

DAFTAR PUSTAKA

- Adry Nelson. 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 Maret 2014.
- AgroInovasi. 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. <http://www.litbang.deptan.go.id/download/one/104/file/Manfaat-Singkong.pdf>. Diakses tanggal 24 Maret 2014.
- Agrotekno a. 2013. Mengolah Singkong Menjadi Tepung *MOCAF*. <http://www.agrotekno.net/2013/09/mengolah-singkong-menjadi-tepung-MOCAF.html>. Diakses tanggal 23 Maret 2014.
- Agrotekno b. 2011. Mengolah Limbah Cair Tahu dan Tempe. <http://www.agrotekno.net/2011/10/mengolah-limbah-cair-tahu-dan-tempe.html>. Diakses tanggal 23 Maret 2014.
- Agus S, Rochma N, Ni'matuzahroh. 2012. Kajian Viabilitas dan Pola Pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* pada Variasi Konsentrasi Molase dan Waktu Inkubasi. Surabaya. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga. Hal 3-4, 8-9.
- Anonim. 2013a. *Lactobacillus plantarum*. <http://tentangkitakita.com/lactobacillus-plantarum.html>. Diakses tanggal 27 Maret 2014.
- Anonim. 2013b. Sekilas tentang *MOCAF*. <http://MOCAF-cassava.blogspot.com/>. Diakses tanggal 27 Maret 2014.
- Anonim. 2014c. Pemasaran Tepung Cassava Fermentasi (*MOCAF*) Masih Banyak Kendala. http://pphp.deptan.go.id/disp_informasi/1/4/36/1244/pemasaran_tepung_cassava_fermentasi_MOCAF_masih_banyak_kendala.html. Diakses tanggal 27 Maret 2014.
- Anonim. 2014d. Apa Kegunaan *Lactobacillus plantarum*. <http://mediapenyuluhanperikananpati.blogspot.com/2014/01/apa-kegunaan-lactobacillus-plantarum.html>. Diakses tanggal 27 Juni 2015.
- Anonim. 2014e. Tanaman Perkebunan. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/umum/tanaman_perkebunan.pdf. Diakses tanggal 8 Oktober 2014.

- Arief Yuswiyanto. 2013. Tepung *MOCAF* Alternatif Pengganti Tepung Gandum. <http://agro.kemenperin.go.id/1652-Tepung-MOCAF-Alternatif-Pengganti-Tepung-Gandum>. Diakses tanggal 27 Maret 2014.
- Arum Primasari. 2011. Pengaruh Variasi Waktu Perendaman Terhadap Kandungan Hcn Pada Ketela Karet (*Manihot Glaziovii 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 91--92.
- Askari Zakariah, M.. 2012. Teknologi Fermentasi Dan Enzim "Fermentasi Asam Laktat Pada Silase". Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal 3-10.
- Atika Rizky Indarwati. 2010. Penambahan Konsentrasi Bakteri *Lactobacillus plantarum* Dan Waktu Perendaman Pada Proses Pembuatan Tempe Probiotik. Malang. Universitas Brawijaya hal 4-8.
- Azmi Mangalisu. 2015. Kemampuan Fermentasi *Lactobacillus plantarum* Pada Telur Infertil Dengan Waktu Inkubasi Yang Berbeda. Makasar. Universitas Hasanudin. Hal 9, 17-21. Skripsi S1.
- BKP3 Bantul. 2012. Cara pembuatan tepung *MOCAF*. bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf. diakses tanggal 17 Februari 2014.
- Condalab. 2014. MRS Agar. <http://www.condalab.com/pdf/1043.pdf>. Diakses tanggal 7 November 2014.
- Dini. 2014. Fermentasi Ampas Tahu Dengan *Aspergillus niger* Untuk Meningkatkan Kualitas Bahan Baku Pakan Ikan. Purwokerto. Progam Studi Biologi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Hal 338-343.
- Dyah S. 2012. Air Kelapa Muda Segerrr bermanfaat. <http://shanty.staff.ub.ac.id/2012/01/31/air-kelapa-muda-segerrr-bermanfaat/comment-page-1/>. Diakses tanggal 27 Maret 2014
- Edje D. 2011. Pemanfaatan Air Kelapa untuk Meningkatkan Pertumbuhan Stek Pucuk Meranti Tembaga (*Shorea leprosula* Miq.). Bogor. Fakultas Kehutanan IPB hal 1.
- Emil S. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung *MOCAF* Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta : ANDI hal 1-58.

- Fluka Analytical. 21014. 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 November 2014
- Göran M.. 2010. *Lactobacillus plantarum* 299v. Hal 3-4.
- Gusti Setiavani. 2014. Teknologi Pembuatan Makanan Dengan Menggunakan Tepung *MOCAF* Sebagai Substitusi Tepung Terigu. <http://www.stppmedan.ac.id/pdf/tepungMOCAF.pdf>. Diakses tanggal 27 Maret 2014.
- Happy Mulyani. 2012. Pengaruh Pre-Klorinasi Dan Pengaturan Ph Terhadap Proses Aklimatisasi Dan Penurunan Cod Pengolahan Limbah Cair Tapioka Sistem Anaerobic Baffled Reactor. Program Pascasarjana, Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 30-31. Tesis S2
- Hartono, M. 2003. Pembuatan Yoghurt Sinbiotik dengan Menggunakan Kultur Campuran *Streptococcus thermophilus*, *Bifidobacterium bifidum*, dan *Lactobacillus casei* galur Shirota. Fakultas Teknologi Pertanian. Intitut Pertanian Bogor, Bogor. Naskah Skripsi S.1.
- Kemenprin. 2010. Impor Tepung Terigu Turun 34,92 %. <http://www.kemenperin.go.id/artikel/3199/Impor-Tepung-Terigu-Turun-34,92>. Diakses tanggal 17 Maret 2014.
- Kumalaningsih Sri, Harijono, dan Y.F. Amir. Pencegahan Pencoklatan Umbi Jalar (*Ipomeabatatas* (L). Lam.) Untuk Pembuatan Tepung. Malang. Jurnal Teknologi Pertanian 5 (1): 11-19.
- Kumar, T.B.N, 1995. Tender coconut water : Nature's finest drink. Indian Coconut Journal-XXXII Cocotech Special. 26 (3) :42-45.
- Lay, B.W. 1994. *Analisis Mikrobiologi di Laboratorium*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta: 168 hlm.
- Lim, D., 1998. Microbiology. WCB Mc Graw – Hill, Missouri.
- Misfit P. dan Fardedi. 2007. Pemanfaatan Air Kelapa dan Air Rendaman Kedelai Sebagai Media Perbanyak Bakteri *Bacillus thuringeinsis* Barliner. Payakumbuh: Budidaya Tanaman Perkebunan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Hal 69.
- Muharani. 2011. Perkembangan Bakteri Probiotik Dan Nilai Organoleptik Minuman Fermentasi Dari Media Nira Aren (*Arenga Pinnata Merr*), Nira

- Tebu (*Saccharum Officinarum L.*) Dan Air Kelapa (*Cocos Nucifera L.*). Padang: Biologi, Universitas Andalas. Hal ii.
- Murdani. 2015. Analisis berbagai macam starter pada fermentasi *MOCAF*. [bbpketindan.bppsdp.petanian.go.id/blog/analisis-berbagai-macam-starter-pada-fermentasi MOCAF](http://bbpketindan.bppsdp.petanian.go.id/blog/analisis-berbagai-macam-starter-pada-fermentasi-MOCAF). Diakses tanggal 18 Agustus 2015.
- Nahariah, A.M.Legowo, E. Abustam, A. Hintono, Y. B. Pramono dan F.N. Yuliati. 2013. Kemampuan Tumbuh Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Putih Telur Ayam Ras Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. Semarang. UNDIP. Hal 36-38.
- Nancy Junita. 2011. Produksi Tak Stabil, *MOCAF* Sulit Dipakai Jadi Bahan Baku Gandum. <http://industri.bisnis.com/read/20111122/257/54013/produksi-tak-stabil-MOCAF-sulit-dipakai-jadi-bahan-baku-gandum>. Diakses tanggal 5 September 2015.
- Nurlaeli Romlah. 2011. Pengendalian Mutu Cake *MOCAF (Modified Cassava Flour)* Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*). Surakarta. Universitas Sebelas Maret. Hal 4-6. Naskah Skripsi S1.
- Pambayun, R., 2002, *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*, Yogyakarta, Kanisius.
- Puji J. E.. 2010. Kajian Karakteristik Fisik *MOCAF (Modified Cassava Flour)* Dari Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Varietas Malang-I Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama Fermentasi. Surakarta: Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta, hal ii.
- Purwoko, T. 2007. Fisiologi Mikroba. Bumi Aksara. Jakarta. 234 hal.
- Radley, M dan L. Dear. 1958. Occurence of giberellin-like substance in the coconut. Nature 182:1098.
- Rintis Manfaati. 2010. Kinetika Dan Variabel Optimum Fermentasi Asam Laktat Dengan Media Campuran Tepung Tapioka Dan Limbah Cair Tahu oleh *Rhizopus Oryzae*. Program Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 126-134. Tesis S2.
- Rose Ratnawati. 2013. Eksperimen Pembuatankerupuk Rasa Ikan Banyar Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit *MOCAF* Dan Tapioka. Semarang. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Hal 86.
- Salma Hayati. 2009. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe Dari Biji Nangka Dan Penentuan Kadar Zat Gizinya. FMIPA Universitas Sumatra Utara. Hal 1-77.

- Setyo Gunawan., Nur A., dan Lina I. K.. 2012. Pembuatan *MOCAF (Modified Cassava Flour)* Dengan Proses Fermantasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. Surabaya: Teknik Kimia, ITS. Hal 6.
- Sheilla Rachma. 2011. Perbandingan Jumlah Bakteri *Lactobacillus Casei* Pada Media *MRS Broth* Dan Media Modifikasi *MRS Broth* Berbahan Campuran Air Kelapa Dan Limbah Cair Tempe. Fakultas Kedokteran Universitas Jember. Jember.
- Sierra, Z.N. dan J.R. Velasco. 1976. Studies on the growth factor of coconut water-Isolation of the growth promoting acti-vity. *The Philippine Journal of coconut Studies* 1(2)::11-18.
- SNI. 1992. Cara uji makanan dan minuman. http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/6634. Diakses tanggal 15 agustus 2015.
- Sri AFK. 2009. Bakteri Asam Laktat. Bandung. Universitas Padjadjaran. Hal 3.
- Sri Budi Wahyuningsih dan Haslina. 2011. Kajian Degradasi Asam Sianida pada Berbagai Metode Proses Pembuatan Tepung Mokal. Semarang. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang. Hal 7-17.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ketiga. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmadji S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty Yogyakarta hal 142-145.
- Sukardi, M.Hindun P., Nur Hidayat . 2015. Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida Pada Pembuatan Tepung Ubijalar Dengan Cara Fermentasi. Surabaya. Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Hal 43-44.
- Sutarna. 2000. Kultur Media Bakteri. Bogor. Balai Penelitian Veteriner.
- Volk dan Wheeler, 1993, Mikrobiologi Dasar, Erlangga: Jakarta
- Warintek. 2014. Tanaman Perkebunan. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/umum/tanaman_perkebunan.pdf#page=1&zoom=auto. Diakses tanggal 2 November 2014
- Winarno. FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Terbaru. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno F. G. 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R. 2008. Perhitungan Jumlah Bakteri Dan Pengaruh Faktor Luar Terhadap Pertumbuhan Bakteri. Yogyakarta. Laporan Resmi Praktikum. Laporan Biologi. Fkulas Biologi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Yanti H.. 2014. Pertumbuhan Dan Pengendalian Mikroorganisme I. http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._BIOLOGI/196611031991012-ANTI_HAMDIYATI/Pertumbuhan_pada_mikroorganisme_I.pdf. Diakses tanggal 23 Maret 2014.
- Yona dkk. 2004. Kadar Karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dan Tempe. Surakarta. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Sebelas Maret. Hal 50-53.
- Yoni Suryani, Astuti, Bernadeta Oktavia, dan Siti Umniyati. 2010. Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Limbah Kotoran Ayam Sebagai Agensi Probiotik Dan Enzim Kolesterol Reduktase. Yogyakarta. Fakultas Biologi UNY. Hal 140-141.
- Yuliana, Neti. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 Yang Berasal Dari Tempoyak. Lampung. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Hal 111.
- Zuraida Hanum. 2010. Kemampuan Susu Fermentasi *Lactobacillus plantarum* Menghambat *Salmonella typhimurium* Secara In Vitro. Banda Aceh. Agripet Universitas Syiah Kuala 10 (2): 34-39.