

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, A. 2021. Pembiakan secara in vitro dengan pemberian zat pengatur tumbuh (ZPT) terhadap tanaman Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*, 1(4): 1-13.
- Abrar, M. 2013. Pengembangan model untuk memprediksi pengaruh suhu penyimpanan terhadap laju pertumbuhan bakteri pada susu segar. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2): 109-112.
- Achmad, F., Ramadhan, M. R., Ramadhan, R., Fahni, Y., Mustafa, dan Suhartono. 2023. Pelatihan pembuatan MOCAF sebagai pengganti tepung terigu di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. *Dedikasi: Jurnal Kepada Masyarakat*, 2(2): 292-302.
- Afriani. 2012. Kualitas aktivitas antimikroba produk dadih susu sapi pada penyimpanan suhu rendah. *AGRINAK*, 2(1): 11-16.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas didih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendikia*, 4(2): 88-94.
- Aini, M., Rahayuni, S., Mardina, V., Quranayati., Asiah, N. 2021. Bakteri *Lactobacillus* spp dan peranannya bagi kehidupan. *Jurnal Jeumpa*, 8(2): 614-624.
- Agustine, L., Y. Oktafianti, dan Jumiyati. 2018. Identifikasi total bakteri asam laktat (BAL) pada yoghurt dengan variasi sukrosa dan susu skim. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2): 78 – 83.
- Amin, M. N. G., Hidayati, D., dan Indarto, C. 2013. Optimasi variabel proses terhadap produksi etanol dari biji sorghum (*Sorghum bicolor L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3): 213-220.
- Andriani, Y., Pratama, R. I., dan Safitri, R. 2022. Probiotic microbes and their growth in different carriers (A Review). *South Asian Journal of Research in Microbiology*, 13(1): 15-23.
- Anggraini, N. R., Yuliadi, E., Setiawan, K., dan Hadi, M. S. 2021. Karakterisasi pertumbuhan, kandungan pati, dan kadar HCN berbagai klon Ubikayu (*Manihot esculenta Crantz*). *Journal of Tropical Upload Resources*, 3(1): 45-53.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., dan Gunawan S. 2019. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *JURNAL TEKNIK ITS*, 8(2): 170-175.
- Arifani, D., Zulaikhah, S. R., dan Luthfi, S. A. C. 2023. Sifat fisikokimia yoghurt buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L.*) dengan penambahan berbagai level susu skim. *Jurnal Unhas*, 11(1): 1-5.

- As'ari, H., & Kurnia, T. I. D. 2019. Pengaruh starter mikroba dan lama fermentasi terhadap kadar karbohidrat tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*). *Prosiding Seminar Nasional MIPA*, 242–247.
- Astuti, A., Liviawaty, E., dan Subiyanto. 2021. Pengaruh penambahan susu skim bubuk terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. *Jurnal Akuatek*, 2(2): 95 – 103.
- Astuti, D.W., Candra, A., & Fitranti, D.Y. 2019. Pengaruh suplementasi zat besi dan seng terhadap frekuensi ispa pada anak usia 2-5 tahun. *Media Gizi Mikro Indonesia*.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Ferdiaz, D., dan Purnomo, E. H. 2017. Karakteristik tepung talas varietas Bentul dan Satoimo hasil fermentasi terkendali dengan inokulum komersial. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(2): 180-193.
- Astuti, S. dan Setyawati, H. 2016. Peningkatan nilai gizi umbi talas melalui proses fermentasi menggunakan starter BIMO CF dan pegagan (*Cantella Asiatica Linn Urban*). *Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri (SENIATI)*.
- ATCC. 2010. *MRS Broth*. US Patent IFU 454061, 15 Februari 2010.
- ATCC. 2012. *Peptone Yeast Glucose Broth*. US Patent IFU 62148, 2 Oktober 2012.
- Aznia, A., Agustien, A., dan Nasir, N. 2014. Optimasi parsial isolat termofilik M5-24 dalam produksi protease. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 3(3): 238-243.
- Bai, M., Huang, T., Guo, S. *et al.* 2020. Probiotic *Lactobacillus casei* Zhang improved the properties of stiffed yogurt. *Food Bioscene*, 37: 1-8.
- Buckle, K.A. *et al.* 2010. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo A. Jakarta: UI press.
- BSN. 2011. *Syarat Mutu Tepung MOCAF*. Badan Standardisasi Nasional.
- Cipta, N. A. Dan Asmara, K. 2023. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi impor gandum di Indonesia. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi)*, 9(6): 2321-2331.
- Corneliyawati, E., Massora, Khikmah, & Arifin, A. S. 2018. Optimalisasi produksi enzim kitinase pada isolat jamur kitinolitik dari sampel tanah rizosfer. *Edubiotik*, 3(1): 62-69.
- Desnilasari, D., Kusuma, S. A., Ekafitri, R., dan Kumalasari, R. 2020. Pengaruh jenis bakteri asam laktat dan lama fermentasi terhadap mutu tepung pisang tanduk (*Musa corniculata*). *BIOPROPAL Industri*, 11(1): 19-31.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., dan Yuwana, N. 2018. Sifat fisikokimia dan fungsional pati dari MOCAF (*Modified Cassava Flour*) varietas Kaspro dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2): 80-90.

- Diza, Y. H., Asben, A., dan Anggraini, T. 2020. Isolasi, identifikasi, dan penyiapan sediaan kering Bakteri Asam Laktat yang berpotensi sebagai probiotik dari dadih asal Sijunjung Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 10(2): 155-164.
- Erlianti, A., Ali, U., dan Wadjdi, M. F. 2022. Pengaruh berbagai sumber karbon pada proses enkapsulasi bakteri asam laktat dalam *whey* terhadap nilai pH, kadar BK, dan kadar BO. *JURNAL DINAMIKAREKASATWA*, 5(1): 64-70.
- Ester, S. R., Mukarlina, dan Rahmawati. 2022. Bakteri asam asetat yang diisolasi dari cuka daging buah Pisang Mas (*Musa acuminata L.*). *JURNAL BIOLOGICA SAMUDRA*, 4(2): 76 – 87.
- Falah, F., Vasiee, A., Yazdi, F. T., dan Behbahani, B. A. 2021. Preparation and functional properties of symbiotic yogurt fermented with *Lactobacillus brevis* PML1 derived from a fermented cereal-dairy product. *BioMed Research International*. 2021(1057531): 1-9
- Faridaz, D., Andhika, A., & Lasmi, K. 1993. Penurunan Kandungan dalam Kemasan dengan Katalis untuk Memperpanjang Masa Simpan Produk Pangan. *Laporan penelitian*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fathan, S. R. dan Darma, G. C. E. 2021. Formulasi sediaan cuka buah kopi menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan bakteri (*Acetobacter aceti*). *Journal Riset Farmasi*, 1(1): 38 – 45.
- Gaol, M. P. L., Daulay, A. S., Ridwanto, dan Rahayu, Y. P. 2023. Uji kadar protein pada optimasi pembuatan tepung mocaf dari ubi kayu dengan fermentasi *Lactobacillus casei*. *FARMASAINKES: Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 2(2): 121-131.
- Gunawan, S., Widjaja, T., Zullaikah, S., Ernawati, L., Istianah, N., Aparamarta, H. W., & Prasetyoko, D. 2015. Effect of fermenting cassava with *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Rhizopus oryzae* on the chemical composition of their flour. *International Food Research Journal*, 22(3): 1280–1287.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Handayani, M. N., dan P. Wulandari. 2016. Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap karakteristik soyghurt. *Agrointek*, 10(2): 62 – 70.
- Hermanus, M. B., Polii, B., & Mandey L. C. 2015. Pengaruh perlakuan aerob dan anaerob terhadap variabel BOD, COD, pH, dan bakteri dominan limbah industri *desiccated coconut* PT. Global Coconut Radey, Minahasa Selatan. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2): 48-59.
- Hidayati, F., Dewi, E. I. P., & Maulina, C. 2023. Mikroorganisme dalam perspektif Islam: “Keajaiban kecil dalam ciptaan Allah”. *Journal Islamic Education*, 1(4): 438-449.

- Hozzein, W. N., Hisham, S. M., & Alkhalifah, D. H. M. 2023. A sustainable method: production of the fermented rice milk yogurt by using three efficient lactic acid bacteria. *Appl. Sci*, 13(907): 1-10.
- Inayati, N. S., Aminin, A. L. N., dan Suyati, L. 2015. The bioelectricity of tofu whey in microbial fuel cell system with *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Sains dan Matematika*, 23(1): 32-38.
- Isa, N. L. M., Kormin, F., Iwansyah, A. C., Desnilasari D., dan Hesani, A. 2021. Physicochemical properties and characterization of fermented cassava flour by lactic bacteria. *International Conference on Biodiversity*, 736(2021): 1-10.
- Kalista, A., Supriadi, A., dan J. Siti, H. R. 2012. Bekasam ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penggunaan sumber karbohidrat yang berbeda. *Fishtech*, 1(1): 102-110.
- Kartikasari, S.N., Sari, P., &Subagio, A. 2016. Karakteristik sifat kimia, profil amilografi (RVA) dan morfologi granula (SEM) pati singkong termodifikasi secara biologi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1): 12-24.
- Khalil, E.S., Manap, M.Y., Mustafa, S., Amid, M., Alhelli, A.M., & Aljoubori, A. 2018. Probiotic characteristics of exopolysaccharides-producing *Lactobacillus* isolated from some traditional Malaysian fermented foods. *Journal of Food*, 16(1): 287-298.
- Kristi, E. F., Santosa, B., & Wirawan. 2023. Pembuatan dan analisa usaha minuman sinbiotik dari Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) (Kajian konsentrasi starter dan lama fermentasi). *Journal of Industrial Engineering & Technology Innovation*, 1(1): 43-53.
- Kumar, B. V., Sreedharamurthy, M., & Reddy, O. V. S. 2013. Physico-chemical analysis of fresh and probioticated fruit juices with *Lactobacillus casei*. *International Journal of Applied Sciences and Biotechnology*, 1(3): 127-131.
- Kusuma, G. P. A. W., Nociantiri, K. A., dan Pratiwi, I. D. P. K. 2020. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik *fermented rice drink* sebagai minuman probiotik dengan isolat *Lactobacillus sp.* F213. *Jurnal Itepa*, 9(2): 182-193.
- Kusumaningati, M. A., Nurhatika, S., dan Muhibuddin, A. 2013. Pengaruh konsentrasi inokulum bakteri *Zymomonas mobilis* dan lamafermentasi pada produksi etanol dari sampah sayur dan buah Pasar Wonokromo Surabaya. *JURNAL SAINS DAN SENI POMITS*, 2(2): 218-223.
- Kusumaningtyas, N., Sudargo. Sutomo, Setyoadi, Y., dan Novita, M. 2021. Inovasi UMKM pendukung rintisan Wisata Trabas Desa Polosiri Bawen Kabupaten Semarang. *Journal of Dedicators Community*, 5(1): 85-93.
- Loebis, E., H. & Meutia, Y. R. 2012. Pembuatan Starter Mocaf Terimobilisasi dari Isolat Bakteri Asam Laktat dan Aplikasinya Pada Proses Produksi Mocaf. *Hasil Penelitian Industri*, 35(1): 35 – 47.
- Lila, M. P. dan Zubaidah, E. 2014. Evaluasi pertumbuhan *Lactobacillus casei* dalam medium susu skim yang disubstitusi tepung beras merah. *Jurnal*

*Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 285-296.

- Mamun A. A., Masyinom, P., dan Maneesri, J. 2021. Viability of *Lactobacillus plantarum* TISTR 2083 in protectant during low temperature drying and storage. *Sains Malaysiana*, 50(8): 2229-2240.
- Maretna, L. D., Rohaya, S., dan Zaidiyah, Z. 2022. Aplikasi mocaf (*Modified cassava flour*) menggunakan ragi tape dan ragi tempe pada pembuatan sourdough. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa (JIM) Pertanian*, 7(2): 316-322.
- Marwati, T., Purwaningsih, Djaafar, T. F., Sari, A. B. T., & Hernani. 2021. Inhibition the growth of fungi and improving the quality of cocoa beans through fermentation using lactic acid bacteria. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. IOP Publishing.
- Mendes, F., Sieuwerts, S., Hulster, E. D., *et al.* 2013. Transcriptome-based characterization of interactions between *Saccharomyces cerevisiae* and *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* in lactose-grown chemostat cocultures. *Applied and Environmental Microbiology*, 79(19): 5949-5961.
- Merck Microbiology Manual (*12<sup>th</sup> ed.*). Merck KGaA, Germany.
- Millipore. 2018. *Malt Extract Broth*. Merck KGaA, Darmstadt Germany 2018.
- Moat, A. G., Foster, J. W., & Spector, M. P. 2002. *Microbial Physiology (4th ed.)*. New York: Wiley-Liss, Inc.
- Mohd Adnan, A. F., & Tan, I. K. (2007). Isolation of lactic acid bacteria from Malaysian foods and assessment of the isolates for industrial potential. *Bioresource technology*, 98(7), 1380–1385.
- Muchsin, A. Y., Eko, W., & Dawam, M. 2017. Pengaruh penambahan sekam padi dan bekatul terhadap pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *PLANTROPICA Journal of Agricultural Science*, 2(1): 30–38.
- Nainggolan, E. A., Yudianto, D., dan Sayekti A. 2019. Effect of fermentation on physicochemical properties of fermented cassava flour. *Journal of Physics: Conference Series*, 1367(1): 1-6.
- Natsir, M., & Mardiyati, S. 2016. Analysis of competitiveness asean rice trade in the era of asean economic community. *Agribusiness Development for Human Welfare*.
- Nawangsih, E. N., Kusnawan, P. H., & Djamaludin, M. 2021. The growth curve and total colonies number of *Lactobacillus spp* on the pink guava (*Psidium guajava Linnaeus*) juice medium. *Proceeding of the 12th Annual Scientific Meeting, Medical Faculty, Universitas Jenderal Achmad Yani, International Symposium on "Emergency Preparedness and Disaster Response during COVID 19 Pandemic" (ASMC 2021)*. Atlantis Press International B.V.
- Noor, Z., Cahyanto, M. N., Indrati, R., dan Sardjono, S. 2017. Srinig *Lactobacillus plantarum* penghasil asam laktat untuk fermentasi Mocaf. *AGRITECHI*, 37(4): 437-442.

- Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., dan Utama, A. 2015. Pengembangan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) untuk peningkatan diversifikasi pangan dan ekonomi pasca erupsi Merapi. *INOTEKS : Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Tekonogi, dan Seni*, 19(1): 52-69.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14(1): 1-11.
- Nurhayati, N., Giyarto, dan Ariyanti, D. P. 2014. Karakterisasi tepung bberas terfermentasi secara spontan dan terkendali oleh *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agroteknologi*, 8(2): 101-111.
- Nuwa dan Prihanika. 2018. Tepung tapioka sebagai perekat dalam pembuatan arang briket. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1): 34-38.
- Pitaloka, M. D. A., Sudarya, A., dan Saptono, E. 2021. Manajemen ketahanan pangan melalui program diversifikasi pangan di Sumatera Utara dalam rangka mendukung pertahanan negara. *Jurnal Pertahanan & Bela Negara*, 7(2): 58-83.
- Pramono, Y. B., Harmayani, E., & Utami, T. 2003. Kinetika pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus sp.* pada media MRS cair. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1): 46-50.
- Pranita, M. dan Eliska. 2023. Substitusi tepung tapioka dan jamur tiram sebagai pengganti bahan karbohidrat dalam pembuatan nugget. *Open Journal Systems*, 17(8): 1873 – 1880.
- Prasetyo, N. & Margino, S. 2022. Optimasi Produksi Antibiotik Oleh Bakteri Endofit Tanaman Bengle (*Zingiber cassumunar*) Menggunakan Medium Tetes Tebu dan Identifikasi Bakterinya. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Pratama, M. A., Waryoko, W., dan Mujianto, M. 2023. Kajian perbedaan kondisi fermentasi dan konsentrasi inokulum pada pembuatan cuka anggur (*Vitis vinifera L.*). *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 12(2): 22-36.
- Putri, N. P. A. M. dan Karmini, N. L. 2023. Analisis faktor-faktor yang memengaruhi volume impor gandum di Indonesia. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 5(1): 1-12.
- Putri, W. D. R., Widyaningsih, D., dan Ningtyas, D. W. 2008. Produksi biolaktat kering kultur campuran *Lactobacillus sp* dan *Saccharomyces cereviceae*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2): 38-149.
- Rizqiati, H., Jenie, B. S. L., Nurhidayat, N., and Nurwitri, C. C. 2008. Resilience and viability of the probiotic *Lactobacillus plantarum* encapsulated with skim milk and gum arabic after drying and storage. *Journal Animal Production*, 10(3): 179-187.

- Rooj, A. K., Kimura, Y., & Buddington, R. K. 2010. Metabolites produced by probiotic *Lactobacilli* rapidly increase glucose uptake by Caco-2 cells. *BMC Microbiology* 10(16): 1-10.
- Rosada, K. K. 2018. Enhanced acetic acid production from manalagi apple (*Malus sylvestris mill*) by mixed cultures of *Saccharomyces cerevisiae* and *Acetobacter aceti* in submerged fermentation. *Journal of Physics: Conference Series*, 1013(1): 1-7.
- Salamah, U., Hanik, N. R., dan Eskundari, R. D. 2023. Utilization of cassava into mocaf flour as a processed product by The Sumber Makmur Women Farmer Group in Tepisari Village. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3): 436 – 442.
- Saputri, D. R., Liewenti, F. P., & Stanislaus, D. I. P. 2021. Efek biokonversi pulp kakao menjadi bioetanol sebagai sumber energi alternatif melalui fermentasi *Aspergillus niger* dan *Saccharomyces cerevisiae* dalam fermentor wadah plastik dan stainless steel. *Journal of Science and Applicative Techology*, 5(1): 73-77.
- Sari, D. K. dan Lestari, R. S. D. 2015. Pengaruh waktu dan kecepatan pengadukan terhadap emulsi minyak biji matahari (*Helianthus annuus L*) dan air. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(3): 155-159.
- Sarofa, U., Nurismanto, R., dan Ulum, B. 2016. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik yoghurt susu Jagung (*Zea mays*) dan Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) dengan penambahan susu skim. *Jurnal Rekapangan*, 11(2): 1–5.
- Shi, L. E., Li, Z. H., Xu, M. *et al.* 2013. Encapsulation of probiotic *Lactobacillus bulgaricus* in alginate–milk microspheres and evaluation of the survival in simulated gastrointestinal conditions. *Journal of Food Engineering*, 117(1): 99-104.
- Sigit, D., Astuti, S., Rahman, N. A., dan Laksmana, D. I. 2018. Control effect of pori structure on triterpenoid modification in MOCAF. *Global Journal of Advanced Engineering Technology and Sciences*, 5(4): 15-19.
- Silaban, B. J., Nurhayati, L., & Hartanti, A. W. 2020. Viabilitas probiotik *Lactobacillus acidophilus* DLBSD102 setelah mikroenkapsulasi. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 10(1): 6-18.
- Sintasari, R. A., J. Kusnadi, dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 65–75.
- Soeka, Y. S., Sulistyono, J., dan Naiola, E. 2008. Biochemical analysis of extracting fermented coconut oil. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 9(2): 91-95.
- Suhartatik, N., Karyantina, M., Cahyanto, M. N., Raharjo, S., & Rahayu, E. S. 2014. Karakteristik fermentatif medium *deMann Rogosa Sharpe* (MRS)

- antosianin beras ketan hitam (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) menggunakan *Pedicoccus pentosaceus* N11.16. *AGRITECH*, 34(3): 291-297.
- Sulistiani. 2009. Formulation of *Bacillus subtilis* spores as biological agents and PGPR (Plant Growth Promoting Rhizobacteria) on various carriers. Bachelor Thesis Bogor: Bogor Agricultural University.
- Sulistyo, J. Dan Nakahara, K. 2013. Cassava flour modification by microorganism. *The 1st International Symposium on Microbial Ttechnology for Food and Energi*, 10(2): 3702-4966.
- Sumanti, D. M., Lanti, I., Hanidah, I., Sukarminah, E., & Giovanni, A. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1): 7-13.
- Suryani, Y. 2022. *Fisiologi Mikroorganisme*, Universitas Islam Negeri Gunung Djati, Gunung Djati Publishing, Bandung.
- Susanti, M., Khalimatusa'diah, S., dan Rasyid, A. 2022. Pemanfaatan variasi sumber karbohidrat dari Palawija sebagai alternatif media sintetik untuk pertumbuhan bakteri. *BIO EDUCATIO (The Journal of Science and Biology Education)*, 7(2): 61 – 67.
- Tang, X., Feng H., dan Chen, W. N. 2013. Metabolic engineering for enhanced fatty acids synthesis in *Saccharomyces cerevisiae*. *Metabolic Engineering*, 16: 95 – 102.
- Tias, I.N., Nurismanto, R., dan Mulyani, T. 2015. Pembuatan asam cuka pisang kapok (*Musa paradisiaca* L.) dengan kajian lama fermentasi dan konsentrasi inokulum (*Acetobacter aceti*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2).
- Trabelsi, I., Bejar, W., Ayadi, D. *et al.* 2013. Encapsulation in alginate and alginate coated-chitosan improved the survival of newly probiotic in oxgall and gastric juice. *International Journal of Biological Macromolecules*, 61: 35-42.
- Umam, M. F., Utami, R., dan Widowati, E. 2012. Kajian karakteristik minuman sinbiotik pisang kapok (*Musa paradisiaca* forma typical) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophillus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 2-11.
- Utami, L. I., Wihandhita, W., Marsela, S., & Wahyusi, K. N. 2017. Pengolahan limbah cair minyak bumi secara biologi aerob proses batch. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(2): 37-41.
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Bogor. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.



- Widowati, S. 2020. Kajian teknologi tepung kasava: prospek dan kendala pemanfaatan untuk industri pangan berbasis tepung. *Jurnal Pangan Halal*, 2(2): 73-78.
- Yan, L., Tiansheng, Q., Naikun, S., Mingzhe, G., Yanling, G., dan Hai, Z. 2009. Improvement of ethanol concentration and yield by initial aeration and agitation culture in very high gravity fermentation. *Chin J Appl Environ Biol.*, 15(4): 563-567.
- Yerizam, M., Andayana, S., dan Oktavia, U. 2020. Effect of temperature and starter concentration on the fermentation process in making MOCAF. *Journal of Physics: Conference Series*, 1500(1): 1-4.
- Yudha, E. P., Salsabila, A., dan Haryati, T. 2023. Analisis daya saing ekspor komoditas ubi kayu Indonesia, Thailand dan Vietnam di pasar dunia. *Jurnal Maneksi*, 12(2): 417-424.
- Yuliana, A., Fauziah, Z. Z., dan Suhendy, H. 2023. Comparison of fig juice fruitghurt with variations in sucrose and length of fermentation. *Jurnal Sains Natural*, 13(4): 119-211.
- Zainuddin, M., Setyati, W. A., dan Renta, R. P. 2017. Zona hidrolisis dan pertumbuhan bakteri proteolitik dari sedimen ekosistem mangrove *Rhizophora munronata* Telukawur – Jepara. *Akuatik Jurnal Sumberdaya Perairan*, 11(2): 31 – 35.
- Zakaria, Y., Yurliasni, dan Parindra, F. Z. 2016. Efek agitasi susu probiotik yang ditambahkan Buah Naga Merah (*Hylocerus polyrhizus*) terhadap uji sensorik dan *Total Plate Count*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 1(1): 816-823.
- Zakariah, M. A., Utomo, R., & Bachruddin, Z. 2016. Pengaruh inokulasi *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap fermentasi dan pencernaan *in vitro* silase kulit buah kakao. *Buletin Peternakan*, 4(2): 124-132.