

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. 2009. Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Singkong Pengembangan Formulasi, Proses Produksi dan Karakterisasi Produk. <http://74.125.155.132/search?q=cache:rI9NgdtXk5gJ:www.che.itb.ac.id/sn tki2009/daftar/prosiding/TPM07.pdf+AMILOSA+SINGKONG&cd=18&hl=id&ct=clnk&gl=id>. Diakses pada tanggal 25 Oktober 2017.
- Amanu, FN dan Susanto, WH. 2014. Pembuatan Tepung *Mocaf* di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 3 p.161-169, Juli 2014.
- Anton Apriyantono, Dedi Fardiaz, Sedarnawati, Slamet Budiyo, dan Niluh Puspitasari. 1986. Penuntun Praktikum Analisa Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 99.
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC.
- AOAC. 1995. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists, Inc.* Washington DC.
- AOAC, 2003. *Official Methods of Analysis*. 17th ed. (2 revision). AOAC International, Gaithersburg, MD, USA.
- Aptindo. 2016. Bab 1 Pendahuluan. <http://aptindo.or.id/wp-content/uploads/2016/10/Buku-Putih-APTINDO.pdf>. Diakses pada tanggal 18 Mei 2017.
- Arief II, Jakaria, Suryati T, Wulandari Z, Andreas E. 2013. *Isolation and characterization of plantaricin produced by Lactobacillus plantarum Strain (IIA/1A5, IIA/1B1, IIA/2B2)*. *Media Peternakan*.
- Arum Primasari. 2011. Pengaruh Variasi Waktu Perendaman terhadap Kandungan HCN pada Ketela Karet (*Manihot glaziovil Muell*). Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Asaoka, Blanshard, dan Rickard. 1992. *Effects of cultivar and growth season on the gelatinization properties of cassava starch*. Di dalam : Sriroth, K., et al. 1999. *Cassava starch granule structure function properties: influences of time and conditions at harvest on cultivars of cassava starch*. *Carbohydrates Polymer* Vol.38 : 161-170.
- Beck, ME. 2011. Ilmu Gizi dan Diet dengan Penyakit-Penyakit untuk Perawat dan Dokter. Penerbit: Yayasan Estentia Medika (EYM). Yogyakarta.

- BKP3 Bantul. 2012. Cara Pembuatan Tepung *Mocaf*. bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf. Diakses pada tanggal 25 April 2017.
- Chem-Mix Pratama. 2017. Prosedur Analisa HCN Dengan Menggunakan Metode Pikrat Basa Spectrofotometry. Laboratorium Analisa Kimia Makanan dan bahan Industri CV. Chem-mix Pratama. Yogyakarta.
- Codex Stan. 1989 Rev.1-1995. *Cereals, Pulses, Legumes and Vegetable Proteins*. [ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Cereals/CEREALS_2007_EN.pdf](http://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Cereals/CEREALS_2007_EN.pdf). Diakses pada tanggal 13 Juni 2017.
- Condalab. 2014. MRS Agar. <http://www.condalab.com/pdf/1043.pdf>. Diakses pada tanggal 25 April 2017.
- Darjanto dan Murjati. 1980. Khasiat Racun dan Masakan Ketela Pohon. Cetakan Kedua Yayasan Dewi Sri. Bogor.
- DeMann, J.M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc., Westport.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKM UI. 2007. Gizi dan Kesehatan Masyarakat. PT Raja Grafindo Perkasa. Jakarta.
- Desrosier, N.W., 1987. Teknologi Pengawetan Pangan, Cetakan ke 3, UI Press, Jakarta.
- Diglib Unila. 2014. Metode Penelitian Cara Kerja Derajat Putih. <http://digilib.unila.ac.id/6307/12/BAB%20III.pdf>. Diakses pada tanggal 18 Oktober 2017.
- Dwijoseputro, D. 1980. Pengantar Fisiologi Tumbuhan. PT. Gramedia. Jakarta. 124 hlm.
- Efendi. 2010. Kajian Karakteristik Fisik *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dari Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Varietas Malang-I Dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi. <http://eprints.uns.ac.id/7301/1/131830608201009121.pdf>. Diakses pada tanggal 5 Mei 2017.
- Ezela, D.O. 1984. *Changes In The Nutritional Quality of Fermented Cassava Tuber Meal*. J. Agric. Food Chem. 32 : 467-469.
- Fatimah Nurul. 2008. Kadar Glukosa dan Bioetanol Hasil Fermentasi Tepung Ganyong (*Canna edulis Kerr*) dengan Dosis Ragi dan Waktu Berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Feliana, dkk. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. Jurnal e-Jipbiol Volume 2 No 3 (2014).
- Fennema, O.R., 1976. *Principles of Food Science*. Marcel Dekker, Inc., Basset.
- Fetriyuna, dkk. 2016. Pengaruh Lama Modifikasi Heat-Moisture Treatment (HMT) Terhadap Sifat Fungsional dan Sifat Amilografi Pati Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch). Jurnal Penelitian Pangan Volume 1.1, Agustus 2016 P - ISSN: 2528-3537; E - ISSN: 2528-5157 DOI: 10.24198/jp2.2016.vol1.1.08.
- Garnida Y, Turmala, dan Yusviani. 2000. Pembuatan Makanan Tradisional Gatot dengan Variasi Ketebalan dan Lamanya Perendaman Ubi Kayu. Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional, Malang.
- Hermawan, R. 2017. Karakteristik Agronomi Varietas Singkong (*Manihot utilissima* L.) di Kabupaten Gunungkidul D.I Yogyakarta. FP-UMY.
- Hidayat, et al. 2009. Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial (*Characterization of Modified Cassava Flour Processed Through Partial Pregelatinisation Method*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 14, No 2, September 2009.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (*Gelatinisation Profile Of Several Flour Formulations For Estimating Cooking Behaviour*). Penel Gizi Makan 2012, 35(1): 13-22. Jakarta.
- Iwan. 2015. Tepung Singkong Termodifikasi (*Mocaf*). <http://cybex.pertanian.go.id/materilokalita/detail/11709/tepung-singkong-termodifikasi-Mocaf>. Diakses pada tanggal 28 April 2017.
- Jeffry, dkk. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan *Mocaf* dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kadar Protein. Institut Teknologi sepuluh November. Surabaya.
- Kanoni, Sri. 1999. *HandOut Viskositas TPHP*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Kartasapoetra, G., A. G. Kartasapoetra, M.M. Sutedjo. 1987. Teknologi Konservasi Tanah dan Air (Edisi Kedua). PT. Bina Aksara. Jakarta.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan PAU Pangan PAU Pangan dan Gizi Universitas Gaja Mada, Yogyakarta.
- Kurniati, dkk. 2012. Pembuatan *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. Jurnal Teknik Pomits Vol. 1, No. 1, (2012) 1-6.
- Kurniawan. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi $\text{Ca}(\text{OH})_2$ untuk Perendaman terhadap Karakteristik Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2). file:///C:/Users/lenovo%20pc/Downloads/3887.pdf. Diakses pada tanggal 04 Juni 2017.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Cetakan Pertama. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumawardhani, Nury; H. Sulistyarti dan Atikah. 2015. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum dan pH Optimum dalam Pembuatan Tes Kit Sianida Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin. Kimia Student Journal, Vol.1, No. 1, pp. 711 – 717.
- Library Binus. 2012. Bab 1 Pendahuluan. <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdok/Bab1/2012-2-00842-HM%20Bab1001.pdf>. Diakses pada tanggal 26 April 2017.
- Lingga, P. 1986. Bertanam Umbi-umbian. Jakarta: Swadaya.
- Ma, J. & Dasgupta, P.K., 2010. *Recent developments in cyanide detection: A review. Analytica Chimica Acta*, 673(2), pp.117–125. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.aca.2010.05.042>.
- Marta, H. 2011. Metodologi IPB Repository. repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/.../6/BAB%20III%20Metodologi_%202011hma.pdf. Diakses pada tanggal 18 Oktober 2017.
- Miti. 2013. Memanfaatkan Singkong Menjadi *Mocaf*. <http://gopanganlokal.miti.or.id/memanfaatkan-singkong-menjadi-Mocaf-modified-cassava-flour/>. Diakses pada tanggal 25 April 2017.
- Mitra Agrobisnis dan Agroindustri. 2013. Mengolah Singkong Menjadi Tepung *Mocaf*. <http://www.agrotekno.net/2013/09/mengolah-singkong-menjadi-tepung-Mocaf.html>. Diakses pada tanggal 25 April 2017.

- Muchtadi, D. 1989. Aspek Biokimia dan Gizi dalam Kemasan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nazhrah, dkk. 2014. Pengaruh Proses Modifikasi Fisik terhadap Karakteristik Pati dan Produksi Pati Resisten dari Empat Varietas Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). Ilmu dan Teknologi Pangan Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.2 No.2 Th. 2014.
- Nguyen, *et al.* 2007. *Characterization of Lactobacillus plantarum PH04, a potential probiotic bacterium with cholesterol-lowering effects.* International Journal of Food Microbiology. Volume 113, Issue 3, 15 February 2007, Pages 358-361.
- Novirisandi, R. 2012. Kajian Viabilitas dan Pola Pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* pada Variasi Konsentrasi Molase dan Waktu Inkubasi. <http://repository.unair.ac.id/25679/1/NOVIRISANDI.pdf>. Diakses pada tanggal 14 Juni 2017.
- Nusa, M.I., dkk. 2012. Pembuatan Tepung *Mocaf* Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). Program studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UMSU Agrium, Oktober 2012 Volume 17 No 3.
- Okudoh, V. *et al.*, 2014. *The potential of cassava biomass and applicable technologies for sustainable biogas production in South Africa: A review.* Renewable and Sustainable Energy Reviews, 39, pp.1035–1052. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.rser.2014.07.142>.
- Pantastico, E. B. 1975. *Postharvest Physiology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetable.* Edited by ER. B. Pantastico. Westport, Connecticut. The Avi Publishing, Co., Inc.
- Perez, *et al.* 2003. *Effect of steeping time on the starch properties from ground whole corn.* Jurnal of Food Engineering 60: 281-287.
- Pomeranz, Y and Meloan, C.E. 1987. *Food Analysis: Theory and Practice Second Edition.* New York : Van Reinhold Company.
- Purba. 2010. II. Tinjauan Pustaka Metode *Near Infrared* (NIR). <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/51338/6/Bab%20II%20Tipe%20F10sfp-4.pdf>. Diakses pada tanggal 3 Mei 2017.
- Purwaningsih, H. 2005. Diversifikasi Produk Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) di Dusun Karangpoh Semin Gunung Kidul. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta.

- Rahadini. 2016. Pengaruh Umur Pemanenan dan Konsentrasi $KMmO_4$ terhadap Umur Simpan Buah Srikaya Sinyonya (*Annona squamosal L*). FP. UMY.
- Ramadhani, L. S. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus Merr.*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung *Mocaf*. Skripsi FP-UMY.
- Repository USU.2011. Bab II Tinjauan Pustaka. repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/26261/4/Chapter%20II.pdf. Diakses pada tanggal 24 Oktober 2017.
- Repository USU. 2011. Bab 2 Tinjauan Pustaka. http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/37487/Chapter%20II.pdf?sequence=4. Diakses pada tanggal 18 Mei 2017.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Salim, Emil. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung *Mocaf* Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Salminen, Wright, and Arthur Ouwehand. 2004. *Lactid Acid Bacteria Microbiological and Functional Aspects, Third Edition, Revised and Expanded, Marcel Deker Inc.* New York.
- Santoso, D. 2015. Kajian Perbanyak *Lactobacillus plantarum* pada Media Modifikasi MRS *Broth* Berbahan Campuran Air Kelapa dan Limbah Cair Tempe untuk Pembuatan Tepung *Mocaf*. FP-UMY.
- SNI. 2011. Tepung *Mocaf*. file:///C:/Users/lenovo%20pc/Downloads/6949_SNI%207622-2011_Mocaf.pdf. Diakses pada tanggal 3 Mei 2017.
- Sosrosoedardjo, dan Bahrain Samad. 1983. Bercocok Tanam Ubi Kayu. Yasaguna. Jakarta.
- Sriyanti. 2003. Studi Komparatif Kadar Gula dan Alkohol Pada Tape Singkong dengan Varietas yang Berbeda. Skripsi-Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Steinkraus, K.H. 1983. *Hand Book of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Subagio, A., W. Siti, Y. Witono, dan F. Fahmi. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi *Mocal* Berbasis Klaster. Bogor: Southeast Asian Food and

Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, Institut Pertanian Bogor.

- Subagio, A. 2007. Industrialisasi *Modified Cassava Flour (MOCAF)* sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Sudarmadji S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta hal 142-145. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suismono dan Damardjati, D S. 1992. Identifikasi Karakteristik Pati dan Sianida Ubikayu Serta Produk Olahannya. Seminar Balittan, 21 Agustus 1992. Sukamandi Subang.
- Suriawiria, U. 1995. Pengantar Mikrobiologi Umum, Angkasa. Bandung.
- Susilawati, *et al.* 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 13, No. 2, September 2008.
- Suyono S. 2001. Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam. Jilid II Edisi ketiga. Jakarta: Balai penerbit FKUI.
- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardiat, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2011. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*manihot utilisima crantz*) asal lampung. Jurnal agroteknologi. 5(1): 93-105.
- Takahashi S, Maningat CC, Seib PA. 1989. Acetylated and hidroxypropylatedwheat starch: paste and gel properties compared with modified maize andtapioca starches. *Cereal Chem* 66: 499-506.
- Tandrianto, dkk. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dengan Menggunakan *Lactobacillus Plantarum* terhadap Kandungan Protein. Jurnal Teknik Pomits Vol. 3, No. 2, (2014) ISSN: 2337-3539 (2301-9271 Print).
- Tjiptadi, W. 1985. Umbi Ketela Pohon Sebagai Bahan Industri. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FATETA-IPB, Bogor.

- Wahjuningsih, S. B. 1990. Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan. Skripsi-Fakultas Teknolog Pertanian IPB Bogor.
- Wahyuningsih. 2008. Pengecatan Gram. Purwokerto : Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman.
- Wanita dan Wisnu. 2012. Pengaruh Cara Pembuatan *Mocaf* terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2017/02/prosiding_2013_4_12.pdf. Diakses pada tanggal 5 Mei 2017.
- Widaningrum dan Purwani. 2006. Karakterisasi serta Studi Pengaruh Perlakuan Panas dan HTM terhadap Sifat Fisikokimia Pati Jagung. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian.
- Widianta, A., & Deva, W. P. (2008). Ubi Kayu (*Manihhot esculenta*) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Bensin (Bioethanol) yang Ramah Lingkungan. SMA Negeri, 6.
- Widya, R. 2011. Teknologi Pembuatan Makanan dengan Menggunakan Tepung *Mocaf* Sebagai Substitusi Tepung Terigu. Medan: STPP Medan.
- Winarno, F.G. 1989. Enzim Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 155 halaman.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, D. 2010. Karakteristik Fisik Pati Sagu (*Metroxylon sp*) yang Dimodifikasi dengan Teknik *Heat Moisture Treatment* (HMT). Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.