

DAFTAR PUSTAKA

- Achi, O., S. Akomas. 2006. *Comparative assessment of fermentation techniques in the processing of fufu, a traditional fermented cassava product.* *Pakistan Journal of Nutrition* vol 5: 224-229
- Aini, N., Hariyadi P., Muchtadi TR., Andawulan N. 2009. *Hubungan Sifat Kimia dan Rheologi Tepung Jagung Putih dengan Fermentasi Spontan Butiran Tepung.* *Forum Pasca Sarjana* vol 32 (1):33-43
- Anggraeni, Y.P., Yuwono, SS. 2014. *Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi.* *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2(2) : 59-69. Malang
- Akingbala, J. O., Oyewole, O. B. Uzo-Peters, P. I., Karim, R. O., Bacuss Taylor, G. S. H. 2005. *Evaluating stored cassava quality in gari production.* *Journal of Food, Agriculture and Environment* vol 3 : 75-80.
- Alma'arif, A.L., Wijaya, A., Murwono, D. 2012. *Penghilangan Racun Asam Sianida (HCN) Dalam Umbi Gadung Dengan Menggunakan Bahan Penyerapan Abu.* *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri* 1(1): 14-20
- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik Dalam Makanan.* PT Remaja Rosdakarya. Bandung
- Ali F., Arta S., Ahmad F. 2010. *Koagulasi Lateks dengan Ekstrak Gadung (Dioscorea hispida Dennts).* *Jurnal Teknik Kimia.* 3 (17): 8 – 16
- Anafia. 1997 Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Lama Fermentasi terhadap Fisikolimia dan Organoletik Yogurt Biji Kecipir. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Unika Widya Karya. Malang
- Amanu FN., WH. Susanto. 2014. Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol 2(3) : 161-169
- Anonim. 2012b. *Singkong dan Racun.* <http://bp4kkabsukabumi.net>. Diakses 8 November 2015
- Anonim. 2015c. *Bifidobacterium bifidum.* <http://enfo.agt.bme.hu/drupal/en/node/9637> Diakses 10 November 2015
- Anonim. 2010d. *Bifidobacterium breve.* http://www.probiotic-cn.com/Bifidobacterium_Breve.html Diakses 10 November 2015
- Anonim. 2000f. *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus rhamnosus.* <http://anka.livtek.lth.se:2080/Lcasei.htm> Diakses 8 November 2015

- Anonim. 2011g. *Lactobacillus casei*.
<https://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/01/11/pemanfaatan-bakteri-lactobacillus-casei-dalam-upaya-menjaga-kesehatan-pencernaan-manusia/>
 Diakses 10 November 2015
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington
- Ardiansari, Y. 2012. *Pengaruh Jenis Gadung Dan Lama Perebusan Terhadap Kadar Sianida Gadung*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Jember
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Bahan Tambahan Pangan – Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan*.
<http://bbihp.kemenperin.go.id/>.
 Diakses 10 Oktober 2015
- Ballongue, J. 1993. *Lactic Acid Bacteria (Bifidobacteria and Probiotic Action)*. Marcel Decker, Inc. New York
- Biradar, S.S., S.T. Bahagvati, B. Shegunshi. 2005. *Probiotics and antibiotics: A brief overview*. *The Internet J. Nutr. and Wellness*. 2(1): 1 – 9
- Buchanan, R.E., Gibbons, N. E. 1974. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. Eighth Edition*. The William and Wilkins Company. California.
- Charteris, W.P., P.M. Kelly, L. Morelli And J.K. Collins. 1997. *Selective Detection, Enumeration And Identification Of Potentially Probiotics Lactobacillus And Bifidobacterium Species In Mixed Bacterial Populations*. *International Journal Food Microbiol.* 35: 1 – 27.
- Damardjati, D.S., Widowati, dan Suismono. 1993. *Pembangunan Sistem Agroindustri Kassava*. Balittan Sukamandi
- Darwis, A.A., Sukara, E. 1989. *Teknologi Mikrobial*. Pusat Antar Universitas Bioteknologi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Departemen Kesehatan. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*.
<http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/buku/detail/daftar-komposisi-bahan-makanan-departemen-kesehatan-32736.html>.
 Diakses 26 Oktober 2011
- Djaafar, T.F., Rahayu, S., dan Gardjito, M. 2009. *Pengaruh Blanching Dan Waktu Perendaman Dalam Larutan Kapur Terhadap Kandungan Racun Pada Umbi dan Ceriping Gadung*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, vol. 28 (3): 192-198
- Donkor, O. N., Shah, N. P. (2007). *Production of β-glucosidase and hydrolysis of isoflavone phytoestrogens by Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis and Lactobacillus casei in soymilk*. *Journal of Food Science*. 177-186

- Efendi, P.J. 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. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Frazier, W.B., Dennis C. W. 1998. *Food Microbiology. Third Edition*. McGraw-Hill, Inc. New York : 539
- Gaurav, F. 2003. *Digital Color Imaging Handbook*. CRC Pres. ISBN
- Hakiim, A. dan Sistihapsari, F. 2011. *Modifikasi Fisik-Kimia Tepung Sorgum berdasarkan Karakteristik Sifat Fisikokimia sebagai Substituen Tepung Gandum*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang
- Hanafiah, K.A. 2004. *Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi*. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta
- Harijono, Tassa A.S., Erryana M. 2008. *Detoksifikasi Umbi Gadung (Dioscorea Hispida Dennst.) Dengan Pemanasan Terbatas Dalam Pengolahan Tepung Gadung*. Jurnal Teknologi Pertanian vol 9 (2) : 75-82
- Hasanuddin. 2010. *Mikroflora Pada Tempoyak*. Agritech vol 30(4):218-222
- Heller, K.J. 2001. *Probiotic Bacteria in Fermented Foods: Product characteristics and starter organisms*. American Journal Clinical Nutrition. Vol 73: 374 – 379
- Herawati, F. 2002. *Pemakaian Berbagai Jenis Bahan Pengisi Pada Pembuatan Tepung Tape Ubi Kayu Dengan Menggunakan Pengering Semprot*. Skripsi. Jurusan TPG–Fateta. IPB. Bogor
- Herawati, Dian. 2009. *Modifikasi Pati Sagu dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun*. Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Irzam FN., Harijono. 2014. *The Effect of Water Replacement and Use of NaHCO₃ in Soaking Cassava Slices (Manihot esculenta Crantz) Against Cyanide Levels In Cassava Flour Processing*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2(4):188-199. Malang
- Junaidi D., Santoso M.C., Retnoningtyas E.S., Hartono S.B. 2015. *Penurunan kadar sianida pada umbi gadung dengan proses fermentasi menggunakan kapang Rhizopus oryzae*. Jurnal Ilmiah Widya Teknik Vol 14 (01)
- Kobawila SK, Louembe, Keleke, Hounhouigan J, and Gamba C. 2005. *Reduction of the cyanide content during fermentation of cassava roots and leaves to produce bikedi and ntoba mbodi, two food products from Congo*. Academic Journals. 4(7): 689-696

- Kusumaningrum A., Sumardiono S. 2012. *Upaya Perbaikan Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Kayu melalui Proses Fermentasi dan Pemanfaatan sebagai Snack Pilus dan Roti Muffin*. Teknik Kimia. Universitas Diponegoro
- Koswara, S. 2013. *Modul Tropical Plant Curriculum (TPC) Project, Teknologi Pengolahan Umbi-umbian*. Bogor : Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center Research and Community Service Institution, Bogor Agricultural University
- Kusnandar, Fery. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat
- Kuswanto, K.R., S. Sudarmadji. 1988. *Proses - Proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Marteau P., Philippe Pochart, Bernard Flourie, Pierre Pellier, Leilita Santos, Jehan-Francois Desjeux, and Jean-Claude Rambaud. 1990. *Effect of chronic ingestion of a fermented dairy product containing Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium bifidum on metabolic activities of the colonic flora in humans*. *The American journal of Clinical Nutrition* vol 52 : 685-688
- Meryandini, A., Melani, Vitria and Sunarti, T.C. 2011. *Addition of Cellulolitic Bacteria to Improve the Quality of Fermented Cassava Flour*. Journal Bogor Agricultural University. Bogor
- Meyer LH. 1996. *Food Chemistry*. Connecticud the AVI Publishing Company
- Muchtadi T., Sugiyono, Fitriyono A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Ngasifudin, Sukosrono. 2006. *Penentuan Efisiensi Pemisahan Sianida Pada Pengolahan Umbi Gadung (Dioscorea hispida)*. Seminar Nasional II SDM Teknologi Nuklir Yogyakarta
- Ni'maturohmah E., Yunianta. 2015. *Hidrolisis Pati Sagu (Metroxylon sagu Rottb) oleh Enzim β -amilase untuk Pembuatan Dekstrin*. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol 3(1) : 292-302
- Oktavian, P. 2010. *Perubahan Karakteristik Fisiko Kimia Mocal (Modified Cassava Flour) selama Fermentasi (Kajian Lama Proses Fermentasi)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Otieno, D.O., Ashton, J.F., Shah, N.P., 2005. *Stability of β -glucosidase activity produced by Bifidobacterium and Lactobacillus spp. in fermented soymilk during processing and storage*. *Journal of Food Science*. 70(4) : 236 – 241
- Pangesti, YD., NH. Riyadi Parnanto, A. Ridwan. 2014. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang Dimodifikasi Secara Heat Moisture Treatment Dengan Variasi Suhu*. Jurnal Teknosains Pangan vol 3(3) : 72-77

- Pambayun, R. 2007. *Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Umbi Gadung.* Yogyakarta : Ardana Media
- Prastyo, D.H., Triaji, W. 2011. *Penurunan Sianida Umbi Gadung Dengan Proses Leaching dan Pengukusan Sebagai Bahan Dasar Tepung.* Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang
- Priyatmoko, E. 2003. *Pengaruh Waktu Pemeraman Terhadap Penurunan Kadar Sianida Dalam Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst.*)*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Univeristas Diponegoro. Semarang
- Pudjihastuti, I. 2010. Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Photokimia UV Untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka. *Thesis Pasca Sarjana.* Universitas Diponegoro.
- Purba, M.M. 2007. *Resistant Starch Tipe III dan Tipe IV dari Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*), Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan Talas (*Colocasia esculenta (L) Shoot*) sebagai Prebiotik.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Pusposendjojo, N. 1988. *Mikroskop Elektron. Laboratorium Analisis Kimia dan Fisika Pusat.* Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Putra, INK. 2009. *Efektivitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu.* Agrotekno vol 15 (2) : 40-42
- Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology.* Applied Science publisher,Ltd. London
- Rahman, A., S. Fardiaz. W. P. Rahayu, Suliantari, C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Retnaningtyas, Dyah A., W.D.R. Putri. 2014. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP.* Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2 (4): 68-77
- Retnowati, Diah P., Kumoro. 2012. *Penurunan Sianida dalam Umbi gadung dengan Proses Leaching yang Bekerja Batch.* Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. Yogyakarta
- Rosa, Devi L., Nur Hidayat, Wignyanto. 2015. *Optimasi Penurunan HCN Pada Umbi Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) Dengan Perendaman Air Kapur.* Universitas Brawijaya : Malang
- Rukmana, R. 2001. *Aneka Kripik Umbi.* Kanisius. Yogyakarta

- Sasongko, P. 2009. *Detoksifikasi Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst.) Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Kapang Mucor sp.*. Jurnal Teknologi Pertanian. 10 (3): 205-215
- Setiawan, D. 2015. *Karakteristik Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk.) Hasil Fermentasi Oleh Lactobacillus plantarum*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember
- Setyaningsih D., Kania T., Maggy, Anton. 2006. *Pengaruh Aktivitas β -Glukosidase Ekternal Dari Kapang Terhadap Kadar Vanilin Buah Vanili*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol 16(1) : 28-35
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., Fahmi, F. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Southeast Asian Food & Agricultural Science & Technology Centre-Institut Pertanian Bogor.
- Srichuwong, S., Sunarti, T.C., Mishima, T., Isono, N. dan Hisamatsu, M. (2005). *Starches from different botanical sources I: contribution of amylopectin fine structure to thermal properties and enzyme digestibility*. Carbohydrate Polymers 60(4): 529-538
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suismono. 1998. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Gadung dan Evaluasi Sifat Fisikokimianya*. PATPI. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Sumarna. 2010. *Hydrolysis of bioactive isoflavone in soymilk fermented with β -glucosidase producing lactic acid bacteria from local fermented foods of Indonesian*. Malaysian Journal of Microbiology. 6(1): 30-40
- Suryani, C.L., N.Westiani. 2000. *Studi Pembuatan Tepung Kara Benguk*. Prosiding Seminar Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Petani dan Pelestarian Lingkungan. Yogyakarta
- Susilowati, A. 2010. *Pengaruh Aktifitas Proteolitik Aspergillus sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino Sebagai Fraksi Guruh Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (Phaseolus raditus L)*. Jurnal Rubik Teknologi (19)1:81-92
- Syafi'i, I., Harijono, Erryana M. 2009. *Detoksifikasi Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst.) dengan Pemanasan dan Pengasaman Pada Pembuatan Tepung*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 1(10): 62 – 68
- Syahrurachman, A. 1994. *Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi Revisi. Penerbit Bina Rupa Aksara. Jakarta
- Tattiyakul J., T. Naksriarporn, P. Pradipasena, O. Miyawaki. 2006. *Effect of Moisture on Hydrothermal Modification of Yam Dioscorea hispida Dennst starch*. <http://www.starch-journal.com>

Diakses 01 Mei 2016

- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1986. *HFS dan Industri Ubi kayu*. Jakarta : Gramedia
- Trappey EF, Khouryieh H, Aramouni F, Herald T. 2015. Effect of sorghum flour composition and particle size on quality properties of gluten-free bread. *Food Science and Technology International*. 21(3): 188-202
- Triana, E., N. Nurhidayat. 2007. *Seleksi dan Identifikasi Lactobacillus Kandidat Probiotik Penurun Kolesterol Berdasarkan Analisis Sekuen 16s RNA*. Biota : 12 (55-60).
- Utami R., Esti W., Annisa. 2013. *Kajian Penggunaan Tepung Gembili (Dioscorea esculentas) Dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu dan karakter Sensoris*. *Jurnal Teknosains Pangan* vol 2(3) : 3-8
- Wahjuningsih, S.B. 1990. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Widodo, W. 2003. *Biotehnologi Industri Susu*. Cetakan Pertama. Lacticia Press, Yogyakarta
- Widodo, W. 2005. *Tanaman Beracun Dalam Kehidupan Ternak*. UMM Press. Malang
- Widowati, S., D.S. Damardjati. 2001. *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan*. Majalah Pangan No 36/X/Jan/2001. Jakarta.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, Komalasari. 2002. *Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung Dari Bahan Sumber Karbohidrat Lokal*. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Badan Litbang Pertanian : 37.
- Winangun, A. 2007. *Mocaf- Tumpuan Ketahanan Pangan*. <http://Tanimerdeka.com>. Diakses pada tanggal 12 Juli 2009
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan*. Gramedia. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Wurzburg, O. B. 1989. *Modified starches : properties and uses*. CR Press, Inc., Boca Raton Florida
- Zubaiddah E., N. Irawati. 2013. *Pengaruh Penambahan Kultur dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Mocaf*. FTP-UB. Malang