6. DAFTAR PUSTAKA

Admassie, M. 2018. A Rivew on Food Fermentation and The Biotechnology Of Lactic Acid Bacteria. *World Journal of Food Science and Technology* 2018; 2(1): 19-24. file:///C:/Users/User%20PC/Downloads/10.11648.j.wjfst.20180201.13.pdf

Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, *36*(2), 160-169. Https://Jurnal.Ugm.Ac.Id/Agritech/Article/Download/12860/9188

Akbar, M. R., & Yunianta, Y. (2013). Pengaruh Lama Perendaman $Na_2S_2O_5$ dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *2*(2), 91-102. https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/41/48

Anita, S. (2009). Studi Sifat Fisiko-Kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang-Kacangan Komak (Lab purpureus (L.) sweet). *Institut Pertanian Bogor. Bogor*. [Skripsi] https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/20444/F09san.pdf?sequence=1&isAllowed=y

AOAC. (1990). Official Methods Of Analysis Food Compotition; Additives; Natural Contaminants. Vol 2. 15th Edition. Virginia. USA. Https://Law.Resource.Org/Pub/Us/Cfr/Ibr/002/Aoac.Methods.1.1990.Pdf

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009[b]. SNI 3751:2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional : 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://sci-hub.tw/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://sci-hub.tw/https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996904001504

Chelule, P. K., Mokoena, M. P., & Gqaleni, N. (2010). Advantages of traditional lactic acid bacteria fermentation of food in Africa. *Current research, technology and education topics in applied microbiology and microbial biotechnology*, *2*, 1160-1167. https://www.researchgate.net/profile/Mduduzi_Mokoena/publication/268186803_Advantages_of_traditional_lactic_acid_bacteria_fermentation_of_food_in_Africa/links/56f2a4e008aee034d8c63cb8.pdf

Collado, L. S., dan Corke, H. 2013. Heat Moisture Treatment Effect on Sweet Potato Starch Differing in Amylose Content. *Food Chemistry*. Vol 65 : 339-346. https://www.academia.edu/3064551/Heat-moisture_treatment_effects_on_sweetpotato_starches_differing_in_amylose_content

Dali, F. A. (2013). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi Selama Fermentasi Bakasang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *16*(2), 133-141. file:///C:/Users/User%20PC/Downloads/8047-Article%20Text-22624-1-10-20140619.pdf

Daten, H., & Ardyati, T. (2018). Potensi Penambahan Probiotik (*Lactobacillus pentosus* K50) untuk Meningkatkan Kualitas Pakan Ikan Air Tawar. Biotropika - *Journal of Tropical Biology*, 6(2), 63–67. https://biotropika.ub.ac.id/index.php/biotropika/article/view/459/299

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

Fajri, M. (2016). Potensi Beras Merah Inpari 24 Gabusan Sebagai Pangan Fungsional Untuk Kesehatan : Kajian Pustaka Healthy Potential Of Red Rice Inpari 24 Gabusan As Functinal Food : A Review. In Seminar Nasional Pertanian Peternakan Terpadu Vol. 1(01), 190-196. file:///C:/Users/User%20PC/Downloads/195-714-1-PB.pdf

Fibriyanti, Yolaning Widi. 2012."Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (Oryza nivara) dalam Pewadahan Selama Penyimpanan". FKIP Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta. [Skripsi] file:///C:/Users/User%20PC/Downloads/yolaning%20(1).pdf

Hariati, N., Ansharullah, dan Nur, A. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara L.)* Terhadap Uji Organoleptik dan Proksimat Bolu Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan.* Vol 3(1) : 1006-1007. http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/viewFile/3973/3049

Hartayani L, Lindayani, Murniati M P. 2016. Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria from Bamboo Shoot Pickles Fermented at 15 °C. *Jurnal Micrbiology Indonesia.* Vol 10, (2), 71-77 http://repository.unika.ac.id/15283/1/327-1245-1-PB.pdf

Harti, A. S., Estuningsih, E., & Kusumawati, H. N. (2013). Pemanfaatan bakteri asam laktat dalam proses pembuatan tahu dan tempe untuk peningkatan kadar isoflavon, asam linoleat dan asam linolenat. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*. http://jurnal.ukh.ac.id/index.php/JK/article/view/66/111

Indriyani, F., & Suyanto, A. (2013). 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

Iswari, K., Astuti, H. F., dan Srimaryati. (2016). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Cassava Termodifikasi. *Prosiding Seminar Nasional Membangun Pertanian Modern dan Inovatif Berkelanjutan dalam Rangka Mendukung MEA*. 1250-1257. http://124.81.126.57/bitstream/handle/123456789/6548/mthp%201.pdf?sequence=1&isAllowed=y

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/4472/3327

Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Universitas Muhammadiyah Semarang. http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf

Kurniawan, A., Pato, U., & Rahmayuni, R. (2017). Pembuatan Modified Corn Flour (Mocof) Dari Jagung Lokal Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Laru *Saccharomyces Cerevisiae* Dan Laru *Rhizopus Oryzae* [Doctoral Dissertation]. Https://Www.Neliti.Com/Publications/199218/Pembuatan-Modified-Corn-FlourMocof-Dari-Jagung-Lokal-Melalui-Proses-Fermentasi

Kustyawati, M. E., Sari, M., & Haryati, T. (2013). Effect of fermentation using Saccharomyces cerevisiae on the biochemical properties tapioca. *Agritech*, *33*, 281-287. file:///C:/Users/User%20PC/Downloads/9549-17634-1-PB.pdf

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

LeBlanc, J.G., M. S. Garro, & G. Savoy de Giori. (2004). Effect of pH on Lactobacillus fermentum Growth, Raffinose Removal, a-Galactosidase Activity and Fermentation Products. *Appl Microbiol Biotechnol*, 65, 119 - 123. https://link.springer.com/article/10.1007/s00253-003-1532-z

Lindayani, Hartayanie L. 2013. The Mapping of Lactid Acid Bacteria from Fermentation of Local Foods (Semarang): Tempoyak, Mandai and Yellow Bamboo th Shoot Pickles. Oral Presentation in The 4 International l Conference of Indonesian Society Lactic Acid th thBacteria (ISLAB). Yogyakarta, 25 -26 January 2013. http://repository.unika.ac.id/2091/1/Full_paper-39-The_Mapping_of_Lactic_Acid_Bacteria_from_Fermentation_of_Local_Foods_%28Semarang%29_Tempoyak%2C_Mandai_and_Yellow_Bamboo_Shoot_Pickles.pdf

Nafi, A., Diniyah, N., Windrati, W. S., & Fitriyaningtyas, A. (2014). Pengaruh pH dan Lama Fermentasi Spontan terhadap Sifat Kimia dan Fungsional Tepung Koro Komak. *Prosiding Semiar dan Lokakarya Nasional*. Hal 220-229. https://docplayer.info/109150547-Pengaruh-ph-dan-lama-fermentasi-spontan-terhadap-sifat-kimia-dan-fungsional-tepung-koro-komak.html

Nurhayati, Jenie, B.S.L., Widowati, S., Kusumaningrum, H.D. 2014. Komposisi Kimia Dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan Dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Agritech*. Vol. 34, No. 2, 146-150. https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9504/7079

Nurhayati, N., Giyarto, G., & Ariyanti, D. P. (2014). Karakteristik Tpung Beras Terfermentasi Secara Spontan dan Terkendali Oleh *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agroteknologi*, *8*(02), 101-111. https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/77306/101-111_%20KARAKTERISASI%20TEPUNG%20BERAS%20TERFERMENTASI%20SECARA%20SPONTAN%20DAN%20TERKENDALI%20OLEH%20Lactobacillus%20casei.pdf?sequence=1

Nuryani. (2013). Potensi Subtitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok untuk Perlindungan Diabetes Melitus. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 3 (3), 157-168. file:///C:/Users/User%20PC/Downloads/279-30-PB.pdf

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://sci-hub.tw/https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643804000866

Richana, N., Budiyanto, A., & Mulyawati, I. (2010). Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi Dan Pemanfaatannya Untuk Roti. Prosiding Pekan Serealia Nasional, 1-9. Http://Balitsereal.Litbang.Pertanian.Go.Id/Wp-Content/Uploads/2016/12/P57.Pdf

Santika A dan Rozakurniati. (2010). Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertania*. 15(1), 1-5. http://203.190.36.42/publikasi/bt151101.pdf

Satria B., Erwin M. H., & Jamilah. 2017. Peningkatan Produktivitas Padi Sawah Melalui Penerapan Jarak Tanam dan Sistem Tanam. *Jurnal Agroekoteknologi* Universitas Sumatera Utara 5 (3), 629-637. https://talenta.usu.ac.id/joa/article/view/2228/1625

Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Saskiawan, I. (2016). Pengaruh Fermentasi Fungi, Bakteri Asam Laktat dan Khamir terhadap Kualitas Nutrisi Tepung Sorgum. *agritech*, *36*(4), 440-449. https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/16769/14952

Subagio, A., Sari, R. N. L., & Yuwana, N. (2019). Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Varietas Kaspro dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, *15*(2), 80-90. file:///C:/Users/User%20PC/Downloads/8774-31597-1-PB.pdf

Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster. Jember : *FTP Universitas Jember*. https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/60916/Buku%20POS%20lengkap.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sumartini, S. (2018). Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan Dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, *5*(1), 84-90. file:///C:/Users/User%20PC/Downloads/842-157-3717-1-10-20180403%20(3).pdf

Sunaryanto, R., & Tawardi. (2015). Isolasi dan Karakterisasi Bakteriosin yang Dihasilkan oleh *Lactobacillus lactis* dari Sedimen Laut. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 10(1): 11 – 18. https://bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/view/240/86

Supriyadi, D. (2012). Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin Dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Gorengan. IPB Bogor. [Skripsi] Https://Repository.Ipb.Ac.Id/Jspui/Bitstream/123456789/56987/9/F12dsu1.Pdf

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), 1-9. http://journal.student.uny.ac.id/ojs/ojs/index.php/kimia/article/viewFile/1501/3223

Tuahta, B., Restuhadi, F., & Pato, U. (2014). Studi Fermentasi Untuk Modifikasi Pati Sagu Oleh Bakteri Asam Laktat Dengan Metode Perendaman [Doctoral dissertation]. Https://Www.Neliti.Com/Publications/186533/Studi-Fermentasi-UntukModifikasi-Pati-Sagu-Oleh-Bakteri-Asam-Laktat-Dengan-Meto

Zavoshy R, Noroozi M and Jahanihashemi H. Effect of low calorie diet with rice bran oil on cardiovascular risk factors in hyperlipidemic patients. *Journal of research in medical sciences* 2012: 17(7); 626. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3685777/