

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, S., dan Wariyah, Ch. 2020. Karakteristik Growol yang Dibuat dengan Variasi Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dan Lama Fermentasi. *Agritech*, 40(3) 2020, 254-261.
- Aini, Nur. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, L. dan L. Widawati. 2015. *Pengaruh Waktu Fermentasi Tempoyak terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak*. *Agritepa*. 2(1):118-127.
- Anonim. 2014. *Kategori Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati dan Budiyanto, S. 1998. *Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ardiah, R.N. 2019. *Sifat Fisik, Kimia dan Akseptabilitas Growol Dengan Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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.
- Astriani. *Karakterisasi gatot terfermentasi oleh isolat indigenus gatot singkong (*Rhizopus oligosporus*) dan (*Lactobacillus manihotivorans*)* [Skripsi]. Jember: Universitas Jember; 2015.
- Ayu, Henny, dkk. 2015. *Analisa Kadar Amilosa/Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi*. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Balitkabi, 2016. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu di Indonesia*. Litbang Pertanian. Jakarta.

- Birt, D.F., T. Boylston, S. Hendrich, J.L. Jane, J. Hollis, L. Li, J. McClelland, S. More, G.J. Philips, M. Rowling, K. Schalinske, M.P. Schott, and E.M. Whitley. 2015. Resistant Starch: Promise for Improving Human Health. American Society for Nutrition. *Adv. Nutr.* 4:587-601. Doi: 10.3945/an.113.004325.
- Budiarti, G.I., Sumardiono, S., dan Kusmiyati. 2016. Studi Konversi Pati Ubi Kayu (Cassava Starch) menjadi Glukosa secara Enzimatis. *Chemica* Volume 3, Nomor 1, Juni 2016, 7-16, ISSN: 2355-8776.
- Chandra, M. V. and Shamasundar, B. A. 2015. Texture profile analysis and functional properties of gelatin from the skin of three species of fresh water fish. *International Journal of Food Properties*. 18:1, 572-58.
- Damayanti, I. 2017. Pengaruh Bumbu Masakan dan Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan Beras Analog Instant dari Oyek Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*). Skripsi Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- DeMan, M. J. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Djuardi, A. 2012. *Cassava Solusi Pengebangan Kemandirian Pangan*. Grasindo. Bandung.
- Epriliati, I. 1994. Biodegradasi Pati Ubi Kayu (Manihot utilisima) selama Fermentasi Growol. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Tidak diterbitkan.
- Eliasson A.C. and M.Gudmundsson. 1996. Starch : physicochemical and functional aspects. in Eliasson AC, *Carbohydrates In Food*, Marcel Dekker Inc, New York.
- FAO. 2011. *The Cassava Transformation in Africa*. The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Fennema, O.R., 1985. *Principles of Food Science*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Fennema, O.R. 1996. *Principles of Food Science*. Marcell Dekker Ins. New York.
- Gardjito, M., Djuwardi, A. dan Harmayanti, E. 2013. *Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta. 558 hal.
- Ginting, S. P. 2005. "Sinkronisasi Degradasi Protein dan Energi dalam Rumen Untuk Memaksimalkan Produksi Protein Mikrobial." *Wartazoa* 15(1): 1–10.

- Greenwood, C.T. dan D.N. Munro. 1979. Carbohydrates. Di dalam R.J. Priestley, ed. Effects of Heat on Foodstuffs. Applied Science Publ. Ltd., London.
- Haliza, W., Kailaku, S. I. Dan Yuliani, S. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. *J. Pascapanen*. 9:2, 96-100.
- Hartati, N.S., Fitriani, H., Fathoni, A., Rahman, N., Wahyuni dan Sudarmonowati, E. 2014. Budidaya Ubi Kayu Tinggi Beta Karoten dan 63 Prospek Pemanfaatannya. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Unggulan Bidang Pangan Nabati*. LIPI. Cibinong.
- Heymann, H.O., Swift Jr., E.J., dan Ritter, A.V., 2013. *Sturdevant's Art and Science of Operative Dentistry*, 6th ed., Mosby Inc., Kanada, pp. 54.
- Hinkelmann, K. 2012. Design and Analysis of Experiments. Special Design and Application, Volume 3. John Wilky and Spns, Inc.
- Hoa, H. M. 1987. Perubahan Fisik dan Biokimiawi pada Fermentasi Growol. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Tidak diterbitkan.
- Huang, D.P. and Y. H. Hui. 2001. Starches for Snacks Foods. CRC Press. New York.
- Indiarto, R. B., Nurhadi, dan Subroto, E. 2012. Kajian karakteristik tesktur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5:2, 106-116
- Irzam, F.N., 2014. *Pengaruh Pergantian Air dan Penggunaan NaHCO₃ dalam Perendaman Ubi Kayu Iris (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Kadar Sianida pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.188-199.
- Karel, M and Lund, D.B., 2003. Dehydration in Physical Principles of Food Preservation, 2nd Ed. Marcel Dekker. New York, pp. 378 – 460.
- Kartika, B.1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Kementerian Pertanian. 2015. *Basis Data Ekspor-Impor Komoditi Pertanian*. Diperoleh dari website Kementerian Pertanian Republik Indonesia : <http://www.pertanian.go.id> (diakses pada tanggal 14 April 2015).
- Kinanti, A.A. 2016. Beda Warna Beda Kandungan Nutrisi dari Buah dan Sayuran. <http://www.health.detik.com/diet/d-324>. Diakses 28 Juni 2016.

- Koswara, S., 2013. *Teknologi Pengolahan Umbu-Umbian. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST)*. Center Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University. <http://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content/uploads/2013/10/6/pengolahan-singkong.pdf>.
- Krisno, M.A., dan Agustin, V.V. 2012. Ubi Jalar Jingga atau Merah (*Ipomea trifida*) Sumber Beta Karoten Mempengaruhi Fungsi Mata. <http://aguskrisnoblog.Woodpress.com/2012/06/28/ubi-jalar-jingga-atau-merah-ipomea-trifida-sumber-beta-karoten-mempengaruhi-fungsi-mata/>. Diakses 17 Oktober 2019).i
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Seri 1. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kuswanto, K. R. 2015. Indonesian Growol (Fermented Cassava) dalam J. David Owens (Ed.). *Indigeneous Fermented Foods of Southeast Asia*. Boca Raton, Florida: CRC Press. hlm. 197-202.
- Legowo, A.M, Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. Analisis Pangan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lohse, Konrad. 2009. “Can mtDNA Barcodes Be Used to Delimit Species? A Response to Pons et Al. (2006).” *Systematic Biology* 58(4): 439–42.
- Larasati, I. 2013. Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Kompetensi: Sesuai dengan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan. Akademia. Padang.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., dan Prianto, A.B. 2015. Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instant. Balai besar penelitian dan pengembangan pascapanen pertanian. Bogor.
- Manab, Abdul. 2007. Kajian Penggunaan Sukrosa Terhadap Pencoklatan Non-Enzimatis Dodol Susu. Fakultas Perternakan. Universitas Brawijaya. J. Ternak Tropika Vol. 6 No. 2: 58-63. Malang.
- Marsinah Y. Potensi ubu kayu sebagai pangan fungsional. NTT: Balai Pustaka Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)-NTT: 2013.
- Martins, S.I.F.S., Jongen, M.F.W., van Boekel, M.A.J.S. (2001). “A review of Maillard reaction in food and implications to kinetic modeling”. *Trends in Food Science and Technology* 11:364–373.

- Moorthy, S. N. 2002. *Physicochemical and Functional Properties of Tropical TuberStarches*. Starch/ Stärke. 54 : 559-592.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Pengolahan Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nisah, K. 2017. *Study pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable Dengan Plastizicer Gliserol*. Jurnal Biotik ISSN : 2337-9812 Vol. 5, No. 2
- Nugraheni. 2011. *Potensi Makanan Fermentasi Sebagai Makanan Fungsional*. UNY. Yogyakarta.
- Ogbo, F.C. and E.N. Okafor. 2015. *The Resistant Starch Content of some Cassava Based Nigerian Foods*. Nigerian Food Journal 33:29-34.
- Oates, C. G. 1997. *Towards an Understanding of Starch Granule Structure and Hydrolysis*. Review in food science and food safety: 1-17.
- Pantastico, E.R.B., A.K. Mattoo, dan C.T. Phan. 1986. *Respirasi dan Puncak Respirasi*. di dalam: *Fisiologi Pasca Panen*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Putri WDR, Haryadi, Marseno DW, Cahyanto MN. *Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat amilolitik selama fermentasi growol, makanan tradisional indonesia*. Jurnal Teknologi Pertanian. 2012; 13(1):52-60.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc, San Diego: pp 560.
- Radjit, B.S. Prasetiaswati, N. 2011. *Hasil Umbi Kadar Pati Pada Beberapa Varietas Ubi Kayu Dengan System Sambung (Mukibat)*. Jurnal. Agrivigor 10(2): 185-195.
- Rubatzky, V.E dan Yamaguchi. 1988. *Sayuran Dunia; Prinsip. Produksi dan Gizi Jilid 1*. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 163-177
- Rukmini, A. 2003. *The Composition of Some Yogyakarta's Traditional Fermented Foods*. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Peranan Industri dalam Pengembangan Produk Pangan Indonesia. Yogyakarta 22 – 23 Juli 2003.
- Sari, P.M., dan Puspaningtyas, D.E. 2019. *Skor Aktivitas prebiotik growol terhadap Lactobacillus sp. Dan Escherichia coli*. Ilmu Gizi Indonesia. Universitas Respati. Yogyakarta.

- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sarpina, Syukur dan Mejaya IMJ. 2007. *Kajian Pengembangan Teknologi Pengolahan Sagu Lempeng Skala Rumah Tangga dikota Tidore Kepulauan*. Jurnal Cannarium 5 : 22 – 32.
- Semmens, Brice X., Jonathan W. Moore, and Eric J. Ward. 2009. “Improving Bayesian Isotope Mixing Models: A Response to Jackson et Al. (2009).” *Ecology Letters* 12(3).
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. *J Food Quality and Preference*. 13:2, 215-225
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., Hintono, A. 2017. Aktivitas antioksidan, tekstur, dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6:4, 141-160
- Sikorski, Z.E. 2007. *Chemical and functional properties of food components*. 3rd edition. New York: CRC Press.
- Sudarmadji, Slamet., Haryono, Bambang., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi.1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Suharni, T.T. dan Sutarto, A.E.S. 1988. Pembentukan Aroma yang Tidak Enak (Off Flavor) oleh Mikrobial yang Berperanan dalam Fermentasi Growol dan Deodorisasinya. disampaikan dalam Seminar Keamanan Pangan PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada pada 20-21 September 1988 di Yogyakarta.
- Sundari , D., Almasyhuri dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Kandungan Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol. 5 (4): 235-242.
- Susilowati, S., Nurdjanah dan Putri, S. 2008. Singkong sifat Fisik dan Kimia dari berbagai lokasi perkebunan dan umur panen. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Suhardi. 1992. *Pengolahan dan Analisa Karbohidrat*. Pusat Antar Universitas . Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta:

- Syamsir E, Haryadi P, Fardiaz D, Andarwulan N, Kusnandar F. 2011. Pengaruh *heat-moisture treatment* (HMT) pada karakteristik fisikokimia tapioka lima varietas ubi kayu berasal dari Lampung. Paper disampaikan pada Seminar Nasional PATPI 2011 di Manado, 15-18 September 2011.
- Wariyah, Chatarina.,2012. *Potensi Kimpul (Xanthosoma Sagitifolium)* Siap Tanak Sebagai Pangan Alternatif Berkalsium. Jurnal AgriSains. Vol 4 No 5.
- Wariyah, Ch. and Sri Luwihana, D. 2015. “*Improvement of Growol as a probiotic-Functional Food (case Study at Kalirejo, Kokap,Kulon Progo,DIY)*”, Proceeding of 1st International Seminar on “ Natural Resources Biotechnology : from Local to Global”, Faculty of Biotechnology, Atmajaya University.
- Wariyah, Ch dan Sri Luwihana, 2016. *The Effect of Washing on the Chemical Properties and Bacteria Content of Fermented Cassava Proceeding International Food Conference 2016 Innovation of Food Technology to Improve Food Security and Health*, October 20 – 21, 2016, SurabayaIndonesia, hal. 84-90.
- Wariyah, ch, Riyanto dan Bayu, K. 2019. *Effect of Colling Methods and Drying Temperatures on the Resistant Starch Content Acceptability of Dried-Growol*. Pakistan Journal of Nutrition.
- Winarno, F. G., 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Williams, P. C., Kuzina, F. D., and Hlynka, I. 1970. A rapid colorimetric procedure for estimating amylose content of starches and flours. Cereal Chemistry 47:411-420.
- Williams, N.S. 2005. *Diseases of The Colon and Rectum* . 48 (2) : 307 – 16. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15711863>
- Yogeswara A, Utami T, Rahayu ES. Resistance of latic acid bacteria isolated from Indonesian fermented foods in simulated gastric juice and bile solution. Jurnal Virgin. 2015;1(2):134-141.

Yuniar dan Effendy,Sahrul. 2011.”*Teknik Pengolahan Pangan*”. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.

Zulaidah, A. 2011. *Modifikasi Ubi Kayu Secara BiologiMenggunakan Starter Bimo-CF menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum: 41 – 48.* Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.