

DAFTAR PUSTAKA

- Adesulu-Dahunsi, A. T., Dahunsi, S. O., & Ajayeoba, T. A. (2022). Co-occurrence of *Lactobacillus* species During Fermentation of African Indigenous Foods: Impact on Food Safety and Shelf-life Extension. *Frontiers in Microbiology*, *13*, 684730.
- Afriani, N., Yusmarini, Y., & Pato, U. (2017). *Aktivitas Antimikroba Lactobacillus plantarum 1 yang Diisolasi dari Industri Pengolahan Pati Sagu Terhadap Bakteri Patogen Escherichia coli FNCC-19 dan Staphylococcus aureus FNCC-15*. [Tesis]. Universitas Riau.
- Akbar, A. T., & Pangestuti, E. (2017). Peran Kuliner dalam Meningkatkan Citra. Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis*, *50*(1), 153-159.
- Akinleye, O. M., Fajolu, I. O., Fasure, A. K., Osanyinpeju, O. S., Aboderin, A. O., & Salami, O. O. (2014). Evaluation of Microorganisms at Different Stages of Production of Ogi in Alimosho Community, Area Southwest, Lagos, Nigeria. *American Journal of Research Communication*, *2*(10), 215-230.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggraeni, Y. P., & Yuwono, S. S. (2014). Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *2*(2), 59-69.
- Ann-Charlott Eliasson. (2004). *Starch in Food*. Cambridge England. Woodhead Publishing Limited.
- Antu, E. S. (2016). Studi Eksperimental Sistem Pengering Biji Jagung dengan Metode Natural Convection untuk Peningkatan Kualitas Produksi Pertanian di Gorontalo. *Jurnal Energi dan Manufaktur*, *9*(1), 102-104.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Virginia.
- Aprilia, V., Apriyanto, M., Fangohoi, L., Diba, D. F., Prayitno, S. H., Nurhayati, N., & Sari, D. A. (2021). *Pangan Berbasis Fermentasi*. Yogyakarta: Nuta Media.
- Apriyanto, A., D., Fardiaz N., L., Puspitasari, S., & Budihanto. (1998). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi-IPB.
- Apriyanto, M., Fangohoi, L., Aprilia, V., Diba, D. F., Prayitno, S. H., & Nurhayati, N. (2021). *Pangan Berbasis Fermentasi*. Yogyakarta: Nuta Media.
- Armanto, R., & Nurasih, A. S. (2008). Kajian Konsentrasi Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi pada Pembuatan Tepung Pati Singkong Asam. *Agritech*, *28*(3).
- Arsyad, M., & Hulinggi, M. (2019). Formulasi Jagung Hibrida (*Zea Mays L.*) dan Jagung Manis (*Zea mays Saccharata*) Pada Pembuatan Susu Jagung. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, *7*(3), 178-192.

- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., & Abraham, I. R. (2019). Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays* L.) asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 58-63.
- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., & Abraham, I. R. (2019). Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 58-63.
- Azadi, M. S., Shokoohfar, A., Mojdani, M., Lak, S., & Fazel, M. A. (2022). Investigation Of Changes in Corn Hybrids Grain Protein, Proline, and Micronutrient Content Under The Influence Of Drought and Fertilizers. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 46(4), 413-423.
- Baihaki, Y. A., Rahdiana, R., & Widjaja, T. (2014). Pengaruh Variasi Mikroorganisme dan Pelarut dalam Produksi Etanol dari Nira Tebu (*Sachharum officinarum*) dengan Proses Fermentasi Ekstraktif. *Jurnal Teknik ITS*, 3(2), 137-139.
- Barus, E. P. B., Rizqiati, H., & Bintoro, V. P. (2019). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik *Cocofir* dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 247-252.
- Binada U. (2019). Kontruksi Identitas Komunal Masyarakat Adat Suku Tengger dari Zaman Kerajaan hingga Pasca Reformasi. *Waskita: Jurnal Pendidikan Nilai dan Pembangunan Karakter*, 3(1), 61-75.
- BPOM. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan*. Jakarta
- BPS. Badan Pusat Statistik. (2023). *Luas Panen dan Produksi Jagung di Indonesia 2023* (Angka Sementara). <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2023/10/16/2049/luas-panen-dan-produksi-jagung-di-indonesia-2023--angka-sementara-.html>
- Chaves-Lopez, C., Serio, A., Delgado-Ospina, J., Rossi, C., Grande-Tovar, C. D., & Paparella, A. (2016). Exploring The Bacterial Microbiota of Colombian Fermented Maize Dough "Masa Agria"(Maiz Añejo). *Frontiers in microbiology*, 7, 1168.
- Desniar, D., Setyaningsih, I., & Fransiska, I. M. (2023). Perubahan Kimiawi dan Mikrobiologis Selama Fermentasi Bekasam Ikan Nila Menggunakan Starter Tunggal dan Campuran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), 414-424.
- Desniar, I., Rusmana, A., Suwanto., dan N. R. Mubarik. (2012). Senyawa Antimikroba yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat Asam Bekasam. *Jurnal Akuatika*, 3(2), 135-145.
- Di Cagno, R., Coda, R., De Angelis, M., & Gobbetti, M. (2013). *Exploitation of Vegetables and Fruits Through Lactic Acid Fermentation*. *Food microbiology*, 33(1), 1-10.
- Diniyah, N. S. (2015). *Karakterisasi Gatot Terfermentasi oleh Isolat Indigenus Gatot Singkong (Rhizopus oligosporus dan Lactobacillus manihotivorans)*. Universitas Jember: Teknologi Pertanian.

- Edam, M. (2017). Aplikasi Bakteri Asam Laktat untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1),1-8.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: Gramedia.
- Febriana, E., & Wikandari, P. R. (2022). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Tomat dengan Kultur Starter *L. plantarum* B1765. *Essa*, 11(2).
- Fernández, M., Hudson, J. A., Korpela, R., & de los Reyes-Gavilán, C. G. (2015). Impact on Human Health of Microorganisms Present in Fermented Dairy Products: An Overview. *BioMed research international*.
- Griana, T. P., & Kinasih, L. S. (2020). Potensi Makanan Fermentasi Khas Indonesia Sebagai Imunomodulator. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 6(1), 401-412.
- Handayani, N., Jayus, J., & Herlina. (2013). Formulasi Minuman BST (*Breakfast Starchy Tuber*) Berprebiotik dari Pati Resisten Tipe II (RS2) Kentang dan Ubi Jalar. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Handito, D., & Amaro, M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Starter Scoby (*Symbiotic culture of Bacteria and Yeast*) Terhadap Total Mikroba, Total Khamir dan Organoleptik Kombucha Sari Buah Apel. *Pro Food*, 7(2), 12-22.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini, R., & Suliansyah, I. (2022). Review Artikel: Pati pada Berbagai Sumber Tanaman. *Agroteknika*, 5(1), 26-39.
- Hidayanto, A. P. (2017). *Modul Mata Kuliah Teknologi Fermentasi*. Program Studi Bioteknologi, Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/202x/PerBPOM_Nomor_13_Tahun_2023_tentang_Kategori_Pangan.pdf
- Indriani, N. P., Mustafa, H. K., & Islami, R. Z. (2022). Introduction to Corn Crop (*Zea mays Saccharata* L.) Producing Baby Corn and Forage with Varieties and Harvest Ages in Cileles Village, Jatinangor District, Sumedang Regency. *Media Kontak Tani Ternak*, 4(2), 50-55.
- Izah, S. C., T KIGIGHA, L., & Okowa, I. P. (2016). Microbial Quality Assessment of Fermented Maize Ogi (A Cereal Product) and Options for Overcoming Constraints in Production. *Biotechnological Research*, 2(2), 81-93.
- Jenie, B. S. L., Putra, R. P., Kusnandar, F. (2012). Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf dalam Meningkatkan Kadar Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa Paradisiaca Formatypica*). *Indonesian Journal of Agricultural Post Harvest Research*, 9(1), 18-26.
- Juliana, A. I., & Nazaruddin, N. (2020). Pengaruh Konsentrasi Starter Bakteri *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Pro Food*, 6(2), 673-684.

- Kartikasari SN, Sari P, Subagio A. (2016). Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (RVA) dan Morfologi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi*. 10(1), 12–24.
- Khotimah, K. (2023). *Pengaruh Penambahan Starter Bakteri Tunggal Bacillus subtilis dan Lactobacillus plantarum terhadap Kadar Kalsium Oksalat dan Kualitas Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus prain.)* [Doctoral dissertation]. Universitas Bangka Belitung.
- Kim, J. H., Sunako, M., Ono, H., Murooka, Y., Fukusaki, E., & Yamashita, M. (2009). Characterization of the C-terminal truncated form of amylopullulanase from *Lactobacillus plantarum* L137. *Journal of bioscience and bioengineering*, 107(2), 124-129.
- Koesoemawardani, D., & Yuliana, N. (2009). Karakter Rusip dengan Penambahan Kultur Kering: *Streptococcus sp.* *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 11(3), 205-211.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*. E-book Pangan.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Ebook pangan.
- Krisbianto, O., Minantyo, H., & Sahertian, J. (2023). Potensi Industri Pangan dalam Pengembangan Pariwisata Bromo: Persepsi Penduduk Desa Wonokitri. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 5(2), 134-145.
- Krisbianto, O., Putra, A. Y. T., Padaga, M. C., & Minantyo, H. (2024). Comparative Microbiological, Chemical, and Sensory Traits of Aron Fermentation in Tengger and Laboratory Scales. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 581-592.
- Kumalawati, H., Izzati, M., & Suedy, S. W. A. (2018). Bentuk, Tipe dan Ukuran Amilum Umbi Gadung, Gembili, Uwi Ungu, Porang dan Rimpang Ganyong. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 3(1), 56-61.
- Kumoro, A. C., Widiyanti, M., Ratnawati, R., & Retnowati, D. S. (2020). Nutritional and Functional Properties Changes During Facultative Submerged Fermentation of Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) Tuber Flour Using *Lactobacillus Plantarum*. *Heliyon*, 6(3).
- Kusumaningrum, A., & Siswo, S. (2016). Perbaikan Sifat Tepung Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi Sawut Ubi Kayu dengan Starter Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 31-33.
- Kuswandari, M. Y., Anastria, O. & Wardhani, D. H. (2013). Karakterisasi Fisik Pati Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Termodifikasi Secara Hidrotermal. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 132–136.
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S., Tuju, T. J., Rawung, D., & Sumual, M. F. (2017). Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas 'Manado Kuning' sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1).
- Lestari & Helmyati. (2018). *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Liu Q. (2005). Understanding Starches and Their Role in Foods. In *Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties and Applications*. Taylor & Francis Group.
- Lumba, R., Djarkasi, G., & Molenaar, R. (2017). Modifikasi Tepung Pisang "Mulu Bebe" (*Musa Acuminata*) Indigenous Halmahera Utara Sebagai Sumber Pangan Prebiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1).
- Mali, S., Grossmann, M. V. E., García, M. A., Martino, M. N., & Zaritzky, N. E. (2005). Mechanical and Thermal Properties of Yam Starch Films. *Jurnal Food Hydrocolloids*, 19, 157-164.
- Marwah, S., Poernomo, A. T. Study of Growth Curve of *Lactobacillus plantarum* FNCC 0026 and Its Antibacterial Activity. *Pharmacy and Pharmaceutical Science Journal*, 10(1), 38-43
- Marzuki, I. (2008). Analisis Perubahan Kandungan Gizi Jagung (*Zea mays* L.) Selama Penyimpanan dalam Kemasan Kantong Plastik. *Jurnal Teknosains*, 2(2), 94-101
- Medho, M. S., Djaelani, A. K., & Badewi, B. (2018). Sifat Kimia Tepung Jagung Lokal Putih Timor Termodifikasi Melalui Fermentasi Bakteri *Lactobacillus Casei*. *Partner*, 23(2), 790-798.
- Meilitasari, W. (2016). *Pengaruh Penambahan Kultur Lactobacillus Plantarum Terhadap pH, Total Asam, Total Bal dan Uji Organoleptik Sosis Fermentasi Daging Kambing* [Dissertation]. Universitas Brawijaya.
- Minantyo, H., Sahertian, J., & Krisbianto, O. (2022). *Resep Kreasi Olahan Pangan Berbahan Dasar Pangan Lokal di Bromo*. Penerbit Deepublish.
- Moore, S. A., Ai, Y., Chang, F., & Jane, J. L. (2015). Effects of Alpha-Amylase Reaction Mechanisms on Analysis of Resistant-Starch Contents. *Carbohydrate polymers*, 115, 465-471.
- Mulyani, R., Adi, P., & Yang, J. J. (2022). Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging dan Ikan): A Review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2).
- Mulyani, S., Sunarko, K. M. F., & Setiani, B. E. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Warna Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 113-118.
- Musita, N. (2009). Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14, 68-69.
- Nguyen, T. D. T., Kang, J. H., & Lee, M. S. (2007). Characterization of *Lactobacillus plantarum* PH04, a Potential Probiotic Bacterium with Cholesterol-Lowering Effects. *International journal of food microbiology*, 113(3), 358-361.
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini, M., Melisa, T. C. S., & Warsiki, E. (2008). Pembuatan Soyghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus*

- bulgaricus* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal teknologi industri pertanian*, 18(1).
- Nurhayati, Jenie, B. S. L., Widowati, S., & Kusumaningrum, H. D. (2014). Komposisi Kimia dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Agritech*, 34(2), 146– 150.
- Nurhayati, N. (2019). Modifikasi Pati Secara Asetilasi dan Aplikasinya pada Pembentukan Film. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(2): 100-200.
- Onilude AA, Ayinla GS, dan Eluehike C. 2017. Properties of Alpha-amylase of *Lactobacillus plantarum* Isolated from Cassava Waste Samples. *Biotechnol Journal Intern*. 19(1): 1-14.
- Oyeyinka, S. A., Adeloye, A. A., Olaomo, O. O., & Kayitesi, E. (2020). Effect of Fermentation Time on Physicochemical Properties of Starch Extracted from Cassava Root. *Food Bioscience*, 33, 100485.
- Pramita, N. H., Indriyani, S., & Hakim, L. (2013). Etnobotani Upacara Kasada Masyarakat Tengger, di Desa Ngadas, Kecamatan Malang, Poncokusumo, Kabupaten Malang. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 1(2): 52-61.
- Pudjihastuti, Isti dan Siswo Sumardiono. (2011). Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Fotokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, 1, 1–6.
- Purbowati, P., & Septiani, D. D. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), 19-26.
- Purwanti, I., & Djumadi, M. K. (2013). Uji Total Asam dan Organoleptik dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) [Dissertation]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Puspadewi, R., Adirestuti, P., & Anggraeni, G. (2011). Aktivitas Metabolit Bakteri *Lactobacillus plantarum* dan Perannya dalam Menjaga Kesehatan Saluran Pencernaan. *Konferensi Nasional Sains Dasar Dan Aplikasinya*, 111.
- Puspitojati, E. & Santoso, H. (2014). Pengaruh Penggunaan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi pada Kualitas Modified Cassava Flour (Mocaf). Yogyakarta: Kementerian Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian, Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang, Jurusan Penyuluhan Pertanian.
- Putra, Agustinus, E., & Amran. (2009). *Pembuatan Bioetanol dari Nira Siwalan Secara Fermentasi Fase Cair Menggunakan Fermipan*. Jurusan Teknik Kimia. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2019). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 2).

- Rahman, A.M. (2007). *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish.
- Rahmawati, I. S., E. Zubaida, dan E. Saparianti. (2015). Evaluasi Pertumbuhan Isolat Probiotik (*L. casei* dan *L. plantarum*) dalam Medium Fermentasi Berbasis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) selama Proses Fermentasi (Kajian Jenis Isolat dan Jenis Tepung Ubi Jalar). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (4), 133- 141.
- Rahmawati, W. Y. A., & Kusumastuti, N. Aryanti. (2012). Karakteristik Pati Gadung Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 347-351.
- Ramakrishnan, M., Rajanna, L., Upadhyay, A., & Bera, S. (2011). Production and Assay of Alpha-amylase by *Lactobacillus plantarum* (A6) Using Natural Media. *International Journal of Advances in Science and Technology*, 3(6).
- Ramzi, Y.I., (2016). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Masin Udang Rebon (Mysis Relicta)*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri. [Skripsi]. Universitas Mataram.
- Rizky, M. Y., Fitri, R. D., Hastuti, U. S., & Prabaningtyas, S. (2017). Identifikasi, Uji Kemampuan Hidrolisis Lemak dan Penentuan Indeks Zona Bening Asam Laktat pada Bakteri dalam Wadi Makanan Traditional Kalimantan Tengah. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environmental, and Learning* 14(1), 263.
- Rosida, D. F., CH, W., & FR, Z. (2013). Karakteristik Moromi dan Kecap Manis serta Kajian Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2).
- Rosida, Dedin F. (2021). *Buku Ajar Pati Termodifikasi dari Umbi-umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*. CV. Putra Media Nusantara: Surabaya. ISBN 978-623-6611-51-7.
- Rostini, Iis. (2007). *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah*. Universitas Padjadjaran Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Jatinangor.
- Rusmayanti Indri. (2006). *Optimasi Pengeringan Sukun (Artocarpus altilis) dan Karakterisasi Tepung Sukun*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB.
- Safitri, S. D. N., Ferdiansyah, M. K., & Nurlaili, E. P. (2019). Karakteristik Fisik Jagung P21 (*Zea mays* L.) Termodifikasi Menggunakan Metode Nikstamalisasi dengan Formulasi Kalsium Hidroksida Ca (OH) 2 dan Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), 49-55.
- Santoso A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75,): 35-40.

- Sanyoto, S. P. (2015). *Optimasi Fermentasi Tepung Jagung Putih (Zea mays var. amyloacea)–Bekatul Termodifikasi dengan Lactobacillus plantarum dan Potensinya sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Kering*. [Dissertation]. Program Studi Kimia FSM-UKSW.
- Sari, R. A. F. I. K. A., Cesilia, A., Maksum, R., & Amarila, M. (2011). Skrining Bakteriosin dari Beberapa Galur Bakteri Asam Laktat Isolat Lokal Genus Streptococcus dan Weissella. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 9(2), 116-121.
- Schmiele, M., Sampaio, U. M., & Clerici, M. T. P. S. (2019). Basic Principles: Composition and Properties of Starch. In *Starches for food application* 1(22). Academic Press.
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil Amilase dan Pululanase dan Aplikasinya Pada Fermentasi Talas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 80-89.
- Setiarto, R. H. B., Suryaatmadja, S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). *Peningkatan Pati Resisten Tepung Talas Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan serta Evaluasi Sifat Prebiotiknya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D., Musdaniaty, D., & Muna, N. (2019). Produksi Bubuk Sinbiotik dari Hidrolisateucheuma Cottonii Menggunakan *Spray Drying*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 29(3).
- Setyaningsih, I., & Fransiska, I. M. (2023). Perubahan Kimiawi dan Mikrobiologis Selama Fermentasi Bekasam Ikan Nila Menggunakan Starter Tunggal dan Campuran. *Indonesian Fisheries Processing Journal/Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3).
- Siezen, R. J., & Vlieg, J. E. H. (2011). Genomic Diversity and Versatility of *Lactobacillus Plantarum*, a Natural Metabolic Engineer. *Microbial cell factories* 10, 1-13.
- Siregar, Z. A., Susanty, D., & Suthamihardja, R. T. M. (2020). Fermentasi Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus* sp). *Jurnal Sains Natural*, 10(2), 87-94.
- Siwi, A. W. N., & Nugraheni, M. (2019). Pemanfaatan Tepung dan Beras Jagung dalam Pembuatan Corn Bowl Sebagai Makanan Sepinggan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).
- Smid E.J, and J. Hugenholtz. (2010). Functional Genomics for Food Fermentation Processes. *Annual Review of Food Science and Technology*, 1, 497-519.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. (2005). Beras Jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi sebagai Bahan Pangan Pokok. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung* (pp. 393-398). Puslit Tanaman Pangan.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Biskuit (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2), 63-71.

- Suarni. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum Dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35(3): 99-110.
- Subekti, N. A., Syafruddin, R. E., & Sunarti, S. (2007). Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung dalam *Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros.
- Sucipto, S., Kusuma, T. S., Zaytun, P., Mulyadi, A. F., Hasanah, N., Arwani, M., & Hidayati, L. (2023). Halal Control Points (HCP) Traceability of Pokak to Support Local Food Development at Geoparks Bromo, Tengger, Semeru (BTS). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1153(1), IOP Publishing.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. (1999). *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhery, W.N., Halim, A., Lucida, H. (2013). Uji Sifat Fisikokimia Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Pati Singkong Termodifikasi untuk Formulasi Tablet. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 6(3).
- Sukainah, A., Putra, R. P., Fadilah, R., & Yuliawati, Y. (2019). Aplikasi Kultur Campuran (*Lactobacillus Fabifermentans* Dan *Aspergillus Sp.*) pada Modifikasi Tepung Jagung dengan Metode Fermentasi Terkontrol yang Dilanjutkan dengan Prigelatinisasi. In *Proceedings of Nasional Seminar. Seminar Nasional 2019: Prosiding Edisi 6*.
- Sukinah, A. (2017). *Modifikasi Tepung Jagung dengan Fermentasi*. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Surono, I. S. (2004). *Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan*. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta. 83-88.
- Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2012). Pengaruh Proses Heat-Moisture Treatment (HMT) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 100.
- Timur Jawa. (2018). Kuliner Tengger dalam Menu Sehari-Hari. *Timur Jawa*. <https://timurjawa.home.blog/2018/04/13/kuliner-tengger-dalam-menu-sehari-hari/>
- Tran, A. M., Unban, K., Kanpiengjai, A., Khanongnuch, C., Mathiesen, G., Haltrich, D., & Nguyen, T. H. (2021). Efficient Secretion and Recombinant Production of a Lactobacillal α -amylase in *Lactiplantibacillus plantarum* WCFS1: analysis and comparison of the secretion using different signal peptides. *Frontiers in Microbiology*, 12, 689413.
- Une, S. (2022). Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Pati Jagung Ketan pada Kondisi Fermentasi yang Berbeda. *Penelitian Terapan*, 1(5798).

- Uppada, S. R., Akula, M., Bhattacharya, A., & Dutta, J. R. (2017). Immobilized lipase from *Lactobacillus plantarum* in meat degradation and synthesis of flavor esters. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, 15(2), 331-334.
- Utami T, Nurhayati R, dan Rahayu ES. (2015). The effect of addition of *Lactobacillus plantarum* S4512 on The Microbiological and Chemical Characteristics During Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Fermentation. *AGRITECH* 35(4):449-455
- Vishnu, C., Naveena, B. J., Altaf, M. D., Venkateshwar, M., & Reddy, G. (2006). Amylopullulanase—a novel enzyme of *L. amylophilus* GV6 in direct fermentation of starch to L (+) lactic acid. *Enzyme and Microbial Technology*, 38(3-4), 545-550.
- Wang, Y., Wu, J., Lv, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., Bai, X., Xie, J., Wang, Y. and Geng, W. (2021). Metabolism Characteristics of Lactic Acid Bacteria and The Expanding Applications in Food Industry. *Frontiers in bioengineering and biotechnology*, 9, 612285.
- Wibowo, M.S,. (2012). Pertumbuhan dan Kontrol Bakteri. *Jurnal pertumbuhan bakteri*.
- Widagdo, O. C. J. (2015). *Optimasi Fermentasi Tepung Mocorin (Jagung Kuning (Zea maysL.)—Bekatul Termodifikasi) dengan Lactobacillus plantarum dan Potensinya sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Pembuatan Mi* [Dissertation]. Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana.
- Widiarso, B. P., Nurcahyo, W., Prastowo, J., & Kurniasih, K. (2017). Potensi Daun Bambu Sebagai Agen Anthelmitika Pada Ternak Kambing (Bamboo Leaves Potency As Anthelmintic Agent On Goat). *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 14(25), 134-143.
- Widyanti, E. A., & Seveline, S. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) Fermentasi. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 77-85.
- Wills, B. A dan Tim Napier-Munn. (2006). *Mineral Processing Technology 7th edition*. Elsevier Science and Technology Books, Queensland.
- Winarno, F.G. ; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S., & Rosida, D. F. (2022). Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Jagung Termodifikasi Secara Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum* FNCC-0027. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(2), 216-229.
- Yousef, A. E dan C. Clastrom. (2003). *Food Microbiology (A Laboratory Manual)*. Wiley-Interscience, John Wiley and Sons, Inc. Ohio State University, USA, 223-224.
- Yuliana, N. (2007). Perubahan Karakteristik Biokimia Fermentasi Tempoyak Menggunakan *Pediococcus Acidilactici* Pada Tiga Tingkat Konsentrasi Gula. *agritech*, 27(2).

- Yunus, Y., & Zubaidah, E. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas *L. Casei* Selama Penyimpanan Beku Velva Pisang Ambon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 303-312.
- Yusmarini, Y., Pato, U., Johan, V. S., Ali, A., & Kusumaningrum, K. (2017). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik dari Industri Pengolahan Pati Sagu. *Agritech*, 37(1), 96-101.
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N., & Harini, N. (2022). Hubungan antara Atribut Sensori dan Kualitas Gula Merah Tebu: Pengaruh pH dan Kondisi Karamelisasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 54-66.
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N., & Harini, N. (2022). Hubungan Antara Atribut Sensori dan Kualitas Gula Merah Tebu: Pengaruh pH dan Kondisi Karamelisasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 54-66.
- Zaini, Z. O. F. (2016). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai (Glycine Max (L) Merrill)*. [Dissertation]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Zhai, Y., Li, X., Bai, Y., Jin, Z., & Svensson, B. (2022). Maltogenic A-Amylase Hydrolysis of Wheat Starch Granules: Mechanism and Relation to Starch Retrogradation. *Food Hydrocolloids*, 124, 107256.
- Zulaidah. (2012). Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati. *Dinamika Sains*, 10(22).