

## DAFTAR PUSTAKA

- Adamafo NA, Sakyiamah And M, Tettey J. 2010. *Fermentation in cassava (Manihot esculenta Crantz) pulp juice improves nutritive value of cassava peel*. Afr J Biochem Res. (Journal). 4(3):51- 56.
- Adry N. 2013. Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Produk Ketahanan Pangan Masa Depan. <http://distan.riau.go.id/index.php/component/content/article/54-teknologi/329-tepung-MOCAF-produk-ketahanan-pangan-masa-depan>. Diakses tanggal 27 April 2016.
- Andi S. 2012. Pengaruh Lama Perendaman Dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis L*). Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin. Makasar.
- 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.
- Angraini, W. 2005. Pengaruh Sari Nenas (*Ananas comosus*) Terhadap Kadar Protein dari Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*). Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam Negeri Makassar.
- Ardhana, M. 1982. *The Microbial Ecology og TapeKetan Fermentation*. Thesis. The University of New South Wales University, Sydney
- Arum Primasari. 2011. Pengaruh Variasi Waktu Perendaman Terhadap Kandungan HCN Pada Ketela Karet (*Manihot glaziovil Muell*). Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang. Hal 5-13.
- Ary Y. P., Rima N. F., dan Setiyo G.. 2013. Pengaruh Ragi Roti, Ragi Tempe, dan *Lactobacillus plantarum* terhadap Total Asam Laktat dan pH pada Fermentasi Singkong. Surabaya: Teknik Kimia, ITS hal F-91 - F-92.
- BKP3 Bantul. 2012. Cara pembuatan tepung MOCAF. [bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf](http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf). diakses tanggal 17 april 2016.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hlm.
- Choirunnisa. 1985. *Kasein dan Enzim Bromelin Kasar dari Bonggol Nanas*. Fakultas Pasca Sarjana. Yogyakarta : UGM.

- Condalab. 2014. MRS Agar. <http://www.condalab.com/pdf/1043.pdf>. Diakses tanggal 7 November 2016.
- Dedi, S. 2015. Kajian Perbanyakan *Lactobacillus plantarum* Pada Media Modifikasi MRS Broth Berbahan Campuran Air Kelapa dan Limbah Cair Tempe Untuk Pembuatan Tepung MOCAF. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Dwi Arisanti. 2012. Vaibilitas Bakteri Asam Laktat Selama Penyiapan dan Penyimpanan Ragi Mocaf serta Aplikasinya Pada Fermentasi Ubi Kayu Segar. Universitas Gajah Mada.
- 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.
- Emil S. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta : ANDI hal 1-15, 51-58.
- Fluka Analytical. 2014. 69966 MRS Broth (*Lactobacillus Broth* acc. to De Man, Rogosa and Sharpe). <https://www.sigmaaldrich.com/content/dam/sigmaaldrich/docs/Fluka/Databueet/69966dat.pdf>. Diakses tanggal 2 April 2017.
- Ginandjar, I. 1977. Fermentasi Biji *Mucuna pruriens* DC dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Protein. Disertasi. IPB. Bandung.
- Gusti S.. 2014. Teknologi Pembuatan Makanan Dengan Menggunakan Tepung MOCAF Sebagai Substitusi Tepung Terigu. <http://www.stppmedan.ac.id/pdf/tepungMOCAF.pdf>. Diakses tanggal 27 April 2016.
- Hadiwiyoto dan Sadewo. 1989. *Biokimia dan Nilai Gizi Bahan Makanan*. PAU Pandan dan Gizi. Yogyakarta : UGM.
- Herdyastuti N. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin dari Batang Nanas (*Ananas comosus* L.merr). Berk. Penel. Hayati vol. 12: 75–77.
- Iqbal Nusa, dkk. 2012. Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). Program studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UMSU.
- Ismi Dian, 2012. Studi Pembuatan “Tapioca Fermented Flour” (TFF) Dengan Fermentasi Alami Dan Penambahan Inokulum. Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin Makassar. Makassar.

- Jeffry, dkk. 2014. Pengaruh Fermentasi Pada Pembuatan Mocaf Dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Kadar Protein. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- 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.
- Meilty, C. I., 2012. Pengaruh Proses Pengeringan dan Imobilisasi Terhadap Aktivitas dan Kestabilan Enzim Bromelin Dari Buah Nenas (*Ananas comosus L.*). Teknologi Pertanian Universitas Hassanudin Makassar.
- Mulyawati, N. Y., 2012. Pengaruh Ekstrak Kasar Kulit Nenas (*Ananas comosus L.*) Terhadap Peningkatan Kadar Asama Amino Tepung Tape Singkong (*Manihot utilisima L.*).
- Naiola E & N Widhyastuti. 2007. Semi Purifikasi dan Karakterisasi Enzim Protease Bacillus sp. Berk. Penelitian Hayati (13): 51-56
- Nastiti,U. N., Lastuti, N.D.R., Nurhajato.,T. 2013. The decreasing of crude fiber and the increasing of crude ptoein content of pineapple (*Ananas comosus L, Merr*) which fermented by cellulolytic bacteria (*Actinobacillus sp. ML-08*). Jurnal Agroveteriner. 1 (2): 46–54.
- Noto, A. 2010. Tinjauan Pustaka. <http://repository.usu.ac.id>. Diakses pada tanggal 11 November 2016.
- Nur Aini, *et al.* 2009. Hubungan Sifat Kimia Dan Rheologi Tepung Jagung Putih Dengan Fermentasi Spontan Butiran Jagung. Institut Pertanian Bogor.
- Perez, *et al.* 2003. Effect of steeping time on the starch properties from ground whole corn. *Jurnal of Food Engineering* 60: 281-287.
- Prisma, dkk. 2011. Pemanfaatan Kulit Nanas (*Ananas comocuc L.*) Sebagai Media Perendaman Biji Kedelai Untuk Mempercepat Proses Pembuatan Tempe.
- Puji J. E.. 2010. Kajian Karaktristik Fisik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dari Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) Varietas Malang-I Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama Fermentasi. Surakarta : Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta, hal ii.
- Rosmawati. 2014. Uji Aktivitas Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus Merr.*) Terhadap Peningkatan Kadar Protein Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L.*). Program Studi Pendidikan Biologi FITK IAIN Ambon.

- Salma H. 2009. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe Dari Biji Nangka dan Penentuan Kadar Zat Gizinya. FMPIPA. Universitas Sumatra Utara. Hal 1-77
- Setyawati, H dan N.A Rahman. 2010. Bioetanol Dari Kulit Nanas Dengan Variasi Massa *Saccharomyces Cereviceae* Dan Waktu Fermentasi, Skripsi, Institut Teknologi Nasional, Malang.
- Setyo G., Nur A., dan Lina I. K.. 2012. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dengan Proses Fermantasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cereviseae*, dan *Rhizopus oryzae*. Surabaya: Teknik Kimia, ITS. Hal 6.
- Sahlin, P. 1999. Fermentation as a method of food processing production of organic acids, pH-development and microbial growth in fermenting cereals [tesis]. Lund Institute of Technology, Lund University.
- Sruamsiri, S. 2007. Agricultural wastes as dairy feed in Chiang Mai. Anim. Sci. J. 78: 335-341.
- Subagio, A. 2006. Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Sudarmadji S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty Yogyakarta hal 142-145.
- Supartono. 2004. Karakterisasi Enzim Protease Netral dari Buah Nenas Segar. Jurnal MIPA Universitas Negeri Semarang 27 (2): 134-142.
- Suriawiria, U. 1983. Pengantar Mikrobiologi Umum. Angkasa. Bandung.
- Wahjuningsih, S. B. 1990. Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan. Skripsi Fakultas Teknolog Pertanian IPB Bogor.
- William VG & MS Hargrove. 2002. Using Bromelain in Pineapple Juice to Investigate Enzyme Function. On line at <http://www.ableweb.org/volumes/vol23/16-glider.pdf> [accessed 5 Juli 2009]
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- 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.

- Yasid E & L Nursanti. 2005. Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analis. Yogyakarta : Penerbit Andi
- Yona, dkk. 2004. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang Pada produk Kacang salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Yoni S, Astuti, Bernadeta Oktavia, dan Siti Umniyati. 2010. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Limbah Kotoran Ayam Sebagai Agensi Probiotik dan Enzim Kolestrol Reduktase. Yogyakarta. Fakultas Biologi UNY. Hal 140-141.
- Zuraida Hanum. 2010. Kemampuan Susu Fermentasi *Lactobacillus plantarum* Menghambat *Salmonella typhymurium* Secara In Vitro. Banda Aceh. Agripet Universitas Syiah Kuala Vol (10) No. 2: 34-39.