

DAFTAR PUSTAKA

- Agati, V.J.P., Guyot, J., Morlon-Guyot, P., Talamond dan Hounhouigan, D.J. (1998). *Isolation and characterization of new amylolytic strains of Lactobacillus fermentum from fermented maize doughs (mawe and ogi) from Benin*. Journal of Applied Microbiology 85: 512-520.
- Agusri, R., dan Eva, R. 2015. *Variasi Perbandingan Tepung Terigu dan Mocaf (Modified Cassava Flour) dalam Pembuatan Mie Mocaf*. AGRITEPA, vol, 1, No 2. Universitas Dehasen Bengkulu
- Amanu, F. N., dan W. H. Susanto. 2014. *Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (3): 161-169.
- Ambarita M. D. Y., Bayu E. S., Setiado H. 2015. *Identifikasi Karakteristik Morfologi Pisang (Musa spp.) di Kabupaten Deli Serdang*. Jurnal Agroekoteknologi, 1911-1924.
- Amri, dkk. (2015). *Analisis Korelasi Harga dan Mutu Kimia Kerupuk di Pasar Tradisional Cinde Palembang*. Universitas Sriwijaya: Sumatera Selatan
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 1970. *Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemists*. Whashington D.C.
- _____. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- APTINDO. 2016. *Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia*. Diakses: 19 Februari 2019. [Http://aptindo.or.id](http://aptindo.or.id). Jakarta.
- Ariany, S.P. 2017. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Beberapa Genotipe Ubi Kayu Stabil dan Peluang Aplikasi Pada Bahan Baku Industri*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.

- Armanto, R. dan Nurasih, A.S. 2008. *Kajian Konsentrasi Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi pada Pembuatan Tepung Pati Singkong Asam*. Agritech 28(3): 97-101.
- Astawan, M. 1999. *Membuat mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- _____. 2004. *Sehat Bersana Aneka Sehat Pangan Alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *SNI 01-2891-1992*. BSN. Jakarta.
- _____. 2006. *SNI 01-3751-2006: Tepung Terigu untuk Makanan*. BSN. Jakarta.
- _____. 2011. *SNI 7622-2011: Tepung Mocaf*. BSN. Jakarta.
- Brauman A, Keleke S, Malonga M, Miambi E, and Ampe F. 1996. *Microbiological and biochemical characterization of cassava retting, a traditional lactic acid fermentation for foo-foo (cassava flour) production*. Applied and Environmental Microbiology 62(8):2854-2858.
- Cheng, G.W. dan Crisosto, C.H., 1995. *Browning Potential, Phenolic Composition, and Polyphenoloxidase Activity of Buffer Extracts of Peach and Nectarine Skin Tissue*. Journal of the American Society for Horticultural Science 120: 835-838
- Darmawan. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Djaenuddin, N., Zaenab M., Untung S., 2012. *Reaksi Pisang Barangan (Musa acuminata Colla) Terenduksi Filtrat Fusarium oxysporum f.sp. cubense Terhadap Penyakit Layu Fusarium*. Suara Perlindungan Tanaman. 2(2).
- Hamdiyati, yanti. 2014. *Pertumbuhan dan pengendalian mikroorganisme II*. <http://file.upi.edu>. Diakses pada tanggal 20 agustus 2019
- Iqbal, N. 2012. *Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (Modified Cassava Flour)*. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara. Sumatra Utara.
- Jenie, B.S.L., Reski, P.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)*. Jurnal Pascapanen, 9 (1), 18-26.
- Kurniawan, H., R. Utomo, dan L.M. Yusiati. 2016. *Kualitas Nutrisi Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L) Fermentasi Menggunakan Aspergillus niger*. Buletin Peternakan 40 (1): 26-33.
- Madigan M. T. dan J. M. Martinko. 2006. *Brock: Biology of Microorganism*. Pearson Education International. ISBN 0-13-196893-9.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering. Second Edition*. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Misgiarta. 2010. *Alternatif Pengganti Terigu*. Bangkit Tani 26/1. Jakarta.
- _____, Mu'arif S, Arkenan Y. 2011 . *Strategi Teknologi dan Manajemen Inovasi Industri Tepung Kasava Fermentasi*. Jurnal Teknik Industri Vol 1 (2): 64-77
- Mozes, S, Y., dan Radiena. 2016. *Umur Optimum Panen Pisang Kepok (Musa paradisiaca L) Terhadap Mutu Tepung Pisang*. Balai Riset dan Standarisasi Industri: Ambon
- Mudita, I. W. 2012. *Mengenal Morfologi Tanaman dan Sistem Pemberian Skor Simmons–Shepperd untuk Menentukan Berbagai Kultivar Pisang Turunan Musa acuminata dan Musa balbisiana*. <http://www.perlintanfapertaundana.weebly.com>. Diakses 10 maret 2019.
- Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT Gramedia. Jakarta.
- Nugraheni, SA. 2008. *Efektivitas Diet Bebas Gluten Bebas Casein terhadap Perubahan Perilaku Anak Autis*. Pustaka Rizki Putra. Semarang.
- Nugraheni, M., T. H. W. Handayani, dan A. Utama. 2015. *Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan dan Ekonomi Pasca Erupsi Merapi*. Inotek 19 (1).
- Ongelina, S. 2013. *Daya Hambat Ekstrak Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var. Raja) Terhadap Polibakteri Ulser Recurrent Aphthous Stomatitis*. [Skripsi]. Universitas Airlangga. Surabaya. 103 hal.

- Palupi H.T, 2012. *Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang*. Jurnal Teknologi Pangan Vo.4 No.1 November 2012.
- Pomeranz, Y. dan Shellenberger. 1971.*Bread science and technology*. AVI publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Prabawati, S., Suyanti, Setyabudi, D. 2008. *Teknologi Pasca panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penerbitan dan Pengembangan Pertanian.
- Ramos, M., Muguera, B., Delgado, M.A., Miguel, M., Alexandre, A. dan Recio, I. (2007). *Identification of novel antihypertensive peptides in milk fermented with Enterococcus faecalis*. International Dairy Journal 17(1): 33-41.
- Richana N. dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. In Sumarno et al. *Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. P: 386-409.
- Rosida dan A.S. Nurasih. (2008). *Kajian Konsentrasi Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi pada Pembuatan Tepung Pati Singkong Asam*. Agritech Vol.28(3): 1- 5.
- Rozyandra, C. 2004. *Analisis Keanekaragaman Pisang (Musa spp.) Asal Lampung*. Skripsi. Departemen Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Rubatzky, V.E dan Yamaguchi. 1998. (*Sayuran Dunia, Prinsip, Produksi, dan Gizi, alih bahasa Catur Herison*). ITB. Bandung.
- Rudito, A., Syauqi, E., Obeth, W., Yuli. 2010. *Karakteristik Pati Bonggol Pisang Termodifikasi Secara Kemi sebagai Food Ingredient Alternatif*. Prosiding Seminar Nasional Industrialisasi dan Komersial Produk Pangan Lokal Dalam Menunjang Penganekaragaman dan Ketahanan Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Mulawarman.

- Rukmana. 2005. *Tata Laksana Makanan*. PT. Rinneka Cipta. Jakarta.
- Saragih, B., 2013. *Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang dari Berbagai Varietas dan Umur Panen yang Berbeda*. Teknologi Industri Boga dan Busana: Universitas Mulawarman.
- _____. 2018. *Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (Musa paradisiaca L) Sebagai Pangan Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan Pangan*. Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman
- _____., Ferry Odit, K., dan Sanova, Andi. 2007. *Kajian pemanfaatan tepung bonggol pisang (Musa paradisiacal Linn.) sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan mie basah*. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman (Vol 3 No 2) (online).
- Satuhu S, Supriyadi A. 2000. *Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya hlm. 1-41, 116-124. Jakarta.
- Setyowati, dkk. 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.3 p.224-231.
- Satuhu, Suyanti. 1992. *Pisang Kepok Cavendish ; Budidaya Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Swadaya. Jakarta. 5-16
- Simpson, M. G. 2006. *Plant systematics, Elsevier Academic Press Publivation*. London.
- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Moccal Berbasis Klaster. Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok*. SEAFast Center IPB. Bogor
- Suhardiman, P. 1997. *Budi Daya Pisang Cavendish*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarif, R. dan Halid, H.1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.

Tan, T. C., Cheng, L. H., Bhat, R., Rusul, G., and Easa, A. M. 2015. *Effectiveness of ascorbic acid and sodium metabisulfite as anti-browning agent and antioxidant on green coconut water (Cocos nucifera) subjected to elevated thermal processing*, International Food Research Journal, 22 (2), 631-637.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama

Yuliasih et al. 2016. *Biosistematika Berbagai Varietas Pisang (Musa paradisiaca L.) Berdasarkan Karakter Morfologi Melalui Metode Fenetik*. Universitas Airlangga. Surabaya

Yuanita. 2008. *Pabrik Sorbitol dari Bonggol Pisang dengan Hidrogenasi Katalitik* Jurnal Ilmiah Teknik Kimia. ITS. Surabaya

Zulaidah A. 2011. *Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter BIMO CF Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum*. Universitas Diponegoro Semarang