

## Daftar Pustaka

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Tepung Mocaf*. SNI 7622-2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol 8. No 6
- Ahmad, M. 2018. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 1(1), 56-62.
- Aisah, Harini, N., dan Damat. 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (Modified cassava Flour) dengan Fermentasi ragi Tape. *Food Technology and Halal Science Journal*. 4(2): 172-191.
- Alcantara, R.M., Hurtada, W.A dan Dizon, E.I. 2013. The Nutritional Value and Phytochemical Components of Taro (*Colocasia esculenta*) Powder and its Selected Processed Foods. *Journal Of Nutrition & Food Sciences*
- Alsuhendra dan Ridawati. 2009. Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, Dan Enzimatis Terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). PS Tata Boga Jurusan IKK FT UNJ Kampus UNJ Rawamangun
- Amri, E dan Pratiwi, P. 2014. Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. *Jurnal Pelangi*. (6) (2): 182-191.
- Andarini, Y. N., & Risliawati, A. 2018. *Variabilitas Karakter Morfologi Plasma Nutfah Talas ( Colocasia esculenta ) Lokal Pulau Jawa ( Morphological Character Variability of Javanese Local Taro [ Colocasia esculenta ] Germplasm )*. Buletin Plasma Nutfah, 24(1), 63–76.
- Andualem, B., & Gessesse, A. 2014. Proximate composition, mineral content and antinutritional factors of Brebra (*Milletia ferruginea*) seed flour as well as physicochemical characterization of its seed oil. *SpringerPlus*, 3(1), 1-10.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan Ph, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 68-74.
- Anggraeni YP dan Yuwono SS. 2014. Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi Jalar (*Ipomea batatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. *J Pangan dan Agroindustri*. 2(2):59 – 69.
- Arnata, I. W., & Anggreni, A. A. M. D. 2013. *Rekayasa Bioproses Produksi Bioetanol dari Ubi Kayu dengan Teknik Ko-Kultur Ragi Tape dan*

*Saccharomyces cerevisiae*. Teknologi Industri Pertanian Universitas Udayana. Bali.

- Astuti, S.D., Andarwulan, N., Fardiaz, D., dan Purnomo, E.H. 2017. Karakteristik Tepung Talas Varietas Bentul dan Satoimo Hasil Fermentasi Terkendali dengan Inokulum Komersial. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan*. 28 (2): 180-193.
- Aviana, T., & Loebis, E. H. 2017. Pengaruh Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat Pada Tepung Talas dan Produk Olahannya. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1),
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dewi., Ratna., Aziz., dan Saefuddin. 2011. Isolasi Rhizopus oligosporus pada beberapa inokulum tempe di Kabupaten Banyumas. *Molekul*, 6(2), 93–104.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. 2017. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris manisan kering labu siam (*Sechium edule Sw.*) Dengan pemanfaatan pewarna alami dari ekstrak rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 50-66.
- Greenhill AR, Shipton WA, Blaney BJ, Brock IJ, Kupz A, Warner JM. 2009. Spontaneous fermentation of traditional sago starch in Papua New Guinea. *Food Microbiol*. 26: 136–141.
- Gustian., Satria, B., Andika., & Setyawan, R.B. 2018. *Karakteristik Talas (Colocasia Esculenta L.) Di Kecamatan Sipora Utara, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat. Prosiding Forum Komunikasi Perguruan Tinggi Pertanian Indonesia (FKPTPI)*. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh.
- Harlianti., Wahyuni, S., dan Karimuna, L. 2019. Penilaian Organoleptik dan Karakteristik Gelatinisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi Hasil Proses Perendaman Berbagai Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(2) : 2041-2050.
- Hartanti, F.D. Amantp, B. S. Rahadian, D. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi Dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Laktat. *Jurnal Teknologi Pangan Vol 2 No. 4*.
- Indriyani, F., Nurhidajah., Suyanto, A. 2013. Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(2):27-34.
- Irsyad. 2011. Perbaikan Proses untuk Peningkatan Umur Simpan Dodol Talas. [Skripsi]. IPB: Bogor.

- Iskandar, H., Patang, dan Kadirman. 2018. Pengolahan Talas (*Colocasia Esculenta L., Schott*) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(2018), 29–42.
- Kartika, Z. 2022. Karakteristik Mutu Pengeringan Nanas Menggunakan Food Dehydrator Dan Tray Dryer.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi pengolahan Umbi-Umbian. Modul. Agricultural University Bogor*. 43-48 hal.
- Koswara, S. 2014. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 1 : Umbi Talas*. Bogor Agricultural University. USAID. Bogor
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., dan Widjaja, T. 2012. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*. 1(1), 1–6.
- Lestari, E., Sandri, D dan Fatimah. 2017. Pengaruh Ragi Tape terhadap Pembuatan Tepung Temulawak Terfermentasi. *Peran ahli Teknologi Pangan dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*, 3, 1250-1256.
- Maulina, F. D. A., Lestari, I. M., & Retnowati, D. S. 2012. Pengurangan kadar kalsium oksalat pada umbi talas. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 277-283.
- Mcguire, R.G. 1992. *Reporting of Objective Color Measurements*. *HortScience* 27, 1254–1255.
- Medikasari, M., Nurdjanah, S., Yuliana, N., & Lintang, N. 2012. Sifat amilografi pasta pati sukun termodifikasi menggunakan sodium Tripolifosfat. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(2), 173-177.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1988. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Mubin, M. F., dan E. Zubaidah. 2016. Studi pembuatan kefir nira siwalan (*Borassus flabellifer L.*) (Pengaruh pengenceran nira siwalan dan metode inkubasi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 291-301.
- Mujumdar, A. 2014. *Handbook of Industrials Drying Fourth Edition*. Boca Ration: CRC Press.
- Murtius, W. S. 2012. *Bahan Ajar Teknologi Umbi – Umbian*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(1):68-79
- Nafilawati, W., Wahyuni, S., La Karimuna. 2016. Analisis Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Tepung Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) Termodifikasi Oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) Asal Isolat Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 1



- Nanlohy, E. E., Kaya, A. O., Wenno, M. R., dan Peea, G. I. 2024. Fortifikasi Karagenan dan Kolagen pada Pembuatan Boba. *Inasua: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 279-288.
- Naudé, T. W., dan Naidoo, V. 2007. *Oxalates-containing plants*. *Veterinary Toxicology*, 880-891.
- Nisa FC, Kusnadi J, dan Crishnasari R. 2008. Viabilitas dan deteksi subletal bakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku. *Teknol Pert.* 9(1): 40-51.
- Nurani, S., & Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 50-58.
- Oke, M.O dan I.F. Bolarinwa. 2011. Effect of Fermentation on Physicochemical Properties and Oxalate Content of Cocoyam (*Colocasia esculenta*) Flour. *International Scholarly Research Network*.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknains Pangan*, vol 2 (1): 20-29.
- Prastawa, R. 2013. *Patiseri Mengolah Kue Indonesia*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan.
- Pricilia, P. A., Wahyuni, S., dan Hermanto. 2016. Organoleptik Tepung Keladi dari Hasil Fermentasi Ragi Tape, Ragi Roti dan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 1(3), 167-174.
- Purseglove, J. W. 1972. *Tropical Crops, Mono-cotyledon*. Longman Publications.
- Purwanto, E. H., Sigir S., dan Supriyanto. 2019. Aktivitas Mikroba dalam Pulp Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Selama Fermentasi dengan Penambahan Ragi Tape. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*. 6 (1): 21-32.
- Putri, E.P., Abdillah, H. 2023. Pengaruh Waktu pada Proses Asetilasi Terhadap Modifikasi Tepung Tapioka. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahmadi, A., Yunus, Y., Candra, K., dan Suwasono. 2021. Analisa Kimia dan Mikrobiologi Pada Fermentasi Biji Kakao skala Kecil dengan Induksi *Acetobacter aceti* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal riset Teknologi Industri*, 15(2), 327-337.
- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalur Kacang pada Produk Kacang Salut. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Rahmawati, W., Kusumastuti, Y. A. dan Aryanti, N. 2012. Karakteristik Pati Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1(1):347-351.

- Ratti, C. 2001. Hit Air And Freeze-Drying Of High-Value Foods: A Review. *Journal of Food Engineering*, 49 (4), 311-319.
- Richana, N. 2012. *Araceae dan Dioscorea Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Nuansa. Bandung.
- Ridal, S. 2003. *Karakteristik Sifat FisikoKimia Tepung dan Pati Talas dan Uji Penerimaan  $\alpha$ -amilase terhadap Patinya*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 60 hal.
- Rosyida, F. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan. *Journal Tata Boga*, 3(1).
- Saenphoom, P., Chimtong, S., Phiphatkitphaisan, S., dan Somsri, S. 2016. Improvement of Taro Leaves Using Pre-treated Enzyme as Prebiotics in Animal Feed. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 11(2016), 65–70.
- Sari, R. A. 2024. Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Karakteristik Snack Bar. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Savic D, Savic T, Skrinjar M, Jokovic N. 2007. Profile of lactic acid bacteria in rye flour and sourdough. *Culture Collections*. 5:38-45.
- Setiarto RHB, Widhyastuti N. 2016. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Gadung Modifikasi (*Dioscorea hispida*). *Jurnal Litbang Industri*. 6(1): 61-72.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. Hal : 97103.
- Siletty, L., Polnaya, F.J., dan Moniharapon, E. 2022. Karakteristik Kimia Tepung Umbi Talas Kultivar Tanimbar dengan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1): 48-53
- Simpson T. S., Savage G. P., Sherlock R., and Vanhanen L. P. 2009. Oxalate Content of Silver Beet Leaves (*Beta vulgaris* Var. Cicla) at Different Stages of Maturation and The Effect of Cooking With Different Milk Sourcer. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Sjahrudin<sup>1</sup>, H., Subhan, D., Agnes, M., D. A. P., dan Mangasi, P. R. 2022. Pemanfaatan Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Tepung Mocaf. 6(1), 42–48.
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Universitas Jember. Jember. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Subagyo. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung - Tepungan*. Jakarta : Food Review.

- Sukainah, A., Johannes, E., Jangi, J., Putra, R.P., Angriani, R., dan Hatima, H. 2017. Modifikasi Tepung Jagung dengan Fermentasi. Makassar : CV. Agus Corp.
- Sulaiman, I., Meldasari, Y., Rozali, Z.F., dan Noviasari, S. 2021. Penurunan Kadar Oksalat pada Talas Kimpul dan Talas Ungu dengan Metode Fisik dan Kimia. *Journal of Agro industry*. 38(1) : 17-24.
- Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) Pada Pembuatan Fruit Leather dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) dan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Suryanto, E. 2012. *Fitokimia Antioksidan*. Putra Media Nusantara, Surabaya.
- Sushanti dan Sirwanti. 2018. Laju Pengeringan Chips Mocaf Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Galung Tropika*. 7(3) : 229-235.
- Susilawati, P.N. 2020. Budidaya Talas Varietas Beneng. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian.
- Syamsir, E. 2008. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. FATETA IPB*. Bogor. Hal : 24-25.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol 5 (2): 66-73.
- Wadamori, Y., L. Vanhanen, G. Savage. 2014. Effect of Kimchi Fermentation on Oxalate Levels in Silver Beet (*Beta vulgaris* var. *cicla*). *Foods* 3:269–278.
- Wardani, R.K., Handrianto, P. 2017. Reduksi Kalsium Oksalat pada Umbi Porang dengan Larutan Asam. Gresik: Graniti.
- Wibowo, C., Erminawati, Pepita H., dan Rumpoko W. 2017. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung yang Dihasilkan dari Umbi Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Pertanian* 14(2).
- Wijaya, B.A., Gayatri., Frenly. 2014. Potensi Ekstrak Etanol Talas sebagai alternatif obat Luka pada Kulit Kelinci. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 3(3):201-219.
- Winarno, FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, F., Nazaruddin, N., dan Amaro, M. 2021. *Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Fisik, Kimia, Karakteristik, dan Mikrobiologi Tepung Mocaf*. *Prosiding SAINTEK*, , 169–181.
- Wulanningtyas, H. S., Sabda, M., Ondikeleuw, M., dan dan Baliadi, Y. 2019. *Keragaman Morfologi Talas (Colocasia esculenta L.) Lokal Papua*

(*Variability on Morphological 44 Characters the Papuan Locally Taro [Colocasia esculenta L.]*). Buletin Plasma Nutfah, 25(49), 23–30.

Yani, A. V., dan Akbar, M. 2018. Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi. *Jurnal Edible*, 7(1), 40– 48.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Yuliana, E., Panggabean R. M., dan Untari M.J. 2014. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Agroteknologi* 23 (2) ; 117-124

Zulaidah, Agustien. 2011. Modifikasi ubi kayu secara biologi menggunakan starter BIMO-CF menjadi tepung termodifikasi pengganti gandum. Thesis. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal.20

