

## DAFTAR PUSTAKA

- Adamafio, N. A., Sakyiamah, M., and J. Tettey. 2010. Fermentation in cassava (*Manihot esculenta Crantz*) pulp juice improves nutritive value of cassava peel. *African Journal of Biochemistry Research* 4(3): 51-56.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2012. Luas Panen, Produktifitas dan Produksi Tanaman Ubi Kayu Seluruh Provinsi Indonesia Tahun 2011. *On-line*. <http://www.bps.go.id>. Diakses pada 8 Februari 2016.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2014. Produksi, Luas Panen dan Produktivitas Padi dan Palawija di Indonesia. *On-line*. <http://www.bps.go.id>. Diakses pada 8 Februari 2016.
- Balagopalan, C., Padmaja, G., Nanda, S.K., and S.N. Moorthy. 1988. *Cassava in Food, Feed, and Industry*. FL, CRC Press, Boca Raton.
- Bryant, C.M and B.R. Hamaker. 1997. Effect of lime and gelatinization of corn flour and starch. *J. of Cereal Chemistry* 2 (74): 171-175.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet and M. Wooton. 2009. *Food Science*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Indonesia. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan Indonesia, Jakarta.
- Elevri, P., dan S. R. Putra. 2006. Produksi etanol menggunakan *saccharomyces cerevisiae* yang diamobilisasi dengan agar batang. *Akta Kimindo* 1(2): 109-110.
- Fardiaz, D., Andarwulan, N., Wijaya, H., dan N. L. Puspitasari. 1992. *Petunjuk Praktikum Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Fleet, G.H. 2006. *The Commercial and Community Significance of Yeasts in Food and Beverages Production*. Springer-Verlag Berlin, Heidelberg.

- Hafizhin, F. 2006. Peningkatan Kualitas Tepung Bulu dengan Lama Perendaman NaOH yang Berbeda terhadap Kadar dan Kecernaan Protein Kasar Secara In Vitro. *Undergraduate Thesis*. Fakultas Peternakan UNDIP, Semarang.
- Hamidah, H., 2003. *Produksi Alkohol*. USU Press, Medan.
- Heaton, A. 1996. *An Introduction to Industrial Chemistry, 3rd edition*. Blackie, New York. ISBN 0-7514-0272-9
- Hidayat, N., Padaga, M. C., dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi, Yogyakarta.
- Hutami, F.D., dan Harijono. 2014. Pengaruh penggantian larutan dan konsentrasi  $\text{NaHCO}_3$  terhadap penurunan kadar sianida pada pengolahan tepung ubi kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2* (4): 220-230.
- Ijong F.G., and Y. Ohta. 1996. Physicochemical and microbiological changes associated with bakasang processing a traditional Indonesian fermented fish sauce. *Journal of Science Food Agriculture* 71(1): 69-74.
- Irfansyah. 2001. Karakterisasi Fisiko-kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) serta pemanfaatannya untuk pembuatan kerupuk. *Tesis*. Program Pascasarjana IPB. Bogor
- Irzam, F.N., dan Harijono. 2014. Pengaruh penggantian air dan penggunaan  $\text{NaHCO}_3$  dalam perendaman ubi kayu iris (*Manihot esculenta Crantz*) terhadap kadar sianida pada pengolahan tepung ubi kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2* (4): 188-199.
- Khalil. 1999. Pengaruh kandungan air dan ukuran partikel terhadap sifat fisik pakan lokal: kerapatan tumpukan, kerapatan pemadatan tumpukan dan berat jenis. *Media Peternakan* 22 (1): 6-11.
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., dan T. Widjaja. 2012. Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits* 1 (1): 1-6.
- Kuswanto, K.R., dan S., Sudarmadji. 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Kymaryo, V.M., Massawe, G. A., Olasupo, N. A., and W. H. Holzapfel. 2000. The use of stater culture in the fermentation of cassava for the production of “kivunde”, a traditional Tanzanian food product. *Int. J. of Food Microb.* 56 (1): 179-190.
- Larasati, M. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Larutan Garam Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Kayu Termodifikasi (Mocaf) dengan Cara Fermentasi Spontan. *Skripsi*. Ilmu dan teknologi pangan, Unsoed, Purwokerto.
- Lay, B. W. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Legowo, A. M. dan Nurwantoro. 2004. *Diktat Analisis Pangan*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Makfoeld, D., 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Penerbit Agritech, Yogyakarta.
- Muchtadi, T.R.dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Munoz, J.L.F, Zelaya, O.A, Cruz, A.O., and F.S. Sanches. 2001. Phase transitions analytical in amylose and amylopectin under the influence of Ca(OH)<sub>2</sub> in aqueous solution. *Analytical Sci* 17 (1): 338-341.
- Nahdlah., Z. 2010. Karakterisasi Tepung Singkong (*Manihot esculenta*, Crantz) dan Tepung Singkong yang Dimodifikasi (*Modified Cassava Flour/MOCAF*) serta Aplikasinya pada Produk Pangan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan tepung ubi jalar klon bb00105.10 sebagai bahan dasar produk olahan kukus serta evaluasi mutu gizi dan indeks glikemiknya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Nusa, M.I., Suarti, B., dan Alfiah. 2012. Pembuatan tepung mocaf melalui penambahan starter dan lama fermentasi (*modified cassava flour*). *Agrium* 17 (3): 210-217.
- Rahmawati, L., Susilo, B., dan R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh variasi *blanching* dan lama perendaman asam asetat (CH<sub>3</sub>COOH) terhadap karakteristik tepung labu kuning termodifikasi. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 2(2): 107-115.
- Rambing, V. B. 2013. Rekayasa Pembuatan Tepung Ubi Kayu Tinggi Dekstrin dan Aplikasinya Menjadi Serbuk Minuman Siap Seduh. *Tesis*. Unsoed, Purwokerto.
- Ratledge, C. 1991. Yeast physiology-micro-syopsis. *J. Bioprocess Engineering*. 6(1): 195-203.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset, Jakarta.
- 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.
- Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas). 2012. *Pusat Informasi Obat dan Makanan*. Badan POM RI, Jakarta.
- Setyawan, A. B. 2008. Ragi Tape. *On-line*. <http://opensource.jawatengah.go.id>. Diakses pada tanggal 20 Maret 2016.
- Setyawardhani, D.A., Alkausar, H.S., dan U.R. Fadhilah. 2011. Pengolahan Biji Karet sebagai Ubi Kayu Pembuatan Minyak Pangan (edible oil). *Simpasium Nasional*. RAPI X FT UMS.
- Singh, B., Panesar, S.P., and V. Nanda. 2007. Rehydration kinetics of un-osmosed and pre-osmosed carrot tubes. *World Journal of Dairy and Science* 2(1): 10-17.
- SNI. 2011. *Tepung Mocaf Nomor 7622:2011*. Badan Standar Nasional (BSN), Jakarta.
- Subagio, A. 2009. Produk bakery dengan tepung singkong dalam *Foodreview Edisi Januari 2009*. PT. Media Pangan Indonesia, Bogor.
- Subagyo. 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, Serpong.

- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Soemanto. 2000. *Pengenalan Bahan Kimia*. Puslitbang LIPI, Jakarta.
- Syarief, R dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Veradila, P. E. W. 2005. Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ) dan Kuning Telur terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Biskuit Ambon. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Wahjuningsih, S.B., Kunarto, B., dan A. Sampurno. 2009. Kajian Mutu Tepung Mocaf (*modified cassava flour*) yang Dibuat dengan Berbagai Metode, Aplikasinya untuk Mie Kering dan Analisis Ekonominya. *Laporan Akhir Kegiatan Fasilitasi Pelaksanaan Riset Unggulan Daerah*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Semarang.
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi: Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Tabloid Sinar Tani.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. Pengolahan Masa Kini. *On-line*. [http:// www. e-dukasi.net/trubus](http://www.e-dukasi.net/trubus) Agrisarana. Diakses pada tanggal 19 Desember 2015.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.