

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J., N. Widyawati, dan Suprihati. 2014. Pengaruh Dosis Ragi Dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi Dan Organoleptik Tape Biji Gandum. *Agric Vol.26, No. 1 & No.2. 75 – 84*
- Amarullah, Indradewa, Yudono dan Sunarminto. 2016. Dalam: *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Evaluasi Kualitas dan Hasil Tiga Varietas Ubi Kayu.*
- Anonim. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Ardana, M.M. and Fleet, G.H. 1989. *The microbial ecology of tape ketan fermentation. International Journal of Food Microbiology* 9: 157-165.
- Asmara, W. G. 2019. *Pengaruh Persentase Ragi Terhadap Kadar Alkohol dan Organoleptik Tape Uwi (*Dioscorea alata L.*)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Lampung (UIN) Raden Intan Lampung: Lampung.
- Asnawi, M., Sumarlan, S.H. dan Hermanto, M.B. 2013. *Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2):56-66.
- Astutik, D.W. 2019. Perancangan Sop (*Standard Operating Procedure*) Proses Produksi Tape Singkong Di Industry Tape Kabupaten Bondowoso (Studi Kasus Umkm Tape 57 Dan Umkm Tape 32). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Skripsi.
- Balitkabi, 2016. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu di Indonesia*. Litbang Pertanian. Jakarta.
- Barus, T., dan Wijaya, L.N. (2011). *Mikrobiota dominan dan perannya dalam cita rasa "Tape" Singkong*. *Journal of Biota*. 16(2): 354-361.
- Barus, T., Kristani, A., dan Yulandi, A. (2013). *Diversity of amylase-producing bacillus spp. from "Tape" (fermented cassava)*. *Hayati Journal of Biosciences*. 20(2): 94-98.
- Buckle, KA, RA Edwards, GH Fleet dan M Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H. Purnomo Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dede, Emilya Grasiona., Komang Ayu Nocianitri, Luh Putu Trisna Darmayanti. 2018. Pengaruh Waktu Penambahan *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34 terhadap Karakteristik Tape Ketan Probiotik Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO Volume 3, Nomor 1*. Universitas Udayana. Bali.
- DeMan, M. J. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Dirayati, Gani, A. dan Erlidawati. 2017. *Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong*. *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA (JIPI)*, 1(1): 26-33.
- Djaafar, T.F. dan S. Rahayu. (2006). *Teknologi Pemanfaatan Umbi Garut, Pangan Sumber Karbohidrat*. *Jurnal Badan Ketahanan Pangan bekerja sama*

- dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Ekawati, I Gusti A. 2017. *Produk Fermentasi Tape*. Materi. Universitas Udayana: Bali.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fennema, O.R., 1985. *Principles of Food Science*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Graff, S., J.C. Chaumeil, P. Boy, R. Lai-Kuen, and C. Charrueau. 2008. *Influence of pH conditions on the viability of Saccharomyces boulardii yeast*. J. Gen. Appl. Microbiol., 54. 221-227. *Universite Paris Descartes. France*.
- Gultom, G.M. 2017. Komposisi Mikroorganisme dan Kimia Tape Singkong dan Tape Ketan Yang Diproduksi di Daerah Bogor. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Haryadi. 2013. Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Ketan Dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktifitas *Saccharomyces Cereviceae* Secara Mikroskopis. Universitas Diponegoro: Semarang. [Skripsi].
- Hasanah, H. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan Tape Singkong (Manihot utilissima Pohl)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Malang. Malang.
- Hasanah, H., Jannah, A., dan Fasya, A.G. (2013). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (Manihot utilissima Pohl)*. *Alchemy Journal of Chemistry*. 2(1): 68-79.
- Hasanah, U., Adawiyah, D. R., & Nurtama, B. (2014). Preferensi dan ambang deteksi rasa manis dan pahit: pendekatan multikultural dan gender. *Jurnal Mutu Pangan* 1(1):1-8.
- Hasanah, U., H. Ratihwulan, L. Nuraida. 2017. *Sensory Profiles and Lactic Acid Bacteria Density of Tape Ketan and Tape Singkong in Bogor*. *Agritech*, 38 (3). 265-272. *Faculty of Agricultural Engineering and Technology, Bogor Agricultural University. Bogor.* DOI: <http://doi.org/10.22146/agritech.12725>
- Hastuti, S., Prof. Dr. Ir. E. S. Rahayu, MS., Dr. Ir. J. Widada, MP. 2015. Identifikasi dan Deteksi Molekuler *Lactobacillus plantarum* Dad 13 pada Feses Orang Dewasa Sehat yang Mengonsumsi Susu Fermentasi. Tesis. S2 Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hastuti, S., Prof. Dr. Ir. E. S. Rahayu, MS., Dr. Ir. Jaka Widada, MP. 2015. Identifikasi dan Deteksi Molekuler *Lactobacillus plantarum* Dad 13 pada Feses Orang Dewasa Sehat yang Mengonsumsi Susu Fermentasi. Tesis. S2 Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Yogyakarta.
- Heath, H.B. dan Reineccius, G. 1986. *Flavor Chemistry and Technology*. AVI Book Publ., New York.

- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional, *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(1):31-39.
- Hidayat. N., M. C. Padaga., S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. C.V Andi Offset : Yogyakarta.
- Holt, J. G. K., P. H. A. Sneath, J. I. Stanley, and S. T. Williams. 200. *Bergey's manual of Determinative Bacteriology. Ninth Edition*. Lippincott Williams and Wilkins Philadelphia.
- Indarto, Tri. 2021. Sifat Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan *Cooked-Dried* Growol Yang Dibuat Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Variasi Cara Pendinginan. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta
- Jenie, S.L., dan Rini, S. E. 1995. *Aktivitas Antimikroba dari Beberapa Spesies Lactobacillus terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 7(2): 46-51.
- Kanino, D. 2019. Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Khasanah, N., & Wikandari, P.R. 2014. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Bakteri Asam Laktat Lactobacillus plantarum B1765 Terhadap Mutu Produk Tape Singkong*. Jurnal Mahasiswa Teknologi Pendidikan. 3(1): 78-84.
- 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 9 Juni 2021).i
- Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji. 1987. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. PAU pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Larasati, I. 2013. *Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Kompetensi: Sesuai dengan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Akademia. Padang.
- Lascano, G. J., G. I. Zanton, M. F. Suarez-Mena and A. J. Heinrichs. 2009. *Effect of limit feeding high and low-concentrate diets with Saccharomyces cerevisiae on digestibility and on dairy heifer growth and first lactation performance*. *J. Dairy Sci.* 92 (10):5100-5110.
- Lin, M.Y. dan Young, C.M. (2000). Folate level in culture of lactic acid bacteria. *International Dairy Journal* 10: 409–413.
- Łukaszewicz, M. 2012. *Saccharomyces cerevisiae var. boulardii –Probiotic Yeast*. <http://dx.doi.org/10.5772/50105>
- Marminah. 2012. *Perbedaan Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilisima) biasa dengan yang diberi penambahan sari buah Nanas (Ananas comosus)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Masyita, R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Glukosa dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Yoghurt. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- McFarland L. V. (2017). *Chapter 18 – Common Organism and Probiotics: Saccharomyces boulardii*. In *The Microbiota in Gastrointestinal Pathophysiology*. Cambridge, MA: Academic Press, 145–164.

- Muslim, A. 2017. *Prospek Ekonomi Ubi Kayu di Indonesia*. Universitas Al Azhar Indonesia. Jakarta.
- Ni'matusyukriyah dan Swasono, M. A. H.. 2020. Pengaruh fortifikasi ekstrak kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) terhadap kandungan antioksidan tape singkong kuning (*Manihot utilissima Pohl*). *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 11 No. 1. Halaman 52-65. 1 Prog Studi Ilmu Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Yudharta Pasuruan. Jawa Timur.
- Ninsix, R. S.Tp.,MP. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Merk Nkl Terhadap Mutu Tape Yang Dihasilkan*. Vol. 2, No. 2. *Teknologi Pangan Faperta UNISI*. Indragiri Hilir. Riau
- Nirmalasari, Ridha. dan Liani, I. E. 2018. *Pengaruh Dosis Pemberian Ragi Terhadap Hasil Fermentasi Tape Singkong Manihot utilissima*. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan* 9 (18). Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya. Kalimantan Tengah.
- Nuraida, L. 2015. *A review: Health promoting lactic acid bacteria in traditional Indonesian fermented foods*. *Food Science and Human Wellness* 4. 47-55. <http://doi.org/10.1016/j.fshw.2015.06.001>.
- Nuraida, L., & Owens, J.D. (2014). *Sweet, Sour, Alcoholic Solid Substrate Fungal Fermentations*. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. 137 (2): 5666.
- Nurjannah dan Nurhikmah. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Singkong (*Manihot esculenta Crantz*)*. *Jurnal Borneo Saintek*. Vol. 3. No. 2.
- Nurjannah dan Nurhikmah. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*)*. *Jurnal Borneo Saintek Volume 3 Nomor 2*. Halaman 73-78. Fakultas Pertanian, Universitas Borneo Tarakan.
- Nursiwi, A., Nurmadhani, B. S., Supriyanto, Rahayu, E. S. 2018. *Development of the Traditional Tape Ketan into Probiotic Drink with the Supplementation of Lactic Acid Bacteria*. *Indonesian Food and Nutrition Progress*. Vol. 15. Issue 1. DOI: <http://doi.org/10.22146/ifnp.33387>
- Oktaviana, A. Y., Suherman, D., dan Sulistyowati, E. 2015. *Pengaruh Ragi Tape terhadap pH, Bakteri Asam Laktat dan Laktosa Yogurt*. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol. 10 No 1. Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Pais P., Vanda A., Melike Y., and Miguel C. T. 2020. *A Review : Saccharomyces boulardii: What Makes It Tick as Successful Probiotic?*. *J. Fungi*, 6, 78; doi:10.3390/jof6020078
- Parwiroharsono. S. (2007). *Potensi Pengembangan Industri Dan Bioekonomi Berbasis Makanan Fermentasi Tradisional*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(2):85-91.
- Pennacchia C, Blaiotta G, Pepe O, Villani F. 2008. *Isolation of Saccharomyces cerevisiae strains from different food matrices and their preliminary selection for a potential use as probiotics*. *J Appl Microbiol*;105(6):1919–28.

- Pereira, A.H., Costa, G.A.N., Miglioranza, L., FurlanetoMaia, L. dan Flavia, O.A. (2013). *Microbiological, physical, chemical and sensory characteristics of milk fermented with Lactobacillus plantarum*. *Acta Scientiarum. Health Sciences*. Maringa 35(1): 125–131.
- Pujimulyani, D., Wazyka, A., Anggrahini, S. dan Santoso, U. (2005). *Potensi Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) sebagai Sumber Antioksidan untuk Pengembangan Produk Makanan Fungsional*. Laporan Hasil Penelitian HIBAH PEKERTI Tahun II.
- Purwandhani, S. N., Utami, T., Millati, R., Rahayu, E. S. 2017. Potensi *Lactobacillus plantarum* yang Diisolasi dari Dadih dalam Meningkatkan Kadar Folat Susu Fermentasi. *Agritech*, Vol. 37, No. 4., Hal. 395-401.
- Purwandhani, S.N. (2016). Biosintesa folat oleh bakteri asam laktat. *Agrotech* 1(1): 11–18.
- Putri, S. W. A, dan Hersoelistyorini, W. 2012. *Kajian Kadar Protein, Serat, Hcn, dan Sifat Organoleptik Prol Tape Singkong Dengan Substitusi Tape Kulit Singkong*. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 03 No. 06.
- Rahayu, E. S., Mariyatun M., Manurung, N. E. P., Hasan, P. N., Therdtatha, P., Mishima, R., Komalasari, H., Mahfuzah, N. A., Pamungkaningtyas, F. H., Yoga, W. K., Nurfiana, D. A., Liwan, S. Y., Juffrie, M., Nugroho, A. E., Utami T. 2021. *Effect of probiotic Lactobacillus plantarum Dad-13 powder consumption on the gut microbiota and intestinal health of overweight adults*. *World J Gastroenterol* 27(1): 107-128. DOI: 10.3748/wjg.v27.i1.107
- Rahayu, E. S., Rusdan, I. H., Athennia, A., Kamil, R. Z., Pramesi, P. C., Marsono, Y., Utami, T., and Widada, J. 2019. *Safety Assessment of Indigenous Probiotic Strain Lactobacillus plantarum Dad-13 Isolated from Dadih Using Sprague Dawley Rats as a Model*. *American Journal of Pharmacology and Toxicology*. Volume 14: 38.47. DOI: 10.3844/ajptsp.2019.38.47
- Rahayu, E., Mustangin, A., Suharman, S., Elvira, I., Mariyatun, M., Pamungkaningtyas, F. H., Hasan, P. N., Tyas, Cahyanto, M. N., Juffrie, M. 2021. *Effects of Dietary Intake and Supplementation of Indigenous Probiotic Lactobacillus Plantarum Dad-13 on Body Mass Index, Faecal Short-Chain Fatty Acid, and Gut Microbiota of Undernourished Children in East Lombok, Indonesia*. *Research Square*. DOI: <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-199053/v1>
- Rajkowska, K., A. Kunicka-Styczynska and A. Rygala. 2014. *Probiotic activity of Saccharomyces cerevisiae var. boulardii against human pathogens*. *Food Technol. Biotechnol.* 50 (2):230-236.
- Ratna S. D. dan Saefuddin 'A. (2011). *Isolasi Rhizopus oligosporus pada Beberapa Inokulum Tempe Di Kabupaten Banyumas*. *Molekul*, 6(2), 93–104.
- Sabooni S., M. Chamani*, AA Sadeghi, M. Amin-Afshar dan NEJ Kashan. 2020. *The effect of probiotic nutrition of Saccharomyces boulardii and Saccharomyces cerevisiae on yield, antioxidant activity and expression of*

- interleukin-6 gene in Holstein calves. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture. J. Indonesian Trop. Anim. Agric.*
- Sahratullah, Jekti, D. S. D., Zulkifli, L. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Air, Glukosa dan Organoleptik Pada Tape Singkong. Volume 17 (1). Jurnal Biologi Tropis. Prog Studi Magister Pendidikan IPA Program Pasca Sarjana Universitas Mataram. Nusa Tenggara Barat.*
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu.* Andi Offset. Yogyakarta.
- Sanna, M.G., Mangia, N.P., Garau, G., Murgia, M.A., Massa, T., Franco, A. dan Deiana, P. 2005. *Selection of folateproducing lactic acid bacteria for improving fermented goat milk. Italia Journal Food Science 2(17): 143–154.*
- Santoso. 2010. *Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi yang Berbeda. Magistra. 73(22) : 53*
- Sayuti, K., Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas Univesity Press. Padang.*
- Sefriana, F. 2012. Variasi Nitrogen dan Hidrolisis Enzimatis pada Produksi Beta Glukan *Saccharomyces cerevisiae* dengan Medium Onggok Ubi Kayu dan Onggok Umbi Garut. Universitas Indonesia. Skripsi.
- Simbolon, K. 2008. *Pengaruh Presentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar.* Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- 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, Haryono B, Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Sujaya, I. N, Amachi, S., Saito, K., Yokota, A., Asano, K. and Tomita, F. 2002. *Specific enumeration of lactic acid bacteria in ragi tape by colony hybridization with specific oligonucleotide probes. World Journal of Microbiology and Biotechnology 18: 263-270.*
- Sujaya. I N. Amachi, S., Yokota, A., Asano, K. and Tomita, F. 200. *Identification and characterization of lactic acid bacteria in ragi tape. World Journal of Microbiology and Biotechnology 17: 349-357.*
- Sulastri, E. 2013. Organoleptik Tape Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). [Skripsi].
- Susilowati, S., Nurdjanah dan Putri, S. 2008. *Singkong sifat Fisik dan Kimia dari berbagai lokasi perkebunan dan umur panen. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.*
- Szajewska H, Horvath A, Kołodziej M. *Systematic review with meta-analysis: Saccharomyces boulardii supplementation and eradication of Helicobacter pylori infection. Aliment Pharmacol Ther 2015;41(12):1237–45.*
- Tari, A. I. N., Handayani, C. B., dan Sudarmi. 2016. Potensi Probiotik Indigenus *Lactobacillus Plantarum* Dad 13 Pada Yogurt Dengan Suplementasi

- Ekstrak Ubi Jalar Ungu Untuk Penurun Diare Dan Radikal Bebas. *Agritech*, Vol. 36, No. 1. Universitas Veteran Bangun Nusantara. Sukoharjo.
- Tari, A.I.N., Handayani, C.B. dan Mursyid, A.W.M. 2013. Bakteri probiotik terhadap mutu yogurt ekstrak ubi jalar ungu dan pemanfaatannya sebagai pencegah diare *imunomodulator*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Veteran Bangun Nusantara. Sukoharjo.
- Ulyatu, F., Pudji, H., Tyas, U. and Umar, S. 2015. *The changes of sesaminol triglucoside and antioxidant properties during fermentation of sesame milk by Lactobacillus plantarum Dad 13*. *International Food Research Journal* 22(5): 1945-1952.
- Utami, T., Kasmiati, Harmayani, E., and Rahayu, E. S. 2016. *Survival of Lactobacillus plantarum Dad 13 during Spray Drying and Its Application for Yoghurt Fermentation*. *International Research Journal of* Vol. 5(2), 16-22.
- Wardani, E. K., Zulaekah, S., dan Purwani, E. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus*) terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat (Bal) dan Nilai Ph Soyghurt. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, Vol. 10 (1).
- Widiyaningrum,C. 2009. Pengaruh bahan penutup terhadap kadar alkohol pada proses fermentasi ubi kayu (*manihot esculenta crantz*) dan ubi jalar (*Ipomea batatas L. Sin*). Skripsi. Fakultas sains dan teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Winarno, FG, Fardiaz, S., Fardiaz, D.1980. Pengantar Teknologi Pangan Jakarta : Gedia Media Pustaka.
- Wiryadi, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengerinan terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma cocoa L*). Skripsi. Universitas Syah Kuala. Aceh.
- Yuniastuti A. 2015. *Buku Monograf Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan)*. UNNES Press. Semarang.