

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T.R., dan Andarwulan, N., 2209, *Hubungan Sifat Kimia dan Rheologi Tepung Jagung Putih dengan Fermentasi Spontan Butiran Jagung*, Forum Pascaserjana, 32, 33-43.
- Akhyar, 2010, *Uji Daya Hambat dan Analisis KLT Bioautografi Ekstrak Akar dan Buah Bakau (Rhizophora stylosa Griff.) terhadap Vibrio harveyi*, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq., 2009, *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Antarlina, S.S., 1998, *Teknologi Pengolahan Tepung Kompusit Terigu-Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*, PR & Communication Dept. PT ISM Bogasari Flour Mills, Kumpulan Hasil Penelitian Terbaik Bogasari Nugraha p.105 – 118.
- Bilqisti, Q., H. Prasetya, dan Susanti, 2010, *Tepung Bonggol Pisang sebagai Upaya Mengurangi Ketergantungan Bahan Baku Tepung dari Luar Negeri*, PKM, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- BKP3 Bantul, 2009, *Cara Pembuatan Tepung Mocaf*, [http://www. BKP3 bantul.com.](http://www.bkp3bantul.com), [02 November 2016].
- Dachriyanus, 2004, *Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi*, Andalas University Press. Hal. 39, Padang.
- Danuarsa, 2006, *Analisis Proksimat dan Asam Lemak Pasa 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.
- Delgado, A., D. Brito, P. Fevereiro, C. Peres, and J.F. Marques, 2001, Antimicrobial activity of *L. plantarum*, isolated from a traditional lactic acid fermentation of table olives, *INRA EDP Science*, **81**(1): 203-215.
- Dewi, Y. R., 2014, *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Termodifikasi Fermentasi Asam Laktat dan Aplikasinya dalam Produk Roti Tawar*, Thesis, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung, Lampung.

- Edwar, Z., H. Suyuthie., E. Yerizel., dan D. Sulastri, 2011, Pengaruh Pemanasan terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung, *J Indon Med Assoc*, **Vol 61** No. 6.
- Fabroni, S., Gabriele B., Margherita A., Flora V.R., and Paolo R., 2016, Screening of the anthocyanin profile and in vitro pancreatic lipase inhibition by anthocyanin-containing extracts of fruits, vegetables, legumes and cereals, *J Sci Food Agric*.
- Ferawati, P., Suhaidi, I., dan Lubis, Z., 2014, Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori dari Komposisi Terigu, Ubi Kayu, Kedelai, dan Pati Kentang dengan Penambahan Xanthan Gum, *J. Rekayasa Pangan dan Pert.*, **2**(1), 76-84.
- Fellis, G. E. & F. Dellaglio, 2008, Taxonomy of Lactobacilli and Bifidobacteria. *Current Issues in Intestinal Microbiology*, **8**: 44--61.
- Ginting, S.P., dan Krisnan, R., 2006, Pengaruh Fermentasi Menggunakan Beberapa Strain Trichoderma Dan Masa Inkubasi Berbeda Terhadap Komposisi Kimiawi Bungkil Inti Sawit. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*, **Vol. 939**, P. 944.
- Greenwalt, C.J., R.A., Ledford and K.H., Steinkraus, 1998. Detoxification and Characterization of The Antimicrobial Activity of The Fermented Tea Kombucha. *John Wiley and Sons. Inc.*, New York.
- Hafiludin, 2011, Karakteristik Proksimat Dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih Dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*), *Jurnal Kelautan*, **4**(1).
- Hartoyo, T., 2004, *Olahan Dari Ubi Jalar*, Penerbit Tribus Agrisarana, Surabaya.
- Hermayanti, Yeni, dan Eli Gusti, 2006, *Modul Analisa Proksimat*, SMAK 3 Padang, Padang.
- Indarwati, A.R., S. Kumalaningsih, dan Wignyanto, 2010, *Penambahan Konsentrasi Bakteri Lactobacillus plantarum dan Waktu Perendaman pada Proses Pembuatan Tempe Probiotik*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Irianty, R., Verawati, dan Riris, 2012, *Variasi Komposisi Pelarut Metanol-Air pada Ekstraksi Daun Gambir (Uncaria gambir Roxb)*.
- Iswari S.R, dan Yuniastuti, A., 2006, *Biokimia*, Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Karleen, S., 2010, *Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batas (L.)Lam) dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Keripik Simulasi (SIMULATED CHIPS)*, Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Khamnidal, 2009, *Teknik Laboratorium Kimia, Pustaka Pelajar*, p.139-140, Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S., 2006, *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., 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: 1-6.
- Kusnandar, F., N.S. Palupi, O.A. Lestari, dan S. Widowati, 2009, Karakterisasi Tepung Jagung Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT) dan Pengaruhnya terhadap Mutu Pemasakan dan Sensori Mi Jagung Kering, *Jurnal Pascapanen*, **6**(2): 76-84.
- Lase, V.P., E. Julianti, dan L.M. Lubis, 2013, Bihon Type Noodles from Moisture Treated Starch of Four Varieties of Sweet Potato, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, **24**(1): 89-94.
- Makarova, K.S., Aravind L., Grishin N.V., Rogozin I.B., Koonin E.V., 2002, A DNA Repair System Specific For Thermophilic Archaea And Bacteria Predicted By Genomic Context Analysis, *Nucleic Acids Res* , **30**: 482-496.
- Maria, G., V. Pinto., C.M.A.P. Franz., U.Schillinger, and W.H. Holzapfel, 2006, *Lactobacillus* spp. with in vitro probiotic properties from human faeces and traditional fermented products, *International Journal of Food Microbiology*, 109: 205–214
- Marlida, Y., Mirzah, Arief S., Dan Amru K., 2014, Produksi Glukosa Dari Batang Kelapa Sawit Melalui Proses Hidrolisis Secara Enzimatis Menggunakan Amilase Termostabil, *Jurnal Pangan*,
- Marniza, Medikasari, dan Nurlaili, 2011, Produksi Tepung Ubi Kayu Berprotein: Kajian Pemanfaatan Tepung Kacang Benguk Sebagai Sumber Nitrogen Ragi Tempe, *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian*, **Vol. 16**, No. 1:80.
- Mohan, M., 2013, Determination of Andrographolide in *Andrographis paniculata* Extracts with and without Human Serum by High Performance Thin Layer Chromatography, *Int. Res. J. Pharm*, 41-49.

- Mollendorff, W. J., 2008, *Characterization of Bacteriocins Produced by Lactic Acid Bacteria From Fermented Beverages and Optimization of Starter Cultures*. Thesis, Stellenbosch University.
- Muchtadi, D., 2001, *Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif*, *Teknologi dan Industri Pangan*, **12**:1-2.
- Mulyadi, A.F, S. Wijana, I.A. Dewi, dan W.I. Putri., 2014, *Studi Pembuatan Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas) (Kajian Penambahan Telur dan CMC)*, Seminar Nasional Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri (BKS PTN) Indonesia Bagian Barat, Bandar Lampung.
- Murtiningsih, S., 2011, *Membuat tepung umbi dan variasi olahannya*, Jakarta Selatan, PT. Agromedia Pustaka.
- Pelczar, M. J. dan E.C.S. Chan, 2008, *Dasar-Dasar Mikrobiologi 2*, UI Press, Jakarta.
- Puslitbangtan, 2009, *Deskripsi Varietas unggul Padi dan Palawija 2001-2001 Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*, Bogor.
- Rachman, D., 2009, *Jenis-Jenis Ekstraksi*, Jakarta.
- Rukmana, R. H., 2008, *Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen*, Kanisius, Yogyakarta.
- Retnaningsih, D.A., dan W.D.R. Putri., 2014, *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STTP (Lama Perendaman dan Konsentrasi)*, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, **2**(4): 68-67.
- Rohman, A., 2007, *Kimia Farmasi Analisis*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Rostini, I., 2007, *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah*, Penelitian, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Rumbaoa, R.G.O., D. F. Cornago, I. M. Geronimo, 2008, *Phenolic content and antioxidant capacity of Philippine sweet potato (Ipomoea batatas) varieties*, *Food and Chemistry Journal*, **113**(4): 1133- 1138.
- Salim, E., 2011, *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu*, Lily Publisher, Yogyakarta.
- Sastrohamidjojo, H., 2005, *Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Setiadji, 2007, *Kimia Organik*, FTP UNEJ, Jember.
- Sirait, D., 2008, *Penentuan Kadar Lemak dalam Margarin dengan Metode Ekstraksi Sokletasi*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Steed, L.E dan V. D. Truong, 2008, Anthocyanin Content, Antioxidant Activity, and Selected Physical Properties of Flowable PurpleFleshed Sweetpotato Purees. *Journal of Food Science, Journal of Food Science*, **73** (5) : 215-221.
- Suda I., Tomoyuki O., Mami M., Mio K., Yoichi N., and Shu F., Physiological Functionality of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods, *Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ)*, **Vol. 37**. No. 3 July 2003, Japan.
- Suprpta, D.N., 2003, The Use of Local Plant as Botanical Pesticide to Increase Selfness of Farmer. *The Speech Inauguration as Professor in Department of Plant Insects and Diseases*, Faculty of Agriculture, Udayana University.
- Susetyo, A.Y., Hartini S., Cahyanti N.M., 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** (2).
- Tanjung, R.L.Y, dan Kusnadi, J., 2015, Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, **Vol. 3** No 1 p.11-22.
- Tifani, M.A., 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.
- Toma M.M., and Pokrotnieks J., 2006, *Prebiotics as Functional Food: Microbiological and Medical Aspects*, *Acta Universitatis Latviensis*, **710**: 117–129
- Wildan, 2015, *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi terhadap Pengembangan Adonan dan Warna Tepung Ubi Jalar Putih*, Skripsi, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung.
- Winarti, S., 2010, *Makanan Fungsional*, Graha Ilmu, Surabaya.
- Yazid, E. dan Nurjanti, L., 2006, *Penentuan Praktikum Biokimia*, Penerbit Andi, Yogyakarta.

Yuliana, N., 2012, *Dasar Pengawetan Makanan: Pengendalian Mikroba*, Penerbit Universitas Lampung, Bandar Lampung.

Yuliana, N., S. Nurdjanah, dan M. Sari., 2014, Penambahan Asam Asetat dan Fumarat untuk Mempertahankan Kualitas Pikel Ubi Jalar Ungu Pasca Fermentasi, *Jurnal Agritech*, **34** (3): 298-307.

Zubaidah, E. dan N. Irawati, 2013, Pengaruh Penambahan Kultur (*Aspergillus niger*, *Lactobacillus plantarum*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Mocaf, *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian*, **11**(3):43- 46.

Zuraida, N. dan Supriati, Y., 2001, Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat, *Buletin AgroBio*, **4**(1), Halm. 13-23.

