

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, S.G., Yusa, N.M., Yusasrini, N.L.A. 2012. *Pengaruh waktu pengukusan dan fermentasi terhadap karakteristik tapai ubi jalar ungu (Ipomoea batatas var. Ayamurasaki)*. J. Ilmu dan Tek. Pangan. 1(1): 1-9.
- Afrianti, H.L. 2004. *Keunggulan Makanan Fermentasi*. Teknologi Pangan: Universitas Pasundan.
- Agus Triyono Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna – LIPI. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Sari Buah dari Beberapa Varietas Pisang (Musa paradisiaca L)*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” ISSN 1693 – 4393 Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta, 26 Januari 2010.
- Ahmad, R.Z., 2005. *Pemanfaatan Khamir Saccharomyces cerevisiae untuk Ternak*. Wartazoa. 15 (1): 49-55
- \_\_\_\_\_, 2008. *Pemanfaatan Cendawan untuk Meningkatkan Produktivitas dan kesehatan Ternak*. Jurnal Litbang Pertanian. 27(3): 1-9
- Almasyhuri, E. Ridwan, H. Yuniati dan Hennana. 1999. *Pengaruh Fermentasi Terhadap Kandungan Protein dan Komposisi Asam Amino Dalam Singkong*. PGM 22: 55-61.
- Amelia, Anisa F., Priyo Bintoro, F., dan Nurwantoro. *Mutu Kimia dan Organoleptik Tapai Hasil Fermentasi Umbi Talas Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) dengan Berbagai Konsentrasi Ragi*. Prodi Teknologi Pangan. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang
- Amerine. M. A. Berg and M.V. Croes. 1972. *The Technology Of Wine Making*. The AVI Publishing Company: Wesport, Connecticut.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat: Jakarta.
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Universitas Indonesia: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara uji makanan dan minuman (SNI-1-2892-1992)*. Jakarta (ID): BSN.
- Bello-Pérez, L.A. A. De Francisco, E. Agama-Acevedo, F. Gutierrez-Meraz, F. J.L. García-Suarez. 2005. *Morphological and Molecular Studies of Banana Starch*. SAGE Publications, DOI: 10: 1177.

- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2017*. [online]. Tersedia: <http://www.bps.go.id> Diakses [04 november 2018]
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pemalang. 2016. *Luas Panen dan Produksi Pisang di Kabupaten Pemalang tahun 2013-2015*. [online]. Tersedia: Tersedia: <http://www.pemalangkab.bps.go.id> Diakses [04 Maret 2017]
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1990. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djambatan: Jakarta.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Gracia, C, S dan Haryanto, B. 2009. Kajian Formula Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XX No.1.
- Hasanah, H., A. Jannah dan A. G. Fasya. 2012. *Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alcohol tapai singkong (Manihot utilissima Pohl)*. J. Alchemy. 1(2): 68-79.
- Hidayat, Nur. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Jenny, Saono. 1981. *Mikroflora of Ragi It's Composition And As a Source of Industial Yeast, and Problem In Traditional food Fermentasi*. Dalam Saono, S, Winarmo, F.G. Karyadi, D. 1982. *Traditional Food Fermentation As Industrial Resource In ASCA Countries*. The Indonesian Institut Of Science (LIPI). Jakarta, Indonesia.
- Judoamidjojo M., A. A. Darwis dan E. G. Sa'id. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Rajawali Press. Jakarta.
- Koehler, L.H. 1952. *Differentiation of carbohydrates by anthrone reaction rate and color intensity*. Journal Analytical Chemistry, 24, 1576-1579.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi- Umbian*. Seafast IPB: Bogor.
- Kuswandari J., Nugrahani, I. dan Ingrid A., 2003. *Minuman Fermentasi Sari Asam Jawa (Tamaradicus Indica Linn) Kajian Tingkat Penambahan Gula dan Lama Fermentasi Serta Proses Penjernihan Menggunakan Putih Telur*. Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan PATPI Peran Industri Pangan Dalam Produk Penanganan Indonesia. Yogyakarta.

- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B. T. Carr. 2004. *Sensory Evaluation Techniques, Fourth edition*. CRC Press LLC, Florida.
- Muljono, J., dan A.A Daewis. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Bioteknologi, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Munadjim. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Murtiningsih dan H. Pekerti. 1988. *Pengaruh umur petik terhadap mutu buah terhadap mutu buah pisang Tanduk*. Bull. Penel. Horti. 3(1): 33-37.
- Nelson, N., 1944. *A Photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose*. J. Biol. Chem, 153: 375-380
- Ningtiyas, A., 2018. Analisis Proksimat dan Sensoris Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L*) Dengan Perlakuan Penambahan Biji Wijen (*Sesamum indicum*) Dan Variasi Lama Perebusan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Nurfauziyawati, N. 2011. Fisika Dasar Modul 8 Kalorimeter. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Owens, J.D. 2015. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. CRC Press, Taylor and Francis Group. Boca Raton: Florida.
- Prabawati, S., dan Setyabudi, D.A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: didalam: Seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian: Bogor.
- Rahayu, K dan S. Sudarmadji. 1988. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. UGM: Yogyakarta.
- Roberfroid M.B. 2000. *Prebiotics and Probiotics: are they functional foods?* Am J Clin Nutr 2000. Jun: 71 (6 Suppl): 1682S-7S.
- Santosa, A., Prakosa, C. 2010. *Karakteristik tapai buah sukun hasil fermentasi penggunaan konsentrasi ragi yang berbeda*. J. Magistra. 22(73): 48-55.
- Satuhu, S., dan Supriyadi, A., 1992. *Pisang (Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar)*. Penerbit Swadaya: Jakarta.
- Saus RJV. Heinrichs AJ. 2008. *Troubleshooting silage problems*: didalam: Proceeding of the mid-atlantic conference, Pennsylvania 26-28 May 2008. Penn States Collage. 2-10
- Sediaoetama A. D. 1999. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Setyohadi, 2006. *Proses Mikrobiologi Pangan (Proses Kerusakan dan Pengolahan)*. USU-Press, Medan.

- Simbolon, K. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Tapai dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tapai Ubi Jalar*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Suhardiman, P. 1997. *Budidaya Pisang Cavendish*. Kanisius: Yogyakarta.
- Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Penerbit UI: Jakarta.
- Supriyantono. 1995. *Mikroorganisme Dalam Ragi Untuk Fermentasi Tapai*. Prosiding Biomassa BPPT: Jakarta.
- Susanto, E. Dan L. N. A. Wenny. 2013. *Analisis Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Lamongan*. Jurnal Ternak 4 (1).
- Susanto, T dan S, Bambang. 2004. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu: Surabaya.
- Tarigan, Jeneng. 1988. *Pengantar Mikrobiologi*, Jakarta.
- Tarigan, O. J., S. Lestari, dan I. Widiastuti. 2016. *Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)*. Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan 5 (2): 112-122.
- Tianingrum., Y. 2011. *Perbandingan Kadar Etanol Hasil Fermentasi Umbi Talas Bentul, Lompong (*Colocasia esculenta* (L.) Schott), Kimpul (*Xanthosoma violaceum* Schott)*. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Unika, A., dan N. Astuti. 2015. *Pengaruh Jumlah Ragi dan Waktu Fermentasi terhadap Sifat Organoleptik Tapai Pisang Tanduk*. E-Journal Boga. 4(1): 192-201.
- Winarno dan Fardiaz. 1990. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.