DAFTAR PUSTAKA

Anonymous, 2009. Durian. http://www.ristek.go.id. Diakses pada tgl 4 juli 2015.

Anonim, 2015. www. Anneahira.com/bertanam-durian.thm. diakses pada 17 desember 2015.

Amin, M.A., J. Zakiah and Ng.L. Khim. 2004. *Effect of Salt on Tempoyak Fermentation and Sensory Evaluation. J.og Bio Scie*, 4(5) : 650-653.

Amin, M.A., J. Zakiah, L.K.Ng and K.W. Lai. 2006. *Fermentation of Tempoyak Using Isolated Tempoyak Culture. Journal of Microbiology*, 1(3) : 243-254.

Andarwulan, Nuri. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.

[AOAC] Assosiation of Official Analitical Chemist. 1999. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis.* Washington DC.

Badan Standarisasi Nnasional, SNI 01-4482-1998. 1998. Durian.

Blake, J. P. And J. Donald. 1992. *Alternatif for Disposal of Poultry Carcasses*. *Poultry Science*, 71 (7) : 1130-1135

Brown, M.J. (1997). Durio, A Bibiliographic Review . APO International Plant Genetic Resources Institute. New Delhi.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.

Budiastra, I.W. 1998. Pengembangan Teknologi Gelombang Ultrasonik untuk penentuan kematangan dan kerusakan buah-buahan tropika secara non destruktip. Laporan Riset Unggulan Terpadu V. Laporan Kemajuan Tahun II (1998/1999) [dalam jurnal Bambang Haryanto. Teknologi Agroindustri BPP Teknologi]. Jakarta.

Chuah, L. O., Syuhada, A. K. S., Liong, M.T., Rosma, A., Thong K.L dan Rusul, G. 2016. Physio-Chemical, Microbiological Properties Of Tempoyak And Molecular Characterisation Of Lactic Acid Bacteria Isolated From tempoyak. Journal Food Microbiology 58 : 95 – 104 (2016).

Damayanti, N.E. 2001. Perubahan kadar gula pada media ekstrak buah durian (Durio zibethinus, Murr) yang difermentasi oleh isolat bakteri asam laktat. Skripsi. MIPA. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Desniar, Peornomo D, dan Wijatur W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (Rastrelliger Sp.) Dengan Fermentasi Spontan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Vol XII Nomor 1 Tahun 2009.

Dewayani, N. 1997. Telaah kandungan senyawa kimia dan mikrobiologi tempoyak. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang

Fardiaz, S. 1988. Fisiologi Fermentasi. IPB. Bogor.

_____. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Halim, D., Jenie, BSL dan Rahayu,W. P. 1986. Media Teknologi Pangan, Volume 2 No. 2, 1986.

Haryanto, B dan Budiastra, I.W. 1998. Mempelajari Hubungan Kematangan dan Berat Jenis Durian *(Durio zibhetinus*, Murr). Agritech Vol 20 No 4 Hal 179 – 182.

Irvani, M. 2010. Pengaruh Penambahan Dosis Garam Terhadap Keberadaan Mikroflora Pembentuk Asam dalam Fermentasi Asam Durian. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA. Universitas Andalas. Padang.

Jay, J.M. 1997. *Modern Food Microbiology Fifth Edition*. Chapman and Hall. International Thompson Publishing. New York.

Ketsa, S dan S. Pangkool. 1995. The Effect of Temperature and Humidity on The Ripening of Durian Fruits. J. Horticultural Science. 70 (5) 827-831.

Leisner, J.J., Vancanneyt, M., Rusul, G., Pot, B., Lefebvre, K., Fresi, A. dan Tee, L.K. (2001). Identification of lactic acid bacteria constituting the predominating microflora in acid-fermented condiment (tempoyak) popular in Malaysia. International Journal of Food Microbiology 63: 149-157.

Merican. 1977. Malaysian pickles. Symposium on Indigenous Fermented Foods. Bangkok, Thailand.

Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Dirjen Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor.

Muzaifa, M., Moulana, R., Aisyah, Y., Sulaiman, I dan Rezeki, T. 2015. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Asam Drien (Durian Fermentasi Dari Aceh) Pada Berbagai Metode Pembuatan. Agritech Vol 35 No. 3.

Nur, H.S. 2005. Pembentukan Asam Organik Oleh Isolat Bakteri Asam Laktat Pada Media Ekstrak Daging Buah Durian (*Durio zibethinus Murr*) *Bioscientiae*, 2 (1) : 15-24.

_____. 2009. Suksesi Mikroba dan Aspek Biokimiawi Fermentasi Mandai dengan Kadar Garam Rendah. Makara Sains, 13 (1) : 13-16.

Periadnadi dan Nurmiati. 2009. Keberadaan Mikroflora Alami dalam Makanan Tradisional Fermentasi "Asam Durian". *Unpublished*.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Physol, J, P. 2008. *Salt Taste Sensation in Wistar Rats Consuming Salt*. Fakultas Kedokteran, Universitas Taheran Ilmu Kedokteran. Iran.

Rahayu, E.S., Sudarmadji, D., Wibowo, dan Djaafar, T.F. 1995. Isolasi Bakteri Asam Laktat dan Karakteristik Agensia yang Berpotensi Sebagai Biosafety Makanan Indonesia . Laporan Penelitian Pusat Antar Universitas

Rahmawati, N.I. 1997. Karakteristik Mikrobiologi dan Analisis Kimia Selama Proses Pembuatan Tempoyak Secara Tradisional. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.

Romlah. (1993). Pembuatan tempoyak secara bioteknologi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.Palembang.

Setyaningsih, Apriyantono, A dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.

Schlegel, H. G. dan K. Schmidt. 1994. Mikrobiologi Umum Ed. Ke-6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Steinkraus, K.H., Cullen, R.E., Pederson, C.S., Nellis, L.F. dan Gavvitt, B.K. (1983). Handbook of indigenous fermented foods. Mercel Dekker, Inc. New York.

Sudarmaji, S., B, Haryono, Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Yogyakarta. Liberty Yogyakarta.

Suheman, Cepy. 2009. Mengupas Manfaat Durian. Talenta Pustaka Indonesia. Bandung.

Sukowaty, A. 2007. Karakterisasi Sifat Sensori Tempoyak. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.

Syaifullah. 1996. Petunjuk Memilih Buah Segar. Penerbit Swadaya. Jakarta.

Verheij, E.W dan R.E. Coronel. 1997. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2; Buah-buahan yang dapat dimakan. PROSEA-Gramedia. Jakarta. ISBN 979-511-672-2. Hal. 192-198.

Veramonika, F. 2005. Karakter Tempoyak yang dengan *P. acidilactici*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Volk, A. W. dan M. F. Wheeler. 1990. Mikrobiologi Dasar. Edisi Kelima Jilid 2. Penerbit Erlangga. Jakarta.

Widayatsih, T. 2003. Mutu Tempoyak Berbahan Dasar Durian Campuran dengan Pisang Ambon atau Tapai Ubi Kayu dengan dan Tanpa Kemasan Fleksibel. Tesis. Universitas Sriwijaya. Palembang.

Widowati, S. dan Misgiyarta. 2008. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/susu Nabati. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Balai

Penelitian Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian. Bogor 23-24 September 2003.

Widowati, T. W., Hamzah, B., Wijaya, A dan Pambayun, R. 2013. Enumeration and Identification of Dominant Lactic Acid Bacteria in Indonesian "Tempoyak" During Low Temperature Fermentation. Presented on The 13th ASEAN FOOD Conference, Singapore, 09-11 September 2013.

Winarno, F. G. 2002. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.

Yanti, S. 2016. Identifikasi dan Analisis Proses Pengolahan Asam Durian di Daerah Kabupaten Padang Pariaman. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Yenrina, Rina. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Jurusan Teknologi hasil pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Yuliana, N. 2004. *Biochemical Changes in Fermented Durian (Durio zibethinus Murr)*. Dissertation. UPLB. Laguna. Philippines.

_____ . 2005. Komponen Asam Organik Tempoyak. J. Teknologi dan Industri Pangan. Vol.XVI, No.1:82-87.

_____ . 2007. Pengolahan Durian *(Durio Zibethinus)*Fermentasi (Tempoyak). Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 12, No.2, September 2007.

_____ . 2007. Studi Perubahan Flavor dan Mikroflora Tempoyak Masin. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

_____ . 2009. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak). Lembaga Penelitian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

_____ . 2011. Phenotypic Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated From Tempoyak (Fermented Durian) Made In Philippines. International Journal Of Biology Vol. 3, No 2 : 2011.

Yuliana, dan Murhadi. 2007. Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak). Jurnal. UNILA. Bandar Lampung.

Yuliana, N dan Zuidar, A. S. 2007. Sensori Tempoyak Yang Difermentasi Dengan Pediococcusacidlactici Pada Berbagai Tingkat Konsentrasi Gula. Jurnal Agritech Vol. 15, No. 4 Agustus 2007 : 721 – 727.

Yulistiani, R dan Adimarta, T. 2013. Substitusi Labu Kuning Pada Pembuatan Tempoyak Durian. Jurnal Reka Pangan Vol. 7 No 1