

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Amanu, F. N. dan W. H. Susanto. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendaman. *Jurnal pangan dan agro industri vol. 2 no.3 p.161-169*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Akhdiya, A. 2003. Isolasi bakteri penghasil enzim protease alkalin termostabil. *Buletin Plasma Nutfah 9:98-102*.
- Amin dan Leksono. 2001. *Efektivitas bakteri asam laktat dalam menghambat bakteri*. Erlangga. Jakarta.
- Bambu Indonesia. *Bambusa vulgaris Schrader ex Wendland*. *Bambu Indonesia.html*. Diakses februari 2017.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cappuccino J. G., and N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual 7th Edition*. Pearson Education, inc. Publishing as Benjamin Cummings. San Fransisco.
- Chukwuemeka, M. R., P. Andreas, B. Jos dan S. Sumardiono. 2007. Modifikasi ubi kayu dengan proses fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus casei* untuk produk pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Fakultas Teknik*. UNDIP. Semarang.
- Damayanti, D. A., W. Wahyuni dan M. Wena. 2014. Kajian kadar serat, kalsium, protein dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan mocaf sebagai alternatif pengganti terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan vol. 37 no.1*. Jurusan Teknologi Industri. Universitas Negeri Malang.
- Darmawan M. R., P. Andreas, B. Jos, dan S. Sumardio. 2013. Modifikasi Ubi Kayu dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus plantarum* untuk Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol.2 No. 4*. Universitas Diponegoro.
- Darwin, S. 2001. *Kajian Pengaruh Jarak Tanam Bambu Betung (Dendrocalamus asper (Schultes. f) Backer ex Heyne) Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Obat Katuk (Sauropus androgynus L.) Merr), Kencur (Kaemferia galanga L.) dan Raja Gowah (Alpinia malaccensis Rose.)*. Skripsi Sarjana Kehutanan. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor.

- Diliello R. L. 2002. *Methods In Food and Dairy Microbiology*. Avy Publishing. Inc. New York.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fatoni, A., Zusfahair dan P. Lestari. 2008. Isolasi dan karakterisasi protease ekstraseluler dari Bakteri dalam Limbah cair tahu. *Natur Indonesia* 10 (2): 83-88.
- Hardoyo, A. E. Tjahjono, D. Primarini, Hartono, dan Musa. 2007. Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan *Acetobacter aceti* B166. *Jurnal Sains MIPA, Edisi Khusus vol. 13 no.1*. Balai Besar Teknologi Pati Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Hanmoungjai, W., E. Chukeatirote, W. Pathom-aree, Y. Yamada, and S. Lumyoung. 2007. Identification of Acidotolerant Acetic Acid Bacteria Isolated from Thailand source. *Research Journal of Microbiology vol. 2 no. 2*. pp 194-197.
- Hungate, R. E. 1969. A roll tube for cultivation of strict anaerobes. In *Methods in microbiology*. Vol 3B. Norris, J.R. & Ribbon, D.W. (Eds). *Academic Press. London*.
- Jamilah, I., Meryandini, I. Rusmana, A. Suwanto, dan N. R. Mubarik. 2009. Activity Proteolytic and Amylolytic and Enzymes From *Bacillus* spp. Isolated From Shrimp Ponds. *Journal Microbiology Indonesia*. 3 (2) : 67-71.
- Jojima, Y., Y. Mihara, S. Suzuki, K. Yokozeki, S. Yamanaka, and R. Fudou. 2004. *Saccharibacter Floricola* gen. Nov., sp. Nov., a novel osmophilic acetic acid bacterium isolated from pollen. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, vol. 54pp. 2263-2267.
- Kencana, P. 2009. Efektifitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu. *Jurnal Agrotekno vol. 15 no. 2*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Kurniawan, S. 2010. *Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi Ca(OH)₂ untuk perendaman terhadap karakteristik tepung mocaf varietas singkong pahit (pandmir L-2)*. Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas sebelas maret. Surakarta.
- Lay, B. W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Levine, M. 2000. *An Introduction to Laboratory Technique in Bacteriology*. McMillan Company, New York.
- Locke, T., S. Keat, A. Walker and R. Mackinnon. 2013. *Microbiology and Infectious Diseases on The Move*. Diterjemahkan oleh Akbarini, R. PT. Indeks, Jakarta.

- Masfufatun. 2010. *Isolasi dan Karakterisasi Enzim Selulase*. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Wijaya Kusuma. Surabaya.
- McKane, L. and J. Kandel. 1998. *Microbiology. Essentials and Applications*. 2nd ed. McGraw-Hill, Inc. Philadelphia.
- Melliawati, R., A. C. Djohan dan Yopi. 2015. Seleksi Asam Laktat Sebagai Penghasil Enzim Protease. *In Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 2015: Proceedings. Vol 1. No.2. pp 184-188*.
- Meriandini, A. 2003. Isolasi bakteri selulolitik dan karakterisasi enzimnya. *Makaira sains no 13 pp 33-38*.
- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. 2009. *Tepung Kasava Bimokian Prospektif*. Balai Besar Litbang Pasca Panen Pertanian.
- Maretza, D. T. 2009. *Pengaruh Dosis Ekstrak Rebung Bambu Betung (Dendrocalamus asper Backer ex Heyne) terhadap Pertumbuhan Semai Sengon (Paraserianthes falcataria (L.) Nielsen)*. Skripsi Sarjana Kehutanan Fakultas Kehutanan. IPB.
- Nurmalinda, A. 2012. *Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indigenous Pemfermentasi dari Buah Durian*. Skripsi Sarjana Biologi. Jurusan Biologi. FMIPA. Universitas Andalas.
- Nusa, M. I, B. Suarti, dan Alfiah. 2012. Pembuatan Tepung MOCAF melalui Starter dan lama fermentasi (*modified cassava flour*). *Jurnal Agrium vol. 17 no. 3*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian UMSU.
- Osek, J. 2004. Phenotypic and genotypic characterization of *Escherichia coli* O157 strains isolated from human, cattle, and pigs. *Vet. Med-Czech. 9:317-326*.
- Oxoid. 1998. *The Oxoid Manual*. 8th ed. Compiled by E.Y. Bridson (Former Technical Director of Oxoid).
- Pakpahan, R. 2009. *Isolasi bakteri dan uji aktivitas protease termofilik dari sumber air panas sipoholon tapanuli utara sumatera utara*. Thesis pascasarjana. Usu. Medan.
- Pelczar, C. J. and E. C. S. Chan. 1988. *Elements of Microbiology*. (Diterjemahkan Hadioetomo, R. S., T. Imas, S.S. Tjitrosomo dan S.L. Angka). Edisi ke-1. Indonesia University Press, Jakarta.
- Periadnadi. 2005. *Hubungan Antara Komposisi Ragi Tapai dari Beberapa daerah di Sumatera Barat dengan Tapai yang dihasilkannya*. Disampaikan pada "regularly scientific seminar" TPSDP Batch III Jurusan Biologi, FMIPA. Universitas Andalas.

- Periadinani dan Nurmiati. 2010. *Bakteri indigenous pada buah-buahan Tropis*. Jurusan Biologi, FMIPA. Universitas Andalas.
- Peleazar, M. J., and R. D. Reid. 1958. *Microbiology*. Mc-Graw Hill Book Company, inc. New York.
- Plantamor. Klasifikasi Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*). <http://www.plantamor.com>. Diakses 20 september 2016.
- _____. Klasifikasi Bambu Talang (*Schizostachyum brachycladum*). <http://www.plantamor.com>. Diakses 20 september 2016.
- _____. Klasifikasi Bambu Aur (*Bambusa vulgaris*). <http://www.plantamor.com>. Diakses 20 september 2016.
- Putri, W. D. R., Haryadi., D. W. Marseno dan M. N. Cahyanto. 2012. Isolation and characterization of amylolytic lactic acid bacteria during growol fermentation, an Indonesian traditional food. *Jurnal teknologi pertanian vol 13 no 1 pp 52-60*.
- Purwoko, T. 2009. *Fisiologi Mikroba*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Qiqi. 2008. *Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Mikroba*. Pusat Penelitian Mahluk Hidup. Jakarta.
- Riska, J., Wahyuningtias dan Dianka. 2013. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Bolu Kemojo Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Singkong Mocaf*. Skripsi. Universitas Bina Nusantara.
- Rustan, I. R. 2013. *Studi Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Cabai Rawit (Capsicum frutescens L.)* Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Rizki, C. 2015. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Indigenous Perfermentasi dari Umbi Ubi Kayu Kultivar Lambau dalam Pencarian Isolat Unggul untuk Proses MOCAF*. Skripsi Sarjana Biologi. Universitas Andalas.
- Riza, Y. 2015. *Isolasi dan Karakterisasi Mikroflora Indigenous Pemfermentasi pada Ubi Kayu Jenis Ketan untuk proses MOCAF*. Skripsi Sarjana Biologi. FMIPA. Unand.
- Santoso, L. 2016. *Pengaruh perbedaan komposisi medium terhadap produksi bakteriosin dari bakteri asam laktat yang diisolasi dari acar rebung bambu betung (Dendrocalamus asper) dalam kondisi fermentasi yang berbeda*. Thesis. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Soegijapranata Katolik. Semarang.
- Sari, N. P., B. Leni, dan R. M. Roza. 2013. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah-buahan di Riau*. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Riau.

Sobowale, A. O., T. O. Olurin, and O. B. Oyewole. 2007. Effect of lactic acid bacteria starter culture fermentation of cassava on chemical and sensory characteristic of fufu flour. *African Journal of Biotechnology* vol. 6 no 16 pp. 1954-1958, ISSN 1684-5315.

Stanier Y. R. 2001. *The Microbial World*. Prentice Hall. Inc. Eaglewood. New Jersey.

Sugiyono. 2008. Kadar protein dan serat kasar ampas sagu (*Metroxylon* sp) terfermentasi dengan lama pemeraman berbeda. *Jurnal ilmiah inkoma*.

Subagio, A. 2006. *Industrialisasi mocaf sebagai bahan baku industri pangan untuk menunjang diversifikasi pangan pokok nasional*. Universitas jember. Jember.

Volk. 1998. *Mikrobiologi Dasar*. Erlangga. Jakarta.

Winarno F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Yulvizar, C., Y. S. Ismail, dan R. Moulana. 2015. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Indigenous dari Jeruk Drien, Provinsi Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* vol. 7 no. 1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala.

Zulaidah, A. 2011. *Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-CF Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum*. Thesis Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.

