

DAFTAR PUSTAKA

- Achi, O.K dan N.S. Akomas., 2006. *Comparative Assessment of Fermentation Techniques in The sing of Fufu, a Traditional Fermented Cassava Product*. Pakistan Journal of Nutrition 5 (3) : 224-229
- Adawiyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Aksara.
- Anastasia, E.R., Lily, A.L., Juffrie. 2010. *Frekuensi konsumsi growol berhubungan dengan angka kejadian diare di Puskesmas Galur II Kecamatan Galur Kabupaten Kulonprogo Provinsi DIY*. Jurnal gizi klinik Indonesia Vol. 7, No. 1, 27-33.
- Anonim. 1995. *Syarat mutu gula kelapa*. SNI : NO 01-3743. Jakarta.
- Anonim. 2009. *kebijakan percepatan panganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal*. SNI : NO 22-2009. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis Association Of Analytical Chemist 29th Adition*. Gaiiithersburg, MD.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayuran*. Penerbit Alumni. Bandung. 106 hlm.
- Ariwibowo, A. A. 2010. *Growol Mencegah Maag dan Kegemukan*. (<http://www.antaraneews.com/berita/216427/growol-mencegah-maag-dankegemukan>) Diakses pada 24 Agustus 2015.
- Brauman, A. Ke'Le'Ke' S., Malonga, M., Miambi, E., dan F. D. R. 1996. *Microbiological and Biochemical Characterization of Cassava Retting, a Traditional Lactic Acid Fermentation for Foo-Foo Cassava Flour* Production. Applied And Enviromental Microbiology, Aug. 1996, P.2854-2858 Vol. 62, No. 8.
- Damayana, M.S. 2018. *pengaruh ketebalan dan penambahan gula kelapa terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan growol instan*. Skripsi.
- Desrosier, N. W. 2003. *Technology of Food Preservation*. AVI Publishing Company, Inc.,New York. Halaman 35.
- Diniyah N., Wijanarko, S. B. dan Purnomo, H. Satria. (2012). *Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan*, Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XXIII No.1.
- Eprilianti, I. 2000. *Potensi Dioscorea*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala. Surabaya
- Epriliati, I. 1994. *Biodegradasi Pati Ubi Kayu (Manihot utilisima) selama Fermentasi Growol*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Tidak diterbitkan.

- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi
- Fellows,P.J. 2000. *Food Processing Technology.Principles and Practice.2nd Ed.Cambridge*, England: Woodhead Publishing Ltd.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York
- Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Harris dan Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi kedua.ITB. Bandung
- 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
- Irzam, F.N., 2014. *Pengaruh PergantianAir 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 Jakarta.
- Kanetro.B. dan Luwihana.D.S. 2015. *Komposisi proksimat dan kandungan bakteri asam laktat oyek terbaik dari perlakuan penambahan kacang tunggak (vigna unguiculata) berdasarkan tingkat kesukaannya*. Agritech, Vol. 35, No. 3, Agustus 2015. Yogyakarta.
- Kartika, B., D. Guritno, D. Purwadi dan D. Ismoyowati. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Penerbit Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama antar Universitas. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Koswara, 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian*. Bogor
- Kristianingrum, S. 2009. *Kajian Berbagai Metode Analisis Residu Pestisida dalam Bahan Pangan*. Seminar Kimia Nasional Pendidikan FMIPA. UNY, Yogyakarta. 17 Oktober 2009. 91-95.
- 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.
- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing*. Syste. Deerfield Beach. FI: VCH: Chichester: Horwood.
- Luwihana. D. S dan Chatarina Wariyah, 2014. *Pengolahan Growol Manis Dan Perbaikan Metode Pengemasan*. (Kegiatan Di Desa Kalirejo, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo, DIY). ISBN: 978-979-562-029-7

- Maryanto, C. 2000. *Pola Isoterm Sorpsi Lembab (ISL) Growol*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Manggala Yogyakarta.
- Matz SA dan Matz TD. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Matz SA. 1982. *Rerotian Technology and Engineering 3 Edition*. Texas: Pan-tech International, Inc.
- Mimin. 2011. *Cara Membuat Gula Merah*. Available at: <http://www.gula-merah.co.id>. Diakses pada 12 juli 2019.
- Minarto. 2011. *Anak Dengan Gizi Baik Menjadi Aset dan Investasi Bangsa Di Masa Depan*. www.depkes.go.id (online, diakses tanggal 11 maret 2011) Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Nadzifah, A. 2015a. *Growol: Solusi Pangan Kita*. <http://www.balairungpress.com/2015/03/growol-solusi-pangan-kita/>. Diakses pada 24 Agustus 2015. <http://www.balairungpress.com/2015/03/growol-solusi-pangan-kita/> Diakses pada 01 juli 2019.
- Natalia, M. D. 2014. *Growol Makanan Khas Kulonprogo yang Mulai Sulit Dicari*. <http://jogja.solopos.com/baca/2014/09/21/growol-makanan-khas-kulonprogo-yang-mulai-sulit-dicari-537925> Edisi: 21 September 2015. Diakses pada 12 juli 2018.
- Ningtyas. 2012. *Analisis komparatif usaha pembuatan gula merah dan gula semut di kabupaten Kulon Progo*. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Nugraheni. 2011. *Potensi makanan fermentasi sebagai makanan fungsional*. Uny: Yogyakarta
- Penambahan FCS (fine crysal sucrose)*. Universitas Brawijaya. Malang. Potter NN. 1980. *Food Science*. New York: Chapman and Hall.
- Prasetia, K.D. dan Kesetyaningsih, T.W., 2014. *Effectiveness of Growol to Prevent Diarrhea Infected by Enteropathogenic Eschericia coli*. International Journal of ChemTech Research Vol. 7 (6): 2606-2611. Press. Yogyakarta. 234 hlm.
- Prihatman, K. 2000. *Ketela Pohon/Singkong (Manihot Utilissima Pohl)*. Available at: <http://www.ristek.go.id>. Diakses tanggal 1 Agustus 2019
- Putri, W.D.R, Haryadi, Marseno, D.W, Cahyanto, M.N. 2012. *Isolasi Dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol Makanan Tradisional Indonesia*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.13 No. 1 P: 52-60.
- Pylar, Gerald F. 1979. *Applied Medical Geography*. New York. John Wiley & Sons.

- Pyle, E.J, 1979. *Baking Science Technology Vol I dan Vol II*. Chicago: Siebel Publishing Company
- Rahayuningsih., A. E., Lestari, L. A. dan Juffrie, M. 2010. *Frekuensi konsumsi growol berhubungan dengan angka kejadian diare di Puskesmas Galur II Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo, DIY*. The Indonesian Journal of Clinical Nutrition,7(1)
- Rahmi E. 2004. *Pengaruh perubahan suhu oven terhadap mutu produk biskuit kelapa di PT. Mayora Indah [skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmana, H. R. 1997. *Ubi Kayu Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Safardan, Eddy Fadillah. 2012. *Pemanggangan Dan Penggorengan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk*. Bogor: Research and Community Service Institution Institut Pertanian Bogor
- Soekarto.S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sosrosoedirdjo, R.S dan B. Samad. 1983. *Bercocok tanam ubi kayu, jasaguna, jakarta*.
- Steel, G.D.R. dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta..
- Sugiyono. 2004. *Tepung dan pati*. Di dalam: Teknologi Tepung dan Pati. Sugiyono (Ed). Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 1-50.
- Suharni TT. Laporan Penelitian: *Pembentukan asam-asam organic oleh bakteri yang berperan pada suatu produk ketela pohon yang difermentasikan*. Yogyakarta: FFakultas Biologi UUGM 1984.
- 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.
- Susilawati dkk.2014. *karakteristik sifat fisik dan kimia ubi kayu (manihot esculenta) berdasarkan lokasi penanaman dan umur panen berbeda*. Lampung : Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Wahyuni, W.S. 2005. *Dasar-Dasar Virologi Tumbuhan*. Gadjah Mada University
- Wijaya, W. 2010. *Perbaikan Kualitas Gula semut dari Nira Nipah dengan Penambahan FCS (fine crysal sucrose)*. Universitas Brawijaya. Malang

- Williams, N.S. 2005. *Diseases of The Colon and Rectum* . 48 (2) : 307 – 16.
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15711863>
- Winarno, F. G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 2004.*Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yuwanti, (2013). *Karakterisasi Fruit Leather Sukun - Sirsak*. Jurnal, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.