

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhdiya, A. 2003. *Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalin Termotabil*. Buletin Plasma Nutfah 9: 98-102
- Amin dan Leksono. 2001. *Efektivitas Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat Bakteri*. Erlangga. Yogyakarta.
- BPS. 2008. *Statistik Indonesia 2007 Produksi Umbi-umbian di Indonesia* (Online),(<http://www.bps.co.id>, diakses tgl 12 Juli 2015).
- 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*. 7<sup>th</sup> Ed. Pearson Education, Inc. Publishing as Benjamin Cummings. San Fransisco. CA.
- Darmawan, M.R, P. Andreas, B. Jos, dan S. Sumardio. 2013. *Modifikasi Ubi Kayu dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter Lactobacillus casei untuk Produk Pangan*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol. 2 No.4. Undip.
- Dittrich, H. H. 1987. *Handbuch der Getränke-technologie – Mikrobiologie des Weines*. Verlag Eugen Ulmer. Stuttgart.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fitriyani, I. 2010. *Isolasi, Karakterisasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Matang yang Berpotensi Menghasilkan Antimikroba*. Skripsi Sarjana Jurusan Biologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Frazier, W.B. and C.W Dennis. 1998. *Food Microbiology*. Third Edition. McGraw-Hill, Inc. New York.
- Grace M.R.1997. *Cassava Processing*. Rome : FAO.UNO.
- Halim A dan B. Siswanto.1990. *Peranan teknologi pascapanen ubikayu. di dalam supply dan demand untuk pangan Pasaribu dan Sutoro (eds.)*. Prosiding. Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pra dan Pascapanen ubikayu I. Seminar Nasional UPT-EPG BPPT. Lampung

- Hanmoungjai, W., E. Chukeatirote, W. Pathom-aree, Y. Yamada & S. Lumyoung. 2007. Identification of Acidotolerant Acetic Acid Bacteria Isolated from Thailand Source. *Research Journal of Microbiology*. Vol.2 No. 2. pp 194-197.
- Hee-Young An. 2005. *Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches*. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of the Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Jamilah, I., A. Meryandini, I. Rusmana, A. Suwanto, N.R. Mubarik. 2009. Activity Proteolytic and Amylolytic Enzymes From Bacillus spp. Isolated from Shrimp Ponds. *Journal Microbiology Indonesia*. Vol. 3. No. 2. pp 67-71.
- Jawetz, Melnick, and Adelberg, s. 2001. *Mikrobiologi Kedokteran ; Edisi I*. Salemba Medika. Jakarta.
- Jojima, Y., Y. Mihara, S. Suzuki, K. Yokozeki, S. Yamanaka & 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. 54. pp 2263-2267
- Kusumatdji. 2008. *Evaluasi Kontaminasi Bakteri Pantogen pada Ikan Segar di Perairan Teluk Semarang*. Thesis Jurusan Biologi. Undip. Semarang
- Lay, B. W. dan S. Hastowo. 1992. *Mikrobiologi*. Rajawali Press. Jakarta.
- Lay, W. B. 1994. *Analisis Mikroba di Laboratorium*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Locke, T., S. Keat, A. Walker and R. Mackinnon. 2013. *Microbiology and Infectious Diseases on The Move*. Diterjemahkan oleh Akbarini, R. PT. Indeks. Jakarta.
- Melliawati, R., A. C. Djohan dan Yopi. 2015. Seleksi Bakteri Asam Laktat Sebagai Penghasil Enzim Protease. In *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia 2015:Proceedings*. Vol 1. No. 2. pp 184-188.
- Meryandini, A. 2009. *Isolasi Bakteri Selulolitik dan Karakterisasi Enzimnya*. Makaira Sains No. 13. pp 33-38.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agromedia. Jakarta

- Napaporn A, S. Shobsngobb and S. Varavinita. 2000. *Morphological Properties of Acid-Modified Tapioca Starch*. Weinheim.
- Nurmalinda, A. 2013. Isolasi Dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indigenous Pemfermentasi Dari Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr). *Skripsi Sarjana*. UNAND. Padang.
- Pelczar, M.J. dan R.D. Reid. 1958. *Microbiology*. McGraw-Hill Book Company, Inc. New York.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2010. *Bakteri Indigenous pada Buah-Buahan Tropis*. Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang. (Unpublished).
- Periadnadi. 2005. *Hubungan Antara Komposisi Ragi Tapai dan Beberapa Daerah di Sumatera Barat dengan Tapai yang Dihasilkannya*. Disampaikan pada "Regularly Scientific Seminar" TPSDP Batch III Jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Andalas Padang. 14 Desember 2005.
- Purwoko, T. 2009. *Fisiologi Mikroba*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- 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.
- Puspitojati, E. dan H. Santoso. 2014. *Pengaruh Penggunaan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi pada Kualitas Modified Cassava Flour (MOCAF)*. STPP Jurluhtan. Yogyakarta.
- Rachman I. D. P. 2012. Studi Pembuatan Tapioca Flour dengan Fermentasi Alami dan Penambahan Inokulum. *Skripsi Sarjana Jurusan Teknologi Pertanian*. Universitas Hasanuddin.
- Roller, S. 2003. *Natural Antimicrobials for the Animal Processing of Foods*. CRC Press. Washington DC.
- Rukmana. R.H. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta
- Sangseethong, K., S. Lertphanich and K. Sriroth. 2009. *Physicochemical Properties of Oxidized Cassava Starch Prepared under Various Alkalinity Levels*, *Starch/Stärke* Vol. 61.

- 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 characteristics of fufu flour*. African Journal of Biotechnology. Vol. 6 no.16. pp. 1954-1958
- Sriroth, K., K. Piyachomwan, K. Sangseethong and C. Oates. 2002. *Modification of cassava starch*. Paper presented at X International Starch Convension. 11-14 June 2002. Cracow. Poland.
- Subagio A. 2005. *MOCAF: Inovasi & Peluang Baru Agribisnis*. [www.trubusonline.com](http://www.trubusonline.com)
- Subagio A.2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Universitas Jember. Jember
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberti. Yogyakarta
- Sugiyono. 2008. *Kadar Protein dan Serat Kasar Ampas Sagu (Metroxylon sp) Terfermentasi dengan Lama Pemeraman Berbeda*. J Ilmiah Inkoma.
- Vatanasuchart, N., O. Naivikul, S. Charoenrein, K. Sriroth, 2005, *Molecular Properties of Cassava Starch with Different U V Irradiation to enhance Baking Expansion*. Carbohydrate Polymers. vol.61 pp 80-87.
- Yusra, A. Fauzan, Novelina dan Periadnadi. 2014. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Indigenous dalam Budu*. Jurnal Teknologi Agritech. Vol.34 No.3.
- Zulaidah, A. 2011. *Modifikasi Ubi Kyu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-CF Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum*. Thesis Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.