

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Yenny Puspita Dan Sudarmito Setyo Yuwono.2014. “*Pengaruh Fermentasi Alami pada Chip Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi*”. Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Amin W. dan T. Leksono. 2001.“*Analisis Pertumbuhan Mikroba Ikan Jambal Siam (Pangasius sutchi) Asap yang Telah Diawetkan Secara Ensiling*. J. Natur Indonesia.
- Anonim. 2006. “*Proses Dan Produk Fermentasi Pangan*” (online), (<http://www.ebook.com> , diakses tanggal 17 Oktober 2014).
- Apriyanti, Tina. 2010. “*Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan*”. Skripsi S-1.Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Fakultas Pertanian.
- BKP3 Bantul. 2009. “*Cara Pembuatan Tepung Mocaf*” ( online), ([http://www.BKP3 bantul.com](http://www.BKP3bantul.com), diakses tanggal 12 Oktober 2014).
- BPS. 2008. “*Statistik Indonesia 2007 (Produksi Umbi-umbian di Indonesia)*”(Online),(<http://www.bps.co.id>, diaksestgl 12 Oktober 2014).
- Deputi Meristek. 2000. “*Nenas*”(online), (<http://www.ristek.go.id>, diakses tanggal 13 Oktober 2014).
- Deputi Meristek. 2000. “*Ubi Jalar Ungu*”(online), (<http://www.ristek.go.id>, diakses tanggal 13 Oktober 2014).
- Endahwati, Luluk. 2011. *Aplikasi Penggunaan Enzym Papain dan Bromelin Terhadap Perolehan VCO*.Jakarta: UPN Press.
- Efendi, Puji Johan. 2010.” *Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (Modified Cassava Flour) Dari Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz) Varietas Malang-I dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi*”.Skripsi S-1.Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Fakultas Pertanian.
- Fatimah, Kusnul. 2011. “*Uji Protein dan Karbohidrat Tape Ketan dengan Penambahan Ragi NKL dan Tradisional dengan Konsentrasi yang Berbeda Untuk Pengembangan Materi Ajar Bioteknologi*”. Skripsi S-1 Prodi Biologi. Surakarta. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Fahmi, Nurul. 2009. *Kadar Glukosa, Alkohol Dan Cita Rasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi*. Skripsi S-1 Ilmu Teknologi Pangan. Semarang. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Graimes, Nicola. 2006. *Brain Foods For Kids*. Jakarta : Erlangga.
- Hardoko, dkk. 2010. “*Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu pada Roti Tawar*”. Universitas Pelita Harapan. Jakarta. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan.
- Hidayat, dkk. 2009. “*Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial* “. Prodi Teknologi Pertanian. Bandar Lampung. Politeknik Negeri Lampung.
- Ismayawati, Rachmatika. 2013. “*Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Nanas (Ananas comosus) Terhadap Kandungan Protein dan Kalsium pada Fermentasi Tape Ketan Putih (Oriza sativa glutinosa)*”. Skripsi S-1 Prodi Biologi. Semarang. Fakultas Pendidikan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam IKIP PGRI Semarang.
- Khomsan, Ali. 2006. “*Solusi Makanan Sehat*”. Jakarta : PT Raja Grafindo.
- Khotimah, Khusnul dan Joni Kusnadi. 2014. “*Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (Phoenix dactilyfera L.) Menggunakan Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus casei*”. Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Koswara, Sutrisno. 2009. “*Ubi Jalar dan Hasil Olahannya*” (Online), (<http://Ebookpangan.com>, diakses tanggal 13 Oktober 2014).
- Kristiani, Maria. 2012. “*Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Produk Patiseri (Sweet Potatoes Pizza, Rainbow Bread, Dan Sweet Potatoes Bread Cake)*”. Skripsi S-1. Prodi Teknik Boga. Yogyakarta. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kurniani, dkk. 2012. “*Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae dan Rhizopus oryzae*”. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya. Jurnal Teknik Pomits.
- Kurniawan, Sandra. 2010. *Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Ca(OH)<sub>2</sub> Untuk Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2)*. Skripsi S-

1. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Fakultas Pertanian.

Kusmawati, Eni. 2012. “*Uji Kadar Protein Tape Ubi Jalar (Ipomoea batatas) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*”. Skripsi S-1 Prodi Biologi. Surakarta. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Kwartiningsih, Endang dan Nuning Sri Mulyati. 2005. *Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar*. Surakarta : UNS Press.

Liptan. 2008. “*Bithilo Dari Ubi Jalar Ungu*” (Online), (<http://www.yogya.litbang.deptan.go.id>, diakses 10 November 2014)

Misgiyarta, Suismono dan Suyanti, 2009, *Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif*. Bogor : Balai Besar LitbangPascapanen Pertanian.

Permatasari, Dkk. “*Laporan Praktikum : Antosianin dan Antosianidin pada Kulit Terong*”(Online), (<http://Permatasari.blogspot.com>, Diakses Tanggal 10 November 2014).

Puspitojati, Endah Dan Hadi Santoso. 2014.” *Pengaruh Penggunaan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi Pada Kualitas Modified Cassava Flour (Mocaf)*”. Penyuluhan Pertanian Di Yogyakarta. Yogyakarta. Pengembangan SDM Pertanian.

Rini, Novita. “*Uji Kadar Vitamin C (Asam Askorbat) Dan Protein Yogurt Susu Jagung (Zea mays) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak (Annona muricata)*”. Skripsi S-1 Prodi Biologi. Surakarta. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Sari, puspita dkk. “*Ekstraksi dan stabilitas antosianin dari kulit buah duwet (Syzygium cumini)*”. Universitas Jember. Jember. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.

Seafast. 2012. “*Pewarna Alami Pangan*”(online), (<http://www.Seafast.com>, diakses tanggal 14 februari 2015).

SinarYong. 2010. “*Bread, Cake, Cookies dan Dasar Teori Pembuatannya*”(online), (<http://www.sinarYong.com>, diakses tanggal 13 oktober 2014).

Steenis, Van. 2005. *Flora*. Jakarta : PT Pradnya Paramita.

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.
- Sudarmadji, Slamet dkk. 2010. *Prosedur Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiono. 2012. *Statistik Non Parametrik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfa Beta.
- Suhadi, 1991. *Kimia Dan Teknologi Protein*. Yogyakarta: PAU Pangan Dan Gizi UGM.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya : UNESA Press.
- Trubus. 17 Agustus 2008. “*Negeri Berlimpah Energi dan Pangan*”, hal. 96.
- Wulandari, Fitri. 2008. “*Uji Kadar Protein (Manihot utilisima) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*”. Skripsi S-1 Prodi Biologi. Surakarta. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wirakusuma, Emma. 2002. *Buah Dan Sayur Sebagai Terapi*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Yudiono, Kukuk. *Ekstraksi Antosianin Dari Ubijalar Ungu (Ipomoea batatas CV. Ayamurasaki) Dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water*. Universitas Katolik Widya Karya Malang. Malang. Jurnal Teknologi Pangan.