

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2),160-169.
<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/12860/9188>
- Akbar, M. R., & Yunianta, Y. (2013). Pengaruh Lama Perendaman Na₂S₂O₅ Dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 91-102.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/41/48>
- Amelia, R. (2019). *Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Limbah Kulit Nanas Terhadap Konsentrasi Asam Laktat Kedelai Bahan Baku Tempe (Sebagai Alternatif Bahan Pengembangan Petunjuk Praktikum Pada Konsep Archaeobacteria dan Eubacteria SMA kelas X Semester Ganjil)* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
<http://repository.radenintan.ac.id/5515/1/SKRIPSI.pdf>
- Anonim. 2019. Jagung Indonesia Tak Kalah Saing Dengan Produk Impor.
<https://republika.co.id/berita/pwq1qx453/jagung-indonesia-tak-kalah-saing-dengan-produk-impor> Diakses Pada 30 September 2019.
- AOAC. (1990). Official Methods Of Analysis Food Compositon; Additives; Natural Contaminants. Vol 2. 15th Edition. Virginia. Usa.
<https://law.resource.org/pub/us/cfr/ibr/002/aoac.methods.1.1990.pdf>
- Axelsson, L. (2004). Lactic acid bacteria: classification and physiology. In Salminen, S., Wright, A.V., Ouwehand, A., editors. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects*. 3rd edition, revised and expanded. New York: Marcel Dekker, Inc.
https://www.google.com/books?hl=id&lr=&id=P0p5_uXL9uQC&oi=fnd&pg=PA1&dq=Lactic+acid+bacteria:+classification+and+physiology.+In+Salminen,+S.,+Wright,+A.V.,+Ouwehand,+A.,+editors.+Lactic+Acid+Bacteria:+Microbiological+and+Functional+Aspects&ots=gOc5XY-KEI&sig=Nb4h2-VdeCU5fxLhZ8coBKaf58g
- Aprilliani, L., Aini, N., Wijonarko, G., & Budiyanto, B. (2013). Karakteristik Tepung Jagung Termodifikasi Melalui Proses Fermentasi Spontan, Menggunakan Lactobacillus Casei Dan Ragi Tape. *Jurnal Agroteknologi*, 7(02), 196-203.
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/jagt/article/view/2800>
- Argyri, A. A., Lyra, E., Panagou, E. Z., & Tassou, C. C. (2013). Fate Of Escherichia Coli O157: H7, Salmonella Enteritidis And Listeria Monocytogenes During Storage Of Fermented Green Table Olives In Brine. *Food Microbiology*, 36(1), 1-6.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S074000201300066x>

- Atmaka, W., & Amanto, B. S. (2010). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea Mays L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 13-20. <http://www.academia.edu/download/59867549/13614-26760-1-sm20190625-73817-1ffg3z.pdf>
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (Sni 01- 3751 2009). BSN. Jakarta. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/files/IDN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%20makanan%20-%20wheat%20flour.pdf>
- Barry, K. S., & Babinec, A. J. (2017). *Data Analysis with IBM SPSS Statistics*. Packt Publishing Ltd.: Mumbai. <https://books.google.co.id/books?isbn=1787280705>
- Beuchat, L. R. (1977). Functional And Electrophoretic Characteristics Of Succinylated Peanut Flour Protein. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 25(2), 258-261. <https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf60210a044>
- Chaijan, M., Benjakul, S., Visessanguan, W., & Faustman, C. (2004). Characteristics And Gel Properties Of Muscles From Sardine (*Sardinella Gibbosa*) And Mackerel (*Rastrelliger Kanagurta*) Caught In Thailand. *Food Research International*, 37(10), 1021-1030. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996904001504>
- Christina E. 2019. Potensi Jus Buah Duwet (*Syzygium Cumini*) Sebagai Media Fermentasi *Lactobacillus Fermentum* L1b3 Dalam Pembuatan Minuman Probiotik. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. <http://repository.unika.ac.id/20456/1/15.i1.0079%20elsa%20christina%20%287.51%29.pdf%20cover.pdf>
- Christine S., Chai Liang & Novita Kristanti. 2015. Proses Pengolahan Gandum Menjadi Tepung Terigu Di Pt. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/12624/15/BAB%2014.pdf>
- Corsetti, A., & Settanni, L. (2007). *Lactobacilli In Sourdough Fermentation*. *Food Research International*, 40(5), 539-558. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996906001979>
- Cui, L., Li, D. J., & Liu, C. Q. (2012). Effect of fermentation on the nutritive value of maize. *International journal of food science & technology*, 47(4), 755-760. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.2011.02904.x>
- Damayanthi, E., & Listyorini, D. I. (2006). Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Kripik Simulasi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 34-44. <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/4356>

- Day, C. N., & Morawicki, R. O. (2018). Effects of fermentation by yeast and amyolytic lactic acid bacteria on grain sorghum protein content and digestibility. *Journal of food quality*, 2018. <https://www.hindawi.com/journals/jfq/2018/3964392/abs/>
- Dewanto, F. G., Londok, J. J., Tuturoong, R. A., & Kaunang, W. B. (2013). Pengaruh Pemupukan Anorganik Dan Organik Terhadap Produksi Tanaman Jagung Sebagai Sumber Pakan. *Zootec*, 32(5). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/982/795>
- Dewi, N. S., Parnanto, N. H. R., & Ariyantoro, A. R. (2012). Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*) Dimodifikasi Secara Asetilasi Dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat Selama Perendaman. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2). <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13014>
- Dewi, R. K. (2011). Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik Dan Organoleptik Duck Nuggets Dengan Filler Tepung Maizena Pada Proporsi Yang Berbeda. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/23914/kajian-komposisi-kimia-kualitas-fisik-dan-organoleptik-duck-nuggets-dengan-filler-tepung-maizena-pada-proporsi-yang-berbeda>
- Dimov, S., Kirilov, N., Peykov, S., & Ivanova, I. (2007). Growth Characteristics Of Twenty *Lactobacillus Delbrueckii* Strains Isolated From Bulgarian Home Made Yoghurts. *Biotechnology & Biotechnological Equipment*, 21(2), 172-176. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13102818.2007.10817439>
- Diniyah, N., Subagio, A., Lutfian Sari, R. N., & Yuwana, N. (2018). Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati Dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Kaspro Dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 80-90. <http://103.213.119.214/index.php/jpasca/article/view/8774>
- Edam, M. (2017). Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol*, 9(1), 1-8. <https://www.neliti.com/publications/286022/aplikasi-bakteri-asam-laktat-untuk-memodifikasi-tepung-singkong-secara-fermentasi>
- Gisi D. 1996. Project Report Lactic Acid Bacteria / Microbial Diversity Course, Mbl, Woods Hole. https://www.mbl.edu/microbialdiversity/files/2012/08/1996_gisi.pdf
- Hartajanie, L., Lindayani, L., & Murniati, M. P. (2016). Antimicrobial Activity Of Lactic Acid Bacteria From Bamboo Shoot Pickles Fermented At 15°C. *Microbiology Indonesia*, 10(2), 5. <https://jurnal.permi.or.id/index.php/mionline/article/view/327>

- Hidayat, B., Adil, Sugiono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Karbohidrat Alternative. Jurnal Teknologi Dan Industry Pangan. Bogor. https://www.researchgate.net/publication/314235117_Karakterisasi_Tepung_Ubi_Jalar_Varietas_Shiroyutaka_serta_Kajian_Potensi_Penggunaannya_sebagai_Sumber_Pangan_Karbohidrat_Alternatif
- Hayati, R. (2011). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Floratek*, 6(1), 1-7. <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/floratek/article/view/493>
- Ijarotimi, S. O., & Keshinro, O. O. (2011). Determination of amino acid, fatty acid, mineral, functional and choking properties of germinated and fermented popcorn (*Zea mays everta*) flour. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 102-122. <http://www.journalejnfs.com/index.php/EJNFS/article/view/30002>
- Ikayanti F. 2018. Mengenal Jagung Di Indonesia. Dinas Pangan, Pertanian, Dan Perikanan. Pontianak. <https://pertanian.pontianakkota.go.id/artikel/47-mengenal-jagung-di-indonesia.html>
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech*, 33(4), 391-398. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9534>
- Indriyani, F., & Suyanto, A. (2014). Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2). <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/1165>
- Kartikasari, S. N., Sari, P., & Subagio, A. (2016). Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (Rva) Dan Morfologi Granula (Sem) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01), 12-24. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/jagt/article/view/4472>
- Kinanti, P. S. K., Amanto, B. S., & Atmaka, W. (2014). Kajian karakteristik fisik dan kimia tepung sorghum (*Sorghum bicolor L*) varietas mandau termodifikasi yang dihasilkan dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4624/4012>
- Kurniawan, A., Pato, U., & Rahmayuni, R. (2017). *Pembuatan Modified Corn Flour (Mocof) Dari Jagung Lokal Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Laru Saccharomyces Cerevisiae Danlaru Rhizopus Oryzae* (Doctoral Dissertation, Riau University). <https://www.neliti.com/publications/199218/pembuatan-modified-corn-flour-mocof-dari-jagung-lokal-melalui-proses-fermentasi>

- Kuswandari, M. Y., Anastria, O., & Wardhani, D. H. (2013). Karakterisasi Fisik Pati Ganyong (*Canna Edulis* Kerr) Termodifikasi Secara Hidrotermal. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 132-136. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jtki/article/view/4036>
- Lahtinen, Barrangou, R., S. J., Ibrahim, F., Ouwehand, A. C., & Salminen, S. (2011). *Lactic Acid Bacteria: Microbiological And Functional Aspects*. Crc Press. New York. <https://www.taylorfrancis.com/books/e/9780429151453>
- Lalujan, L. E., Djarkasi, G. S., Tuju, T. J., Rawung, D., & Sumual, M. F. (2017). Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas 'manado Kuning' sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 8(1). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/teta/article/view/16351>
- Latifahani, N., Cholil, A., & Djauhari, S. (2014). Ketahanan Beberapa Varietas Jagung (*Zea Mays* L.) Terhadap Serangan Penyakit Hawar Daun (*Exserohilum Turcicum* Pass. Leonard Et Sugss.). *Jurnal Hama Dan Penyakit Tumbuhan*, 2(1), Pp-52. <http://jurnalhpt.ub.ac.id/index.php/jhpt/article/view/71>
- Leblanc, J. G., Garro, M. S., & De Giori, G. S. (2004). Effect Of Ph On *Lactobacillus Fermentum* Growth, Raffinose Removal, A-Galactosidase Activity And Fermentation Products. *Applied Microbiology And Biotechnology*, 65(1), 119-123. <https://link.springer.com/article/10.1007/s00253-003-1532-z>
- Lindayani, L., Hartajanie, L., & Murniati, M. P. (2018). Probiotic Potential Of Lactic Acid Bacteria From Yellow Bamboo Shoot Fermentation Using 2.5% And 5% Brine At Room Temperature. *Microbiology Indonesia*, 12(1), 5. <https://jurnal.permi.or.id/index.php/mionline/article/view/652>
- Manfaati, R. (2010). *Kinetika Dan Variabel Optimum Fermentasi Asam Laktat Dengan Media Campuran Tepung Tapioka Dan Limbah Cair Tahu Oleh Rhizopus Oryzae* (Doctoral Dissertation, Universitas Diponegoro). <http://eprints.undip.ac.id/36711/>
- Manin, F. (2010). Potensi *Lactobacillus Acidophilus* Dan *Lactobacillus Fermentum* Dari Saluran Pencernaan Ayam Buras Asal Lahan Gambut Sebagai Sumber Probiotik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 221-228. <https://online-journal.unja.ac.id/jiip/article/view/19>

- Marzuki, I. (2008). Analisis Perubahan Kandungan Gizi Jagung (*Zea Mays L.*) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Kantong Plastik.
https://www.researchgate.net/profile/Ismail_Marzuki5/publication/317737118_ANALISIS_PERUBAHAN_KANDUNGAN_GIZI_JAGUNG_Zea_mays_L_S_ELAMA_PENYIMPANAN_DALAM_KEMASAN_KANTONG_PLASTIK/links/594b4794aca2723195de9402/ANALISIS-PERUBAHAN-KANDUNGAN-GIZI-JAGUNG-Zea-mays-L-SELAMA-PENYIMPANAN-DALAM-KEMASAN-KANTONG-PLASTIK.pdf
- Miwada, I. N. S., Lindawati, S. A., & Tatang, W. (2006). Tingkat Efektivitas " Starter" Bakteri Asam Laktat Pada Proses Fermentasi Laktosa Susu [The Effectiveness Of Lactic Acid Bacteria On Milk Lactose Fermentation Process]. *Journal Of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 31(1), 32-35.
<http://eprints.undip.ac.id/15660>
- Mohiedeen, I. E., El Tinay, A. H., Elkhalfifa, A. E. O., Babiker, E. E., & Mallasy, L. O. (2010). Effect of fermentation and cooking on protein quality of maize (*Zea mays L.*) cultivars. *International journal of food science & technology*, 45(6), 1284-1290. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.2010.02272.x>
- Moede, F. H., Gonggo, S. T., & Ratman, R. (2017). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol dari Pati Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batata L.*). *Jurnal Akademi Kimia*, 6(2), 86-91.
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/9238>
- Muhadjir, F. (1988). Karakteristik Tanaman Jagung. *Jagung. Central Research Institute For Food Crops (Crifc), Bogor*.
<http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2018/08/3karakter.pdf>
- Novita, A. (2019). *Fermentasi Buah Pare "Kambas" (Momordica Charantia L.) Menggunakan Lactobacillus Pentosus Lla18 Untuk Memproduksi Minuman Probiotik Fungsional*. Unika Soegijapranata. Semarang.
<http://repository.unika.ac.id/19596/>
- Nurdyansyah, F., & Hasbullah, U. H. A. (2018). Optimasi Fermentasi Asam Laktat Oleh *Lactobacillus Casei* Pada Media Fermentasi Yang Disubstitusi Tepung Kulit Pisang. *Al-Kauniyah*, 11(1), 64-71.
<https://www.neliti.com/publications/270304/optimasi-fermentasi-asam-laktat-oleh-lactobacillus-casei-pada-media-fermentasi-y>
- Oktadiana, H., Abdullah, M., Renaldi, K., & Dyah, N. (2017). Diagnosis Dan Tata Laksana Penyakit Celiac. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 4(3), 157-165.
<http://www.jurnalpenyakitdalam.ui.ac.id/index.php/jpdi/article/view/131>

- Onyango, C., Noetzold, H., Bley, T., & Henle, T. (2004). Proximate composition and digestibility of fermented and extruded uji from maize–finger millet blend. *LWT-Food science and Technology*, 37(8), 827-832.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643804000866>
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, S., & Hariyanto, B. (2014). Karakteristik Pati Sagu Yang Dimodifikasi Dengan Perlakuan Gelatinisasi Dan Retrogradasi Berulang Characteristics Of Modified Sago (Metroxylon Sagu) Starch By Gelatinization And Retrogradation Cycling. *Jurnal Pangan*, 23(2), 146-157.
<http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/59>
- Panagou, E. Z., Tassou, C. C., & Katsaboxakis, C. Z. (2003). Induced Lactic Acid Fermentation Of Untreated Green Olives Of The Conservolea Cultivar By Lactobacillus Pentosus. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, 83(7), 667-674.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jsfa.1336>
- Parwiyanti, F. P., Wijaya, A., Malahayati, N., & Lidiasari, E. (2015). Swelling Power Dan Kelarutan Pati Ganyong (Canna Edulis Kerr.) Termodifikasi Melalui Heat-Moisture Treatment Dan Penambahan Gum Xantan Untuk Produk Roti.
https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/06/89_parwiyati-1.pdf
- Putri, S. U. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Serat, Karbohidrat, dan Lemak pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L.) Termodifikasi Menggunakan Lactobacillus plantarum.
<https://dspace.uii.ac.id/handle/123456789/11137>
- Rahmiati, T. M., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Khumaida, N. (2016). Sifat Fisikokimia Tepung Dari 10 Genotipe Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Hasil Pemuliaan. *Agritech*, 36(4), 459-466.
<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/16771>
- Richana, N., Budiyanto, A., & Mulyawati, I. (2010). Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi Dan Pemanfaatannya Untuk Roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 446-454.
<http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/12/p57.pdf>
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
http://digilib.unhas.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/MjcxNWE0ZDYwOGRmZTdhMdc0Y2JhMTU4MGM3YmRjZjcxN2NINTVIYw==.pdf

- Safitri, S. D. N., Ferdiansyah, M. K., & Nurlaili, E. P. (2019). Karakteristik Fisik Jagung P21 (*Zea Mays L.*) Termodifikasi Menggunakan Metode Nikstamalisasi Dengan Formulasi Kalsium Hidroksida $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Dan Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), 49-55.
<http://tpa.fateta.unand.ac.id/index.php/jtpa/article/view/185>
- Senanayake, S., Gunaratne, A., Ranaweera, K. K. D. S., & Bamunuarachchi, A. (2013). Effect Of Heat Moisture Treatment Conditions On Swelling Power And Water Soluble Index Of Different Cultivars Of Sweet Potato (*Ipomea Batatas (L.) Lam*) Starch. *Isrn Agronomy*, 2013, 1-4.
<http://downloads.hindawi.com/journals/isrn.agronomy/2013/502457.pdf>
- Suarni, S. & Widowati. 2016. Struktur, Komposisi, Dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Bogor. <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6770>
- Supriyadi, D. (2012). Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin Dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Gorengan. *Skripsi. Ipb. Bogor*.
<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/56987/9/F12dsu1.pdf>
- Takdir A., M., Sunarti, S., & Mejaya, M. J. (2007). Pembentukan Varietas Jagung Hibrida. *Penelitian Agrotek (3)*, 74-95.
<http://www.academia.edu/download/35321889/Sembilan.Pdf>
- Tias, D. R. K. (2017). Efikasi Asam Fosfit, Dimetomorf Dan Metalaksil Untuk Mengendalikan Penyakit Bulai (*Peronosclerospora Sorghi*) Pada Tanaman Jagung (*Zea Mays L.*) Varietas P27. <http://digilib.unila.ac.id/29511/>
- Trinanda, M. A. T. M. A. (2016). Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* Dan *L. Fermentum*) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi. *Jurnal Kimia Dasar*, 5(1).
<http://repository.unugha.ac.id/125/>
- Trinanda, M. (2015). *Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (L. Plantarum Dan L. Fermentum) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi*. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
<http://repository.unugha.ac.id/125/>
- Tuahta, B., Restuhadi, F., & Pato, U. (2014). *Studi Fermentasi Untuk Modifikasi Pati Sagu Oleh Bakteri Asam Laktat Dengan Metode Perendaman* (Doctoral Dissertation, Riau University). <https://www.neliti.com/publications/186533/studi-fermentasi-untuk-modifikasi-pati-sagu-oleh-bakteri-asam-laktat-dengan-meto>

Wahyu, R. 2010. Genome Shuffling *Lactobacillus Rhamnosus* Dan *Lactobacillus Pentosus* Sebagai Fusant Penghasil L-Lactic Acid. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59930>

Wylis R., Alvi Yani, Asropil, Dan Fatma Dewi. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp). Lampung. http://kalsel.litbang.pertanian.go.id/ind/images/pdf/semnas2014/69_ratna.pdf

