
- Kearsley, M.W., and S.Z. Dziedzic. 1995. *Handbook of Starch Hydrolysis Product and Their Derivatives*. Blackie Academic & Professional, Glasgow.
- Khalil. 1999. Pengaruh kandungan air dan ukuran partikel terhadap sifat fisik pakan local: kerapatan tumpukan, kerapatan pemadatan tumpukan dan berat jenis. *Media Peternakan* 22 (1): 6-11.
- Muchtadi, T.P., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muhiddin, N., N. Juli dan I. Aryantha. 2001. Peningkatan kandungan protein kulit umbi kayu melalui proses fermentasi. *Jurnal Matematika dan Sains* 6(1): 1-12.
- 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).
- Rahayu, E.S. 2010. Lactic Acid Bacteria and Their Role in Food and Health: Current Research in Indonesia. *Skripsi*. UGM. Yogyakarta.
- Rahayuningsih, R.W. 1995. *Pengaruh Ukuran Partikel Beras terhadap pertumbuhan Sporulasi jamur Kecap (Aspergillus Oryzae dan A. soyae)*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.

- Salim, E. 2011. *Mengubah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Saputra, A.R., 2015. Pengaruh Penggunaan Media Perendaman Ubi Kayu Dengan Kadar HCN Berbeda Terhadap Perubahan Kimia Pada Pembuatan Tepung Ubi Kayu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Unsoed. Purwokerto.
- Sari, K.D. 2004. Breakfast Cereal Jali: Pengaruh Konsentrasi Bahan Perendam dan Lama Blanching terhadap Kualitas Produk. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Singh, B., S.P. Panesar, and V Nanda. 2007. Rehydration kinetics of un-osmosed and pre-osmosed carrot tubes. *World Journal of Dairy and Science* 2(1): 10-17.
- Sobowale, A.O., Olurin, T.O. and O.B. Oyewole, 2007. Effect of lactic acid bacteria starter culture fermentation of cassava on chemical and sensory characteristics of fufu flour. *African Journal of Biotechnology* 6: 1954-1958.
- Soetanto N.E. 2008. *Tepung Kasava dan Olahannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suastuti, N. G. A. M. D. A. 2009. Kadar air dan bilangan asam dari minyak kelapa yang dibuat dengan cara tradisional dan fermentasi. *Jurnal Kimia* 3(2):69-74.
- Subagyo. A. 2006. *Pengembangan Tepung Ubi kayu sebagai Bahan Industri Pangan. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi pangan Lokal*. Kementerian Ristek dan Seafast Center. IPB. Bogor.
- Subagyo, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAL) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Subagyo, A., Wiwik S.W., Witono, dan Fahmi F. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. SEAFast Center IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suliantri dan P.R. Winiarti. 1991. *Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian*. Departemen P dan K Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

- Suprpti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanto, T.B., dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Tandrianto, J., Doniarta K.M., dan Setiyo G. 2014. Pengaruh fermentasi pada pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan menggunakan *lactobacillus plantarum* terhadap kandungan protein. *Jurnal Teknik Pomits* 3 (2).
- Uyoh, E.A., Ntui V.O., and N.N. Udoma. 2009. Effect of local cassava fermentation methods on some physiochemical and sensory properties of fufu. *Pakistan Journal of Nutrition* 8(8): 1123-1125.
- Wahjuningsih, S.B. 1990. Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Wahyudi, J. 2011. *Pengaruh Variasi Jenis dan Dosis Ragi Terhadap Keawetan Tape Singkong*. <http://litbang.patikab.go.id/index.php>. Kantor Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Pati Jawa Tengah diakses 23 Juni 2016.
- Werdiningsih, W., B.R. Handayani, S. Widyastuti, Nazaruddin. 2015. Kajian proses fermentasi sistem terendam terhadap beberapa komponen mutu sawut singkong. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* (3)1.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zubaidah E. dan N. Irawati. 2011. *Pengaruh Penambahan Kultur (Aspergillus niger, L. plantarum) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik MOCAF*. FTP-UB. Malang.
- Zulhair, H. 2009. Karakterisasi Tepung Jagung Lokal dan Mi Basah Jagung yang dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.