

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah., 2007. Pengolahan dan Pengawetam Ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianti, H.L., 2004. Fermentasi.  
<http://www.forumsains.com/indek.php/topic.783.msg2697.html> diakses 20 Septemer 2019.
- Ahmed, Z. Wang, Y. Cheng, Q. and Imran, I., 2010. *Lactobacillus acidophilus* bacteria, from production to their application: an overview. *Afr J Biotechnol* 9:2843-2850.
- Akhyar., 2009. Pengaruh Proses Pratanak Terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik (IG) Berbagai Varietas Beras Indonesia. Tesis. Sekolah Paca sarjana. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Amatsier, S., 2006. Prinsip Dasar Ilmi Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Allen, S.J. Martinez E. G. and Gregorio, G. V., 2011. *Probitics for Treating Acute Infectious Diarhoe*. John Wiley dan Sons Ltd. UK
- Angka, S.L. dan Suhartono, M. T., 2000. Biologi Hasil Laut. Pusat Kajian Sumber Pesisir dan Lautan. IPB:Bogor.
- Anonim., 2001. FAO/WHO *Joint Expert Consultation of Health and Nutritional Properties of Probitics in Food Including Powder Milk wit Lactic Acis Bacteria*. [www.who.int](http://www.who.int). Diakses 21 September 2019.
- Anonim., 2020. Tape Ketan Probiotik Kuningan Menjelajah Negeri'' (On-line), tersedia di:<http://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/jelajah-Gizi/Tape-Ketan-Probiotik-Kuningan-Menjelajah-Negeri>. Diakses 3 Maret 2020.
- Armisen, R. and Galatas, J., 2000. Agar. Di dalam : Handbook of Hidrocoloids. G. O. Philips and P. A. Cornwall, England.
- Asngad, A. dan Suparti., 2009. Lama Fermentasi dan Dosis Ragi yang Berbeda pada Fermentasi Gaplek Ketela Pohon (*Manihot utilissima*, *Phol*) Varietas Mukibat Terhadap Kadar glukosa dan Bioetanol. *Jurnal penelitian Sains & Teknologi*. 10(1): 1-9.
- Azizah, A.N. Basarri, S. dan Mulyani, S., 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas. *J. Aplikasi Teknol Pangan*. 1(2):72-77.

- Azmi, A.S. Ngoh, G.C. and Hasan, M., 2010. Ragi Tapai and *Saccharomyces cerevisiae* as *Potensial Coculture in Viscous Fermentation Medium for Ethanol Production*. *African Journal of Biotechnology*, 9(42): 7122-7127.
- Amelia, Anisa, F. Bintoro. dan Priyo, Nurwantoro., 2017. Mutu Kimia dan Organoleptik Tape Hasil Fermentasi Umbi Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Berbagai Konsentrasi Ragi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 6 No. 1. H. 43.
- Apriyani, Dwi., 2017. Pengaruh Variasi Dosis Ragi Terhadap Kadar Glukosa Pada Tape Pisang Kepok. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan*. Metro Lampung. Hal. 391.
- BeMiller, J.N., 2011. Pasting, paste, and gel properties of starch–hydrocolloid combinations. *Carbohydrate Polymers* 86: 386–423.
- Berlian, Zainal. Aini, Fitriatul., dan Ulandari, Resti., 2016. Uji Alkohol pada Tapai Ketan Putih dan Singkong Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda. *Jurnal Biota* Vol. 2 No. 1. H.106-107.
- Buckle, K.A. Edward, R.A. Fleet, G. H. and Applemen, R. D., 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Darmardjati, D.S., 1998. Struktur Kandungan Gizi Beras. Dalam Padi-Buku 1. *Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Bogor.
- Fardiaz, D., 1989., *Hidrokoloid*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan.
- Fardiaz, S., 1993., *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fardiaz, S., 1993., *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Glicksman, M., 1983., *Food Hydrocolloid*. Volume ke-2. CRC. Boca Raton, Florida.
- Harris, R. H. dan Karms, E. 1989., *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Pangan*. Penerbit ITB. Bogor.
- Haryadi., 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: UGM Press.
- Hasanah, H. Jannah, A. dan Fasya, A.G., 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima*). *Alchemy*, 2(1):68-79.
- Hermanto., 2006. Padi Ciherang Makin Populer. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.

- Irianto, K., 2006. Mikrobiologi: Menguak Dunia Mikrobiologisme Jilid 2. Bandung: CV. Yrama Widya, hal:214-215.
- Indrayati, A.S., 2009. Isolasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Susu Formula Balita yang Berpotensi Menghasilkan Substansi Antimikroba. Skripsi. Yogyakarta.
- James, L. and Sumich., 1992. *An Introduction to the Biology of Marine Life*. 5<sup>th</sup> Edition. New York: Wm. C. Brown Publisher.
- Koswara, S., 2006. Hidrokoloid dan Gum. Diakses <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/Hidrokoloid%20dan%20gum.pdf> Diakses pada tanggal 09 September 2019.
- Laverentz, B. Conway, W. S. Janisiewicz, W. Abadias, M. Kurtzman, C. P. and Camp, M. J., 2006. Biocontrol of the food-borne pathogen *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica* Serevor Poona on fresh-cut apples with naturally occurring bacterial and yeast antagonists. *Appl. Environ. Microbiol.* 72:1135-1140.
- McHugg, D. J., 1987. Productional and Utilization of Product from Commercial Seaweeds. Di dalam *Isolasi Agarosa dengan Metode Polyethylene Glycol (PEG-Method) dan Agar-agar Gracilaria sp.* Skripsi. Enny Fitri. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor.
- McHugg, D.J., 2003. *A Guide to the Seaweed Industry*. FAO Fisheries Technical Paper. No. 441. Rome, FAO. 105.
- Muchtadi, D., 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muharni, Nurnawati, E., 2007. Pengujian Aktivitas Kitinase *Bacillus circulans* untuk dikembangkan sebagai agen biokontrol pada penyakit tanaman, *J. Penelitian Sains* 1(2):144-150.
- Rahmawati, A., 2010. Pemanfaatan Limbah Kulit Ubi kayu (*Manihot utilissima Pohl.*) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus L.*) pada Produksi Bioetano.
- Retti., 2013. Pengaruh Konsentrasi Ragi Merk NKL Terhadap Mutu Tape yang Dihasilkan. *Jurnal teknologi Pertanian* Vol. 2 No. 2.
- Rutriningsih, T., 2007. Pengaruh Penambahan Ammonium Sulfat Terhadap Beras Ketan Putih (*Oryza sativa L. Var glutinosa*) dengan Inokulum *Saccharomyces cerevisiae*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.

- Santoso, A. Prakosa, C., 2010. Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi Yang Berbeda. Magistra No. 73 Th. XXII.
- Simbolon, K., 2008. Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Fermetasi Terhadap Tape Ubi Jalar. Skripsi Program Sarjana Tenologi Pertanian, Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Soekarto, S.T., 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Steinkraus, K. H., 1983. Handbook of Indegenous Fermented Foods. Market Dekker Inc. New York.
- Smid, E. J. and Goris, L.G.M., 2007. Natural antimicrobials for food preservation. In: M. S. Rahman (ED). Handbook of Food Preservation. 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press, New York.
- Suaniti, N.M., 2015. Kadar Etanol dalam Tape sebagai Hasil Fermentasi Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) dengan *S. cerevisiae*. Jurnal Virgin, 1(1): 16-19.
- Sudarmadji, S. dan Suhardi., 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulastri., 2010. Uji Peningkatan Kadar Protein Tape Ketan (*Oryza Glutinosa Auct*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Amanas cumosas*) Menggunakan Metode Spektrofotometri. Skripsi: Jurusan Kimia Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pecah Baru.
- Surono, I., 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan, PT. Zitri Cipta Karya: Jakarta. Teknologi dan Industri Pangan, 7(2):46-5.
- Suliantari dan Rahayu, P.W., 1990. Teknologi Fermentasi Biji dan Umbi-umbian. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Tarigan, J., 1988. Pengantar Mikrobiologi Umum, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidikan.
- Tetchi, F.A. Solomen, O.W. Celah, K. A. and Georges, A.N., 2012. Effect of Cassava variety and Fermentation Time on Biochemical and Microbiological Chracteristics of Raw Artisanal Starter for Attieke Production. Innovative Romanian Food Biotechnology, 10:40-47.
- Prabowo, A., 2011. Pengawetan Dedak Padi dengan Cara Fermentasi. Available at <http://sumsel.litbang.deptan.go.id/index.php/component/content/article/53-it-1/206-dedak-padi>. Diakses pada tanggal 20 September 2019.

- Putri, Y.N., 2007. Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wahyudi, M., 2006. Proses Pembuatan dan Analisa Mutu Yoghurt. Buletin teknik Pertanian. 11(1): 12=16.
- Waries, A., 2006. Teknologi Penggilingan Padi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 1985. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Zubaidah, E., 1998. Teknologi Pangan Fermentasi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.