

DAFTAR PUSTAKA

- Adebo, J. A., Njobeh, P. B., Gbashi, S., Oyedeji, A. B., Ogundele, O. M., Oyeyinka, S. A., & Adebo, O. A. 2022. Fermentation of cereals and legumes: impact on nutritional constituents and nutrient bioavailability. *Fermentation*, 8(2); 1–57. <https://doi.org/10.3390/fermentation8020063>
- Adebo, O. A. 2020. African sorghum-based fermented foods: Past, current and future prospects. *Nutrients*, 12(4): 1–25. <https://doi.org/10.3390/nu12041111>
- Adeniyi, B. A., Adetoye, A., & Ayeni, F. A. 2015. Antibacterial activities of lactic acid bacteria isolated from cow faeces against potential enteric pathogens. *African Health Sciences*, 15(3): 888–895. <https://doi.org/10.4314/xahs.v15i3.24>
- Adrian, Syaiful, A. Z., Ridwan, & Hermawati. 2020. Sakarifikasi pati ubi jalar putih menjadi gula dekstrosa secara enzimatis. *Jurnal Sintis*, 1(1): 1–12.
- Agatha, A., & Paryoto. 2020. Pemanfaatan ragi alami pada pembuatan kue serabi. *Jurnal Culinary*, 2(2): 1–57.
- Amaliyah, F., Wayan Wisaniyasa, N., & Luh Ari Yusasrini, N. 2017. Pemanfaatan bekatul jagung dan ragi cap jago untuk pembuatan ragi tempe dan karakteristik tempe yang dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(2): 231–237.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *JTech*, 4(1): 19–23.
- Anggraeni, Y. P., & Yuwono, S. S. 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.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington D.C.
- Astuti, S. I., Lestari, P., Aprianingsih, T., Sumardani, T. Z., Wicaksana, G. C., & Sholiah, A. 2022. Pengaruh suhu terhadap kelarutan dan viskositas pada gula pasir. *Jurnal Pendidikan IPA*, 11(1): 19–21. <https://doi.org/10.20961/inkuiri.v11i1.52179>
- Awika, J. M., & Rooney, L. W. 2004. Sorghum phytochemicals and their potential impact on human health. *Phytochemistry*, 65(9): 1199–1221. <https://doi.org/10.1016/j.phytochem.2004.04.001>
- Bakhrin, Zulhida, R., & Seno, D. 2013. Studi pembuatan tempe dari biji karet. *Jurnal Agrium*, 18(2): 108–111.

- Bavaro, S. L., Susca, A., Frisvad, J. C., Tufariello, M., Chytiri, A., Perrone, G., Mita, G., Logrieco, A. F., & Bleve, G. 2017. Isolation, characterization, and selection of molds associated to fermented black table olives. *Frontiers in Microbiology*, 8: 1–14. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.01356>
- Bello, F. A. 2014. Effect of fermentation on the proximate composition and functional properties of defatted coconut (*Cocos nucifera* L.) flour. *Sky Journal of Food Science*, 3(5): 34–00. <http://www.skyjournals.org/SJFS>
- Biba, M. A. 2011. Prospek pengembangan sorgum untuk ketahanan pangan dan energi. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(2): 257–269.
- Cahyadi, W., Garnida, Y., & Nurcahyani, F. 2020. Perbandingan tepung sorgum (sorgum bicolor l. moench) dengan tepung umbi ganyong (*canna edulis*) dan konsentrasi gliserol monostearate terhadap mutu cookies non gluten fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1): 17–25.
- Correia, I., Nunes, A., Guedes, S., Barros, A. S., & Delgadillo, I. 2010. Screening of lactic acid bacteria potentially useful for sorghum fermentation. *Journal of Cereal Science*, 52(1): 9–15. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2010.02.011>
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan., dan C.R. Candra. 1984. *Engineering economi*. 7th edition. Mc Millan Publ. Co. New York.
- Desnilasari, D., Kusuma, S. A., Ekafitri, R., & Kumalasari, R. 2020. Pengaruh jenis bakteri asam laktat dan lama fermentasi terhadap mutu tepung pisang tanduk (*musa corniculata*). *Jurnal Biopropal Industri*, 11(1): 19–31. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5355>
- Dhea Farrah, S., Emilia, E., Mutiara, E., Purba, R., & Tresno Ingtyas, F. 2022. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan pada cookies substitusi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1): 20–28. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/spnj/>
- Dika, O. O., Suryanto, E., & Momuat, L. I. 2021. Karakterisasi dan aktivitas antioksidan serat pangan dari tepung kulit lemon cui (*Citrus microcarpa*). *Chemistry Progress*, 14(1): 40–47. <https://doi.org/10.35799/cp.14.1.2021.34129>
- Diniyah, N., Yuwana, N., Maryanto, N., Purnomo, B. H., & Subagio, A. 2018. Karakterisasi sera mocaf (modified cassava flour) dari ubikayu varietas manis dan pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(3): 131. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v15n3.2018.114-122>
- Direktorat Budidaya Serealia. 2013. Kebijakan direktorat jenderal tanaman pangan dalam pengembangan komoditas jagung, sorgum dan gandum. Jakarta: Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. Jakarta (ID): Kementan RI

- Edam, M. 2017. Aplikasi bakteri asam laktat untuk memodifikasi tepung singkong secara fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1): 1–8.
- Etuk, E., Ifeanyi Charles, O., J. Okeudo, N., & Esonu, B. O. 2012. Nutrient composition and feeding value of sorghum for livestock and poultry: review. *Journal Animal Science Advances*, 2(6): 510–524. <https://www.researchgate.net/publication/305387331>
- Fadlallah, O. E., El Tinay, A. H., & Babiker, E. E. 2010: Effect of fermentation on biochemical characteristics of sorghum flour supplemented with chickpea flour. *Journal of Applied Sciences Research*, 6(7): 860–865.
- Faridah, D. N., Ferdiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*maranta arundinaceae*). *Jurnal Agritech*, 34(1): 14–21.
- Fathurrohman, F. 2012. Kajian karakteristik kimia dan fisik tepung sorghum (*sorghum bicolor* L.) termodifikasi varietas upca dengan variasi lama fermentasi dan konsentrasi starter bakteri asam laktat *lactobacillus acidophilus*. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*oryza sativa* l.) Dan tepung jagung (*zea mays* l.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 49–57. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Haryani, K., Hargono, Handayani, N. A., & Suryanto. 2018. Fermentasi sorghum putih dari demak menggunakan bakteri asam laktat. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 13(1): 14–18.
- Haryani, K., Rizka Lakzita, P., & Puspita Sari, P. 2021. Modifikasi tepung sorgum dengan metode fermentasi menggunakan asam laktat *lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1): 11–16.
- Hasnaeni, Wisdawati, & Usman, S. 2019. Pengaruh metode ekstraksi terhadap rendemen dan kadar fenolik ekstrak tanaman kayu beta-beta (*lunasia amara blanco*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 5(2): 175–182. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i2.13599>
- Hidayat, N., M. Padaga, dan Suhartini S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi, Yogyakarta.
- Indayanti, E., Maryanto, S., & Purbowati. 2020. Pengaruh fermentasi terhadap kandungan gizi (protein, lemak, karbohidrat, dan serat) pada olahan kacang merah (*phaseolus vulgaris* l.). *Artikel*, 1–15.
- Juliana, A. I., Nazaruddin, & Amaro, M. 2020. Pengaruh konsentrasi starter bakteri *lactobacillus plantarum* terhadap beberapa komponen mutu tepung porang

- (amorphophallus oncophyllus). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 6(2): 673–684. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamuja, C. F. 2017. Aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*ipomea batatas* l. Poiret). *Chem. Prog*, 10(2): 62–68.
- Kanetro, B., & Setyowati, A. 2013. Profil asam amino penstimulasi sekresi insulin dalam ekstrak sesudah pemisahan protein kecambah kacang-kacangan lokal. *Jurnal Agritech*, 33(3): 258–264.
- Karmakar, R., Ban, D., Karmakar, & Ghosh, D. K. 2014. Comparative study of native and modified starches isolated from conventional and nonconventional sources. *International Food Research Journal*, 21(2): 597–602.
- Kartikasari, S. N., Sari, P., & Subagio, A. 2016. Karakterisasi sifat kimia, profil amilografi (rva) dan morfologi granula (sem) pati singkong termodifikasi secara biologi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01): 12–24.
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. 2018. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 42–50.
- Kurniadi, M., Andriani, M., Faturahman, F., & Damayanti, E. 2013. Karakteristik fisikokimia tepung biji sorghum (*sorghum bicolor* l.) Terfermentasi bakteri asam laktat *lactobacillus acidophilus*. In *AGRITECH* (Vol. 33, Issue 3).
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftahkussolikhah, Rachmawati Affandi, D., & Khusnia, N. 2018. Karakteristik cookies dari campuran tepung ubikayu termodifikasi (mocaf), tempe, telur, kacang hijau dan ikan lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 1(30): 1–9.
- Kurniasari, R., & Sulistyono, E. 2023. Pertumbuhan dan produksi tanaman sorgum (*sorghum bicolor* (l.) moench) varietas numbu dengan pemupukan organik yang berbeda. *Jurnal Agrohorti*, 11(1): 69–78.
- Kurniawan, T. B., Bintari, H., & Susanti, R. 2014. Efek interaksi ragi tepe dan ragi roti terhadap kadar bioetanol ketela pohon (*monihot utilissima*, pohl) varietas mukibat. *Journal of Biology & Biology Education*, 6(2): 152–160. <https://doi.org/10.15294/biosaintifika.v6i2.3783>
- Larassati, D. P., Kustyawati, M. E., Subeki, Sartika, D., & AS, S. 2021. Efek fermentasi basah menggunakan kultur *Saccharomyces cerevisiae* terhadap sifat kimia dan sensori Kopi robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(4): 449–458. <https://doi.org/10.23960/jtep-1.v10.i4.449-458>

- Lestari Rahayu, R., Zaki Mubarak, A., & Istianah, N. 2021. Karakteristik fisikokimia cookies dengan variasi tepung sorgum san pati jagung serta variasi margarin dan whey. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(2): 89–99.
- Maarel, M. J. E. C. van der, Veen, B. van der, Uitdehaag, J. C. M., Leemhuis, H., & Dijkhuizen, L. 2001. Properties and applications of starch-converting enzymes of the a-amylase family. *Journal of Biotechnology*, 94(2002): 137–155. www.elsevier.com/locate/jbiotec
- Malianti, L., Sulistiyowati, E., & Fenita, Y. 2019. Profil asam amino dan nuutrien limbah biji durian N (*Durio zibethinus* Murr) yang difermentasi dengan ragi tape (*Saccharomyces cerevisiae*) dan ragi tempe (*Rhizopus oligosporus*). *Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 8(1): 59–66.
- Mandigan, M. T., Martinko, J. M., Bender, K. S., Buckley, D. H., & Stahl, D. A. 2011. *Brock microbiology of microorganisms* (Fourteenth). Benjamin Cummings publishing.
- Mardiyah, A., Mulyani, C., & Gustiana, C. 2021. Pemberdayaan masyarakat gampong jawa melalui budidaya sorgum & diversifikasi olahannya sebagai makanan sehat bergizi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3): 298–304.
- Masood, M. I., Qadir, M. I., Shirazi, J. H., & Khan, I. U. 2011. Beneficial effects of lactic acid bacteria on human beings. *Journal Critical Reviews in Microbiology*, 37(1): 91–98. <https://doi.org/10.3109/1040841X.2010.536522>
- Mccann, A. K., & Barnett, J. A. 1986. The utilization of starch by yeasts. *Yeast*, 2: 109–115.
- Misgiyarta, Suismono dan Suyanti. 2009. Tepung kasava bimo kian prospektif, *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(4): 1-4. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor,
- Munthe, L. S., Irmansyah, T., & Hanum, C. 2013. Respons pertumbuhan dan produksi tiga varietas sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dengan perbedaan sistem pengolahan tanah. *Jurnal Online Agroteknologi*, 1(4): 1163–1170.
- Narsih, Yunianta, & Harijono. 2008. Studi lama perendaman dan lama perkecambahan sorgum (*sorghum bicolour* l. moench) untuk menghasilkan tepung rendah tanin dan fitat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(3): 173–180.
- Negara, B. F. S., Kawaroe, M., & Setyaningsih, D. 2016. Identifikasi potensi enzim agarase yang dihasilkan oleh kapang hasil isolasi dari *Caulerpa* Sp. *Jurnal Enggano*, 1(1): 1–7.

- Ningsih, I. S., Mutmainah, A., Thalita Azzahra, S., & Fevria, R. 2022. Pengaruh penambahan tape singkong (monihot utilisima) pada roti donat. *Seminar Nasional Biologi*, 38–44.
- Nova, M., Kusnandar, F., & Syamsir, E. 2015. Karakteristik tekstur brownies yang dipanggang dengan microwave dengan penambahan pati termodifikasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2): 87–95.
- Nudyanto, A., & Zubaidah, E. 2015. Isolasi bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida dari kimchi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 743–748.
- Nugraheni, M. 2011. Potensi makanan fermentasi Sebagai makanan fungsional. *Seminar Nasional*, 1–4.
- Nurholipah, N., & Ayun, Q. 2021. Isolasi dan identifikasi *Rhizopus Oligosporus* Dan *Rhizopus Oryzae* pada tempe asal bekasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1): 98–104. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2742>
- Okfrianti, Y., Darwis, & Pravita, A. 2018. Bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* C410LI dan *Lactobacillus rossiae* LS6 yang diisolasi dari lemea rejang terhadap suhu, pH dan garam empedu berpotensi sebagai prebiotik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1): 2338–9095.
- Omogie, H. N. A., Jolayemi, O. S., & Chinma, C. E. 2021. Fermentation and blanching as adaptable strategies to improve nutritional and functional properties of unripe cardaba banana flour. *Journal of Agriculture and Food Research*, 6: 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2021.100214>
- Osman, A., Hartung, C. B., Lingens, J. B., Rohn, K., Schreiner, T., Ahmed, M. F. E., Hankel, J., Abd El-Wahab, A., & Visscher, C. 2022. Fermentation characteristics of rye and sorghum depending on water: feed ratio. *Journal Fermentation*, 8(4): 1–17. <https://doi.org/10.3390/fermentation8040155>
- Pacelik, J. K., & Biel, W. 2021. Alimentary risk of mycotoxins for humans and animals. *Journal Toxins*, 13(11): 1–17. <https://doi.org/10.3390/toxins13110822>
- Patliani, D., & Purbasari, D. 2021. Physical quality of turmeric powder (*Curcuma longa* Linn) result of foam-mat drying method using microwave. *Jurnal Agritechno*, 14(2): 57–65. <https://doi.org/10.20956/at.v14i2.464>
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3): 793–802.
- Pranoto, Y., Anggrahini, S., & Efendi, Z. 2013. Effect of natural and *Lactobacillus plantarum* fermentation on in-vitro protein and starch digestibilities of

- sorghum flour. *Journal Food Bioscience*, 2: 46–52. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2013.04.001>
- Puspita, D., Nadia, E., Immanuela, E., & Titania, MC. 2020. Isolasi, identifikasi dan uji produksi yeast yang diisolasi dari nira kelapa. *Jurnal Biologi Dan Pendidikan Biologi*, 5(1): 1–5.
- Putri, D. M., Budiharjo, A., & Kusdiyantini, E. 2014. Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, aan analisis proksimat dari pangan fermentasi rusip ikan teri (*Stolephorus Sp.*). *Jurnal Biologi*, 3(2): 11–19.
- Putu Adi Wira Kusuma, G., Ayu Nocianitri, K., & Putu Kartika Pratiwi, I. D. 2020. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik fermented rice drink sebagai minuman probiotik dengan isolat *Lactobacillus sp. F213*. *Jurnal Itepa*, 9(2): 182–193.
- Rahmiati, & Mugi Mumpuni. 2017. Eksplorasi bakteri asam laktat kandidat probiotik dan potensinya dalam menghambat bakteri patogen. *Journal of Islamic Science and Technology*, 3(2): 141–150. www.jurnal.ar-raniry.com/index.php/elkawnie
- Ramadhan, M. R., Wahyuni, S., & Asnani. 2020. Pengaruh modifikasi terhadap karakteristik fisikokimia tepung sorgum (*sorghum bicolor* (L.) Moench). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(3): 2923–2931.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*chana striata*) asap selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 11–18.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. 2015. Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (aw) dan tekstural snack bar berbasis pisang (*musa paradisiaca*). *Jurnal Agritech*, 35(1): 1–8.
- Sarofa, U., Anggreini, R. A., & Arditagarini, L. 2019. Pengaruh tingkat substitusi tepung sorgum termodifikasi pada tepung terigu dan penambahan glisrol monostearat terhadap kualitas roti. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2): 45–52.
- Setiarto, R. H. B., & Widhyastuti, N. 2016. Penurunan kadar tanian dan asam fitat pada tepung sorgum melalui fermentasi *rhizopus oligosporus*, *lacobacillus plantarum*, dan *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*, 15(2): 149–157.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Saskiawan, I. 2016. Pengaruh fermentasi fungi, bakteri asam laktat dan khamir terhadap kualitas nutrisi tepung sorgum. *Jurnal Agritech*, 36(4): 440–449. <https://doi.org/10.22146/agritech.16769>

- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Saskiawan, I. 2017. Karakteristik amilografi tepung sorgum fermentasi dan aplikasinya pada produk cake dan cookies sorgum. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 28(1): 10–19.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Setiadi, D. 2018. Peningkatan pati resisten tepung sorgum termodifikasi melalui fermentasi dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(1): 10–20. <https://doi.org/10.18343/jipi.23.1.10>
- Seveline, Divia, I. P., & Taufik, M. 2021. Pengaruh substitusi tepung sorgum fermentasi terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik kukis. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1): 115–125.
- Seveline, Oktafiana, H., Indriatama, W. M., & Taufik, Moh. 2021. Pengaruh penambahan bakteri asam laktat terhadap karakteristik kimia dan organoleptik tepung sorgum fermentasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1): 106–1114.
- Singh, N., Bedi, R., Garg, R., Garg, M., & Singh, J. 2009. Physico-chemical, thermal and pasting properties of fractions obtained during three successive reduction milling of different corn types. *Food Chemistry*, 113(1): 71–77. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.07.023>
- Solo, A., Ganda Putra, G. P., & Putu Suparhana, I. 2019. Pengaruh penambahan ragi roti dan waktu fermentasi terhadap karakteristik cuka dari nira lontar (*Borassus flabellifer* Linn). *Scientific Journal of Food Technology*, 6(1): 11–23.
- Suarni. 2004. Evaluasi Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Biji Sorgum Setelah Penyosohan. *Jurnal Stigma XII*. (1): 88-91.
- Suarni, & Subagio, H. 2013. Potensi pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 32(2): 47–55.
- Subagio, H., & Aqil, M. 2014. Perakitan dan pengembangan varietas unggul sorgum untuk pangan, pakan, dan bioenergi. *Jurnal Ilmu Teknologi Tanaman Pangan*, 9(1): 39–50.
- Sunesen, L. O., & Stahnke, L. H. 2002. Mould starter cultures for dry sausages - selection, application and effects. *Meat Science*, 65(2003): 935–948. [https://doi.org/10.1016/S0309-1740\(02\)00281-4](https://doi.org/10.1016/S0309-1740(02)00281-4)
- Suprihatin. 2010. *Teknologi fermentasi*. UNESA University Press. Surabaya
- Surbakti, E. S. P., Selamat Duniaji, A., & Ayu Nocianitri, K. 2022. Pengaruh jenis substrat terhadap pertumbuhan *Rhizopus oligosporus* DP02 bali dalam pembuatan ragi tempe. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1): 92–99.

- Taylor, J. R., & Duodu, K. G. 2014. Effects of processing sorghum and millets on their phenolic phytochemicals and the implications of this to the health-enhancing properties of sorghum and millet food and beverage products. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(2): 225–237. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6713>
- Tomal, E. S. 2020. Environmental factors causing the development of microorganisms on the surfaces of national cultural monuments made of mineral building materials. *Coatings*, 10(12): 1–19. <https://doi.org/10.3390/coatings10121203>
- Trinanda, A.M. 2015. Studi aktivitas bakteri asam laktat (l. Plantarum dan l. Fermentum) terhadap kadar protein melalui penambahan tepung kedelai pada bubur instan terfermentasi. *Skripsi*. Program Studi Kimia Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ulfah, T., Pratama, Y., & Priyo Bintoro, V. 2018. Pengaruh proporsi kemangi terhadap aktivitas air (A_w) dan kadar air kerupuk kemangi mentah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 56–58. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Wahidah, D. 2020. Studi pustaka sifat fisikokimia dan pemanfaatan pati yang dimodifikasi secara hidrolisis asam. *Prosiding Farmasi*, 998–1003. <https://doi.org/10.29313/v6i2.24222>
- Webb, L., Ma, L., & Lu, X. 2022. Impact of lactic acid bacteria on the control of listeria monocytogenes in ready-to-eat foods. *Journal Food Quality and Safety*, 6: 1–11. <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyac045>
- Widyatmoko, H., Subagio, A., & Nurhayati, N. 2018. Sifat-sifat fisikokimia pati ubi kayu terfermentasi khamir indigenus tapai. *Jurnal Agritech*, 38(2): 140–150. <https://doi.org/10.22146/agritech.26323>
- Wong, J. H., Lau, T., Cai, N., Singh, J., Pedersen, J. F., Vensel, W. H., Hurkman, W. J., Wilson, J. D., Lemaux, P. G., & Buchanan, B. B. 2009. Digestibility of protein and starch from sorghum (*Sorghum bicolor*) is linked to biochemical and structural features of grain endosperm. *Journal of Cereal Science*, 49(1): 73–82. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2008.07.013>
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Furi, H. L. 2019. Profil gelatinisasi tepung sorgum putih termodifikasi α -amilase. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(2): 173–179. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.173>

- Wulandari, N., Imam, R. H., & Syarifah, U. 2016. Pangaruh substitusi pati jagung, pati kentang, dan tapioka terhadap kekerasan dan sifat beminyak pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2): 87–94.
- Yumas, M., & Rosniati. 2014. Pengaruh konsentrasi etanol stater dan lama fermentasi pulp kakao terhadap konsentrasi etanol. *Jurnal Biopropal Indusri*, 5(1): 13–22.
- Yusra, S., & Putri, E. 2023. Karakteristik fisikokimia tepung sorgum (*sorghum bicolor* L.) varietas lokal merah dengan fermentasi spontan. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02): 163–175. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.35046>
- Yust, L. De, & Vandamme, E. J. 1994. *Antimicrobial potential of lactic acid bacteria*. https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4615-2668-1_3
- Zulaidah, A. 2016. Modifikasi ubi kayu dengan kombinasi proses penggraman dan proses biologi untuk substitusi terigu. *11(25)*: 3–8

