

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1999. *Official Method Of Analysis of The Association*. Washington DC. USA : Association Official Analysis Chemist.
- Abdullah, A. 2005. *Prinsip Penilaian Sensori*. Penerbit UNRI Press. Pekanbaru.
- Amin, M. A., J. Zakiah and Ng. L. Khim. 2004. Effect of Salt on Tempoyak Fermentasi and Sensory Evaluation. *Juornal of Biological Science* 4 (5): 650 – 653.
- Amiza, M. A., Zakiah, J., khim, Ng L, dan Lay K.W. (2006). Fermentation Of Tempoyak Using Isdated Tempoyak Culture. *Research Journal Of Microbiology* 1: 243 – 254.
- Andayani, T. R., 2011. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* dan Organoleptk Asam Durian. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas : Padang
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. Sumatra Barat dalam Angka 2012. BPS Kota Padang
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. Kabupaten Agam dalam Angka 2012. BPS Kabupaten Agam.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. Kabupaten Agam dalam Angka 2012. BPS Kabupaten Padang Pariaman.
- Caniago, A. 2010. Perkembangan Mikroflora Alami Pembentuk Asam Selama Fermentasi Spontan Asam Durian. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas : Padang.
- Effendi, S. dan Tukiran. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Penerbit LP3ES. Jakarta.
- Elegado, F.B., Opina, A.C.L., Banaay, C.G.B., Dalmacio, I.F. 2003. Purification and Characterization of Novel Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria Isolated from Philippine Fermented Rice-Shrimp or Rice-Fish Mixtures. *International J of the Philippine Agricultural Scientist* Vol 86 (1) 65-74.
- Fardiaz, S. 1998. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Irvani, M. 2010. Pengaruh Penambahan Dosis Garam Terhadap keberadaan Mikroflora Pembentuk Asam dalam Fermentasi Asam Durian. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas : Padang.

- Kurniasari, S. 2010. Perkembangan *Lactobacillus Acidophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus* dalam Media Susu Skim Pada Dua Suhu Pemeliharaan Berbeda. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas : Padang.
- Mahendra. 2009. Tingkat Penambahan Susu Skim Dan Starter Dadih Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas* L). [Skripsi]. Padang. Fakultas
- Martono, N. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. PT. Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Mulyadi, (2003) *Ekonomi Sumber Daya Manusia – Dalam Perspektif Pembangunan*, Penerbit PT.Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Nasution, S. 2006. *Metode Research: Penelitian Ilmiah*. Ed.1, Cet.8. Bumi Aksara. Jakarta.
- Nazir. 2005. *Metode Penelitian Ghalia Indonesia*. Bogor.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2009. Keberadaan Mikroflora Alami dalam Makanan Tradisional Fermentasi “Asam Durian”. *Unpublished*.
- Setyaningsih, Dwi. Anto A, dan Maya P. S. 2010. *Analisi Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- Sobir dan Napitupulu, R. M.. 2010. *Bertanam Durian Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B, Haryono, dan Suhardi, 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Suherman, Rosyidi, 2001, Pengantar Teori Ekonomi Pendekatan kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro, Edisi Terbaru, Cetakan ke 4, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Wibowo, Luqman, 2009. *Deskripsi dan Macam-Macam Struktur Protein*. Bandung
- 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. 2003. Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman 360-373.
- Widya, Y. 2008. *Pedoman Bertanam Buah Durian*. Margahayu Permai. Bandung.

- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pusat Utama: Jakarta
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasi. M-brio press. Bogor.
- Wirawati, C., U. 2002. Potensi Bakteri Asam Laktat yang di Isolasi dari Tempoyak sebagai Probiotik. [Skripsi]. Program Pasca Sarjana. IPB.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Rasyimida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Penelaah Anwar Kasim. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Yuliana, N. 2005. Identifikasi Bakteri Asam Laktat yang di Isolasi dari Tempoyak sebagai Probiotik. Tesis. Institut Pertanian Bogor, bogor
- Yuliana, dan Murhadi. 2007. Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak). Jurnal. UNILA. Bandar Lampung.
- Yuliana, N. 2007. Pengolahan Durian (*Durio zibethinus*) Fermentasi (Tempoyak). Teknologi dan Industri Hasil Pertanian12 (2): 70-80.
- Yuliana, N and Garcia, V. 2009. Influence of *Pediococcus acidilactici* as a Starter of the Flavor of Tempoyakk (Fermented Durian). Indian Journal of Biotechnology. Vol 8.pp.304-310.

