

## DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Nur dan Lina Ika Kurniati, "Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*", *Skripsi*, Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember, 2012.
- Andarwulan, Nuri, *Analisis Pangan*, Jakarta: Dian Rakyat, 2011.
- Anonim, ...<http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/kandungan-gizi-dan-manfaat-singkong-bagi-kesehatan.html>. (diakses 20 oktober 2015)
- Aptindo, 2016, *An overview of the Indonesian wheat flour industry*, [www.Indopos.co.id](http://www.Indopos.co.id), (diakses 11 Maret 2016 pukul 07.35 WIB)
- Arikunto, Suharsini, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta, 2006.
- Badan Standarisasi Nasional, *Standar Nasional Indonesia-SNI 01-2997-1992*, Jakarta: BSN, 1992.
- Badan Standarisasi Nasional, *Standar Nasional Indonesia-SNI 01-3751-2009*, Jakarta: BSN, 2009.
- Badan Standarisasi Nasional, *Standar Nasional Indonesia\_SNI 7622-2011*, Jakarta: BSN, 2011.
- Belitz, H. D dkk, *Food Chemistry*, Berlin:Spinger, 2009.
- DeMan, John M, *Kimia Makanan*, Penerjemah K. Padmawinata, Bandung: ITB-Press, 1997.
- Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Tafsirnya, Edisi yang disempurnakan, Jilid V*, Jakarta: Lentera Abadi, 2010.
- Depkes R.I, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Jakarta: Bharatara Karya Aksara, 1996.
- Fathoni, Abdurrahman, *Metodologi Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi*, Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2006
- Ghoffar, Muhammad Abdul, *Tafsir Ibnu Katsir, Jilid 1*, Bogor: Pustaka Imam Asy-Syafi'I, 2004.

- Ghoffar, Muhammad Abdul, *Tafsir Ibnu Katsir*, Jilid 3, Bogor: Pustaka Imam Asy-Syafi'I, 2004
- Hajoeningtjas, Oetami Dwi, *Mikrobiologi Pertanian*, Yogyakarta:Graha Ilmu, 2012.
- Hanafiah, Kemas Ali, *Rancangan Percobaan (Teori dan Aplikasi) Edisi Ketiga*, Jakarta : PT. RajaGrafindo Persada, 2011.
- Harris, Robert S, *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*, terbitan ke 2, Bandung: ITB, 1989.
- Ika S, Noviana dan Zulfatus Sa'adah, "Produksi Enzim Selulase oleh *Aspergillus Niger* Menggunakan Substrat Jerami dengan Sistem Fermentasi Padat", *skripsi*, Semarang:Universitas Diponegoro, 2010.
- Jefri Tandriyanto, dkk., "Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein" , *Jurnal Teknik Pomits*, Vol.3, No.2, ISSN: 2337-3539, 2014.
- Jensen, Sidsel et al, "Addition of Cassava Flours in Bread-Making: Sensory and Textural Evaluation Original Research Article", *LWT - Food Science and Technology, Jurnal Elsevier*, Vol.60, No.292-299, Issue 1, Januari, 2015.
- Johnson, Ted R. dan Christine L. Case, *Laboratory Experiment in Microbiology*, United States of America: Pearson Education, 2013
- Kusumayanti, Heny et al, "Swelling power and water solubility of cassava and sweet potatoes flour", *Procedia Environmental Sciences, Jurnal Elsevier*, Vol.23, No.164-167, 2015.
- Lean, Michael E.J, *Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan*, Yogyakarta:Pustaka Pelajar, 2011.
- Nuraida, Lilis, " A Review: Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesian Fermented Foods" *Food Science and Human Wellnes*, 2015.
- Obadina, A. O. et al, "Full Length Research Paper Microbiological safety and quality assessment of some fermented cassava products (lafun, fufu, gari)", *Scientific Research and Essay* Vol. 4, No.5, 2009, pp. 432-435

- Rohman, Abdul dkk, *Analisis Makanan dan Lingkungan Secara Fisika Kimia*, Yogyakarta:Pustaka Pelajar, 2012.
- Rohman, Abdul, *Analisis Komponen Makanan*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2013.
- Sahlin, Peter, “*Fermentation as a Method of Food Processing*”, *Licentiate thesis*, Lund University, May 1999.
- Salim, Emil, *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*, Yogyakarta:LILY PUBLISHER, 2011.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni, *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*, Jakarta:Dian Rakyat, 2004.
- Siswoko, Arif, “Penentuan Kadar Glukosa, Pati, Kadmium, Sianida, C-organik dan Unsur Hara (N, P, K) Limbah Cair Pengolahan Mocaf dan Analisis Pemanfaatannya untuk Bahan Baku Bioetanol, Nata de Cassava serta Media Hidroponik (Pupuk Cair)”, *Skripsi*, Malang: Universitas Negeri Malang, 2011.
- Subagio, Ahmad, “*Produk Bakery dengan Tepung Singkong*”, *Food Review Indonesia*, vol. III no.8, 2008.
- Subagio, Ahmad dkk, “*Bahan Baku Lokal untuk Produk Bakery*”, *Food Review Indonesia*, Vol IV No 4, 2009.
- Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta, 2009.
- Sugiyono, *Statistika untuk Penelitian*, Bandung: Alfabeta, 2012
- Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta, 2013.
- Sumanti, Debby M., “*Mekanisme Produksi Minyak Tunggal Sel dengan Sistem Fermentasi Padat pada Media Onggok-Ampas Tahu dengan menggunakan Kapang *Aspergillus terreus**”, *Jurnal Teknologi dan Industri*, UNPAD Bandung, Vol.XVI, no.1, 2005
- Suprpti, M. Lies, *Tepung Kasava*, Yogyakarta:Kanisius, 2002.

- Syarbini, Musin, *Refrensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*, Cetakan I, Solo:PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, 2013.
- Tapehe, Yusuf, *Statistika dan Rancangan Percobaan*, Jakarta: EGC, 2014
- Tim penyusun, *Pengujian Organoleptik*, Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang, 2013.
- Winarno, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1991.
- Winaryati, Eny dkk, *Buku Panduan Praktik Ilmu Kimia Makanan*, Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang, 2012.
- Wynn, James P dan Colin Ratledge, "Oil from Microorganisms", *Article DOI: 10.1002/047167849X.bio006/2005*.
- Yilzid, "*Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*", New York: CRC Press, 2010.