

DAFTAR PUSTAKA

- Andoko, H. 2003. *Budidaya Bambu Rebung*. Yogyakarta: Kartinius Hal 52.
- Anonim. 2012. *Mengolah Rebung, Menghindari Racun*. Tabloid Sinar Tani. Edisi 3472.
- Antara, N. S. I. N. Dibia dan W. R. Aryanta. 2009. Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Susu Kuda Bima. *Agritech* Vol 29 No 1.
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Penerbit Rakyat. Jakarta. Hal 157.
- Bachrudin, Z., Astuti, dan Y.S. Dewi. 2000. *Isolasi Dan Seleksi Mikroba Penghasil Laktat Dan Aplikasinya Pada Fermentasi Limbah Industri Tahu*. Hal. 52 - 65.
- Barrow, G.I. and R.K.A Feltham,. 1993. *Cowan and Steel's Manual for The Identification of Medical Bacteria*. 3rd edition, Cambridge University Press, Cambridge.46(10): 975.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 576.
- Hadioetomo, R. S. 1993. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek: Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 163.
- Handoko, A. 2008. *Budidaya Bambu Rebung*. Kanisius. Yogyakarta. Hal 53.
- Hidayat, N. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Yogyakarta. Hal 135.
- Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi: Mengungkap Dunia Mikroorganisme Jilid 2*. CV.Yrama Widya. Bandung. 256 pp.
- Johanis, A.R.; P. Moge dan Elizabeth A. Widjaja. A. *Journal on Taxonomic Botani Plant Sociology and Ecology*. Vol 10: 291.
- Judoamidjo, M, A.; A. Darwis, dan E. G. Sai'd. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Edisi 1. Rajawali Press, Jakarta.
- Kencana, P. 2012. *Bambu Rebung Tabah*. UNUD-USAID-TPC. Bali. Hal 69.

- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa terhadap Aktivitas Antibakteri, polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. [Tesis]. Universitas Diponegoro, Semarang. Hal 118.
- Kurosawa. 1969. Studies on The Physiology of Bamboo. *Science and Technic Agency Prime Minister's Office*. Tokyo. Japan. Hal 21-28.
- Linn, C.F. 1973. Isolation and Cultural Conditions of *Monascus*Sp for The Production of Pigment in A Submerged Culture. *Journal of Fermentation Technology* 51: 135-142.
- LIPI. 2013. Bambu. krppurwodadi.lipi.go.id. [9 Juli 2017]
- Mirwandhono, E.dan Z. Siregar. 2004. Pemanfaatan Hidrolisat Tepung Kepala Udang dan Limbah Kelapa Sawit yang difermentasi dengan *Aspergillus niger*, *Rhizopus oligosporus* dan *Trichoderma viridae* dalam Ransum Ayam pedaging [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Muchtadi TR, Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Muhardi, Suharyono dan Susilawati. 2007. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanta*) dan Pandan (*Pandanus Amarylifolius*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* XVIII (1).
- Nafed, K. 2011. *Menggali Peluang Ekspor Dari Bambu*. Warta Ekspor Edisi Desember. Jakarta. Hal 19.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 194.
- Parwako, T. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Bumi Aksara. Jakarta. *Biodiversitas* 9 (3), 161-164.
- Prasetya, R 1985. Perubahan Kimia dan Mikrobiologi dalam Fermentasi Rebung. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal 73.
- Rahayu, E. S dan S. Margino. 1997. *Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi*. Yogyakarta:PAU Pangan dan Gizi UGM Press. Hal 13.
- Rizki, F. 2013. *The Miracle Of Vegetables*. PT. Agomedia Pustaka. Jakarta. Hal 244.

- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta. Hal 121.
- Sopandi, T dan wardah, 2013. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Andi Offset. Hal 494.
- Setyaningsih, D.; A. Apriyantono.; dan S. M Puspita. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 180.
- Singleton and Sainsbury. 2006. *Dictionary of Mikrobiology and Molecular Biology 3rd Edition*. John Wiley and Sons. England. Hal 908.
- Stocking, E.M., and R.M. Williams. 2003. *Chemistry and biology of biosynthetic Diels-Alder reactions*. *Angewandte Chemistry International* 42: 3078- 3115.
- Sudarmadji, S.; B.Haryono.; Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal 160.
- Sukmaningsih, I.; N.Wayan.; P. Semadi.; Diah; dan I. Bagus. 2012. *Rebung bambu tabah sebagai afrodisiak pada tikus putih jantan*. Pusat Studi Ketahanan Pangan. Bali. Hal 20.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Unesa University Press. Surabaya. 5(1):69-76
- [USDA] National Nutrient Database for Standard Reference. 2009. Mulberry Nutrition. <http://www.bestveganguide.com/mulberry-nutrition.html>. Diunduh pada tanggal 25 September 2017.
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*. UMM Press; Malang. Hal 274.
- Winarno, F.G. 1992. *Rebung Teknologi dan Pengolahannya*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 99.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 13.
- Yenrina R.; Yuliana.; D. Rasyimida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Andalas University press. Padang. Hal 159.
- Yukti. A. M. 1991. "Bakteri Asam Laktat dalam Beberapa Jenis Makanan Fermentasi". [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta. Hal 11-14.