

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur., 2004, *Pengolahan Tepung Ubi Jalar Dan Produk-Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*, Penelitian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Almatsier, S., 2009, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- AOAC, 2005, *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*, Benyamin Franklin Station, Washington, D.C.
- Axelsson, L., 2004, *Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology*, In Salminen, S., Wright, A.V., Ouwehand, A., editors. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, 3rd edition, revised and expanded*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Balitikabi, 2011, *Diskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-umbian*, Balitikabi, Malang.
- Besty, T., and Kough, J., 2005, *Microbiology demystified*, McGraw Hill Publishing, New York.
- Bhanwar, S., and Ganguli, A., 2014,  *$\alpha$ -amilase and  $\beta$ -galactosidase production on potato starch waste by *Lactococcus lactis* subsp *lactis* isolated from pickled yam*, Journal of Scientific & Industrial Research. 73: 324-330.
- Bintang, M., 2010, *Biokimia Teknik Penelitian*, Erlangga, Jakarta.
- Clark, N., 2007, *Petunjuk Gizi untuk Setiap Cabang Olahraga*, PT Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Dachriyanus, 2004, *Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektrofotometri*, hal 1-37, Andalas University Press, Padang.
- Dadang, A.P., 2006, *Penggunaan Lemak dalam Olahraga*, Departemen Kesehatan dan Kesos, Jakarta.

- Damardjati, D.S., Widowati S., Wargiono, J., dan Purba S., 2000, *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*, Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif, Jakarta.
- Danuarsa, 2006, *Analisis Proksimat dan Asam Lemak Pada Beberapa Komoditas Kacang-kacangan*, Buletin Teknik Pertanian.
- Darwis, D., 2000, *Teknik Dasar Laboratorium Dalam Penelitian Senyawa Bahan Alam Hayati*, Workshop Pengembangan Sumber Daya Manusia Dalam Bidang Kimia Organik Bahan Alam Hayati, FMIPA Universitas Andalas, Padang.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKM UI, 2007, *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, PT Raja Grafindo Perkasa, Jakarta.
- Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan, 2002, *Prospek dan Peluang Agribisnis Ubi Jalar*, Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Direktorat Jenderal Bina Produksi Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, Jakarta.
- Ditjen POM, 2000, *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*, Cetakan Pertama, Departemen Kesehatan RI. Halaman 3-5, 10-11, Jakarta.
- Dwidjoseputro, 2005, *Dasar-dasar Mikrobiologi*, Djembatan, Jakarta.
- Estien, Y., dan Lisda, N., 2006, *Penuntun Praktikum Untuk Mahasiswa Analisis*, Andi, Yogyakarta.
- FAO, 2004, *Statistical Database of Food Balance Sheet*, FAOSTAT. <http://www.fao.org>, Diakses tanggal 18 Maret 2017.
- Ginting, S.P., dan Krisnan, R., 2006, *Pengaruh Fermentasi Menggunakan Beberapa Strain Trichoderma dan Masa Inkubasi Berbeda Terhadap Komposisi Kimiawi Bungkil Inti Sawit*, In *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Hal* (Vol. 939, p. 944).
- Heriyanto, N., 2001, *Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*, Jurnal Litbang Pertanian. 20, (2), 45-53.
- Herlina, N., dan Ginting, M.H.S., 2002, *Lemak dan Minyak*, Jurusan Teknik Kimia, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Hernawati, 2010, *Teknik Analisis Nutrisi Pakan, Kecernaan Pakan, dan Evaluasi Energi pada Ternak*, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

- Hidayat, N., Masdiana C.P., dan Sri, S., 2006, *Mikrobiologi Industri*, CV, Andi Offset, Yogyakarta.
- Hunter, J., 2002, *Clinical Dermatology*, Blackwell Publishing Company, Massachussets.
- Jay, J.M., 2000, *Modern Food Microbiology Sixth Edition*, Aspen Publishers, Maryland.
- Joseph, G., 2002, *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*, IPB Bogor, Bogor.
- Juanda, D., dan Cahyono, B., 2000, *Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*, Kanisius, Yogyakarta.
- Khomsan, A., 2006, *Solusi Makanan Sehat*, PT Raja Grafindo, Jakarta.
- Khotimah, Khusnul, dan Kusnaldi, J., 2014, *Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (Phoenix dactilyfera L.) Menggunakan Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus casei*, Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.3p. 110-120, Universitas Brawijaya, Malang.
- Kurniadi, M., Andriani, M., dan Siswanti, A., 2011, *Kajian Karakteristik Kimia dan Fisik Sorghum (Sorghum biocolor L.) Termodisikasi Varietas Mandau dengan Variasi Lama Fermentasi dan Konsentrasi Starter Bakteri Asam Laktat Lactobacillus plantarum*, Seminar Nasional Sains dan Teknologi.
- Kurniati, L.I., Aida, N., Setiyo, G., dan Widjaja, T., 2012, *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus Plantarum, Saccharomyces Cereviseae, Dan Rhizopus Oryzae*, Jurnal Teknik Pomits Vol. 1, No. 1, (2012) 1-6.
- Lean, M.E.J., terj. Nilamsari dan Fajriyah, 2013, *Ilmu Pangan, Gizi, dan Kesehatan*, Pustaka, Yogyakarta.
- Li, W., Pickard, M., and Beta, T., 2007, *Effect of thermal processing on antioxidant properties of purple wheat bran*, Food chemistry 104: 1080-1086.
- Madigan, M.T., Martinko, J.M., Stahl, D.A., and Clark, D.P., 2012, *Biology of Microorganism*, 13th ed, Pearson. P. 140-141, San Francisco.
- Makhmud, A.I., 2001, *Metode Pemisahan*, Departemen Farmasi Fakultas Sains Dan teknologi. Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Marcon, L., Bieber, A.M., Hales, B.F., and Robaire B., 2006, *Effects of Chemotherapeutic Agents for Testicular Cancer on the Male Rat Reproductive System, Spermatozoa, and Fertility*. *Journal of Andrology*, 2(27):189-200.
- Marlida, Y., Mizrah, Arief, S., dan Amru, K., 2014, *Produksi Glukosa dari Batang Kelapa Sawit Melalui Proses Hidrolisis Secara Enzimatis Menggunakan Amilase Termotabil*, Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Universitas Andalas, Padang.
- Muchtadi, D., 2001, *Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif*, *Teknologi dan Industri Pangan* 12:1-2.
- Murwati, Purwaningsih, Heni, Subagiyo, dan Supriadi, 2006, *Diversifikasi Produk Olahan Ubi Kayu*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Yogyakarta.
- Nurali, E.J.N., Lelemboto, M.B., dan Amu, Y., 2010, *Pemanfaatan ubi jalar ungu (Ipomea batatas L.) sebagai bahan baku pembuatan flakes dengan substitusi tepung kedele (Glycyne max (L) MERR)*, *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.5 No.2.
- Piliang, W.G., dan Djojosoebagio, S., 2002, *Fisiologi Nutrisi: Edisi Kedua* UI-Press, Jakarta.
- Poedjiadi, A., dan Supriyanti, F.M.T., 2009, *Dasar-Dasar Biokimia*, Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Prescott, L.M., 2002, *Prescott-Harley-Klein's: Microbiology*, 5th ed., 553, The McGraw-Hill Companies, New York.
- Purwanti, M., Sudarwanto, M., Rahayu, W.P., dan Sanjaya, A.W., 2003, *Pengaruh Berbagai Kondisi Preparasi dan Penyimpanan Susu Formula pada Pertumbuhan Spora Bacillus cereus dan Clostridium perfringens*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 20(1): 1-8.
- Reenan, V.A.C., Zyl, W.H.V., and Dicks L.M.T., 2006, *Expression of The Immunity Protein of Plantaricin 423, Produced by Lactobacillus Plantarum 423, and analysis of The Plasmid Enconding The Bakteriosin*, *J. Appl and Environ, Microbiol*, 72(12).7644-7651.
- Rukmana, R., 2005, *Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen*, Kanisius, Yogyakarta.
- Rohman, A., 2007, *Analisis Makanan*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Rosmarkam, A., dan Yuwono, N.W., 2002, *Ilmu Kesuburan Tanah*, Kanisius, Yogyakarta.
- Salim, E., 2007, *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu)*, Lily Publisher, Yogyakarta : 9-42.
- Salim, E., 2011, *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Sentra Informasi Iptek, 2005, *Tanaman Penghasil Pati*, <http://www.ipteknet.com>, Diakses tanggal 02 Oktober 2016.
- Simsek, S., Martinez, M.O., Daglioglu, O., Guner, K.G., and Gecgel, U., 2014, *Physicochemical Properties of Starch from a Cereal-Based Fermented Food (Tarhana)*, Journal Nutrition and Food Sciences 4(2): 15-19.
- Smolin and Grosvenor, 2000, *Nutrition From Science To Life*, USA: Harcourt, Colleges Publisher.
- Storebakken, T., Refstie, S., Ruyter, B., 2004, *Soy Products as fat and protein sources in fish feeds for intensive aquaculture p. 127-170*. In : Soy in animal nutrition, Federation of Animal Science Societies, Savoy, IL.
- Subagio, A., Siti, W., Witono, Y., dan Fahmi, F., 2008, *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*, Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sukardi, M., Hindun, P., dan Hidayat, N., 2013, *Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi*, Jurnal Pertanian dan Industri Pangan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Suprapti, 2003, *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*, Kanisius, Yogyakarta.
- Susetyo, Y.A., Hartini, S., dan Cahyanti, M.N., 2016, *Optimasi Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Terfermentasi Ditinjau dari Dosis Penambahan Inokulum Angkak Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Mie Basah*, Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5(3), Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Sutrisno, H., dan Dewi, R., 2014, *Karakter Agronomi dan Daya Hasil Tiga Klon Ubi Jalar Ungu di Lahan Masam Lampung*, Politeknik Negeri Lampung, Bandar Lampung.

- Tanjung, Y.L.R., Kusnadi, J., 2015, *Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis*, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Tejasari, 2005, *Nilai Gizi Pangan*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Tifani, Anjang, M., Kumalaningsih, S., dan Mulyadi, A.F., 2006, *Produksi Bahan Pakan Ternak dari Ampas Tahu dengan Fermentasi Menggunakan Em4 (Kajian pH awal dan Lama Waktu Fermentasi)*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Tim Dosen Biologi, 2010, *Biologi Manusia*, UPT-MKU Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Tim Dosen Kimia, 2010, *Kimia Dasar 2*, UPT-MKU Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Umrah, 2012, *Fermentasi*, Jurusan Bioteknologi, Universitas Tadulako, Palu.
- Wibowo, M.S., 2012, *Pertumbuhan dan Kontrol Bakteri*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Winarno, F.G., 2008, *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirakartakusumah A., 2001, *Prinsip Teknik Pangan*, PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Wirakusumah, M.A., Hermanianto, D., dan Andarwulan, N., 2002, *Prinsip Teknologi Pangan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas, IPB, Bogor.
- Wiryawan, K.G., dan Tjakradidjaja, 2001, *Produksi biopreservatif atau feed supplement (bakteriosin) dari Bakteri Asam Laktat*, Laporan Akhir, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yabaya, A., and Jonathan, M., 2012, *The Microbial Enrichment of Rice and Sweet Potatoes on Their Nutritional Status*. *Journal of Agriculture* 2(4): 123-125.
- Yuliana, N., Nurdjanah, S., Sugiharto, R., dan Amethy, D., 2014, *Effect of Spontaneous Lactic Acid Fermentation on Physico-Chemical Properties of Sweet Potato Flour*, *Mikrobiologi Indonesia* 8(1): 1-8.
- Zuraida, N., dan Supriati, Y., 2001, *Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*, *Buletin AgroBio* 4(1): 13-23.