

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B., Prajitno, K S., Mudjisihono, R. 2006, Keragaan beberapa genotipe padi menuju perbaikan mutu beras, Subang (ID): Balai besar penelitian tanaman padi URL:https://www.academia.edu/14819915/3._Isi_Prosiding_1_.pdf
- Auliana., 2001. Gizi dan Pengolahan Pangan, Adicita, Yogyakarta.
- Andiza., 2013. Jenis-Jenis Beras. <http://dewaeras.blogspot.co.id> (diakses tanggal 27 oktober 2019 Pukul 19.30 WIB)
- Azzahra, A. L., 2018. Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa Pada Pembuatan Tape Beras Rojo Lele dan IR 64. Skripsi: Fakultas Agroindustri Universitas Mercuana Yogyakarta.
- Anonim., 2012. Teknologi Pengolahan Beras. <http://www.eBookPangan.com> (diakses tanggal 27 oktober 2019 Pukul 20:30 WIB)
- Anonim., 2016. Pembuatan Ragi Tape Menggunakan Inoculum Mikroia Murni. <http://www.sith.itb.html> (diakses tanggal 27 oktober 2019 Pukul 21.15 WIB)
- Anshori, R., 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Depdikbud Dirjen Perguruan Tinggi PAU Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Algaratman, R., 1977. Production of High Fructose Syrup From Starch. Papers of First International Sago symp. Kualalumpur
- Aliawati, G., 2003. Teknik Analisa Kadar Amilosa dalam Beras. Buletin Teknik Penanian Vol.8 No.2
- Arief, A.B., Agus B., dan Hoerudin., 2013. Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. 32 (3)
- Berlian, Z., Fitratul, A., Resti, U., 2016. Uji Kadar Alkohol Pada Tapai Ketan Putih dan Singkong Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda. 2 (1)
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan (terjemahan). UI Press, Jakarta.
- Cronk, T.C., Mattick, L.R., Steinkrus, K.H dan Hackler, L.R., 1997. Indonesian Tape Ketan Fermentation. Applied and Environmental Microbiology. 33 (5)
- Damardjati, D.S., 1980. Struktur dan Komposisi Kimia Beras. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Damardjati, D.S., 1995. Karakteristik Sifat Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia. Balai Penelitian Teknologi Pangan. Bogor.

- Departemen Pertanian., 2009. Pedoman Umum Pengembangan Usaha Agribisnis Pedesaan (PUAP). Jakarta. Departemen Pertanian.
- Dwidjoseputro, D Dan Wolf F.T., 1970. Microbiology Studies Of Indonesia Fermented Food Stuffs. Mychopathol Mycol Applic
- Dhillon, R.S., 2014. Molecular Charachterization of Induced Mutagenesis Through Gamma Radiation Using RAPD Markers in *Jatropha curcas* L. 13 (7). ISSN: 1684 – 5315.
- Djajati, S., Jariyah, dan Tri I.M., 2009. Pembuatan Brem Padat Dengan Substitusi Filtrat Tape Umbi Talas. 3 (1)
- Fahmi, N., dan Nurahman., 2011. Kadar Glukosa, Alkohol dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentum. 2 (3)
- Fitrianingtyas, Sofie. I dan Tri D.W., 2015. Pengaruh Penggunaan Lestin dan CMC Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptic Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus Sylferteris* Mill) Tersuplentasi Minyak Kacang Tanah. 3 (1)
- Ferdiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- FAO/WHO., 2001. Guidelines for the evaluation of probiotics in food. Report of Joint FAO/WHO Working Group on drafting Guidelines for the evaluation of probiotics in food. London Ontario, Canada.
- FAO/WHO., 2002. Guidelines for the evaluation of probiotics in food. Report of Joint FAO/WHO Working Group on drafting Guidelines for the evaluation of probiotics in food. London Ontario, Canada.
- Febriandi, E., Rizal S., dan Sri., 2017, Studi Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Padi Lokal (Mayang Pandan) Pada Berbagai Tingkat Derajat Sosoh. 14 (2)
- Haryadi., 1992. Teknologi Pengolahan Beras. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Hasanah, H., 2008. Pengaruh Lama Fementasi Terhadap Kadar alkohol Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa* L var *forma glutinosa*) dan Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). Skripsi: Fakultas Sains dan Tcknologi UIN Malang
- Herawati, H., 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. 30 (1)
- Hesseltine, C.W., 1979. Microorganisme Involves in Food Fermentation in Tropical Asean.
- Hidayat, N., Masdiana P. dan Sri S., 2006. Mikrobiologi Industri. CV Andi Offset. Yogyakarta

- Irianto, K., 2006. Mikrobiologi: Menguak Dunia Mikroorganisme Jilid 2. CV. Yrama Widya. Bandung
- Indrasari, S.D., Wibowo, P., dan Daradjat, A.A., 2008. Kandungan mineral beras varietas unggul baru. Disampaikan dalam: Seminar Nasional Padi. Sukamandi, 23-24 Juli 2008.
- Kartika, B., Hastuti P., dan Supartono W., 1987. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta
- Karim, M.A., Ali, A., Ali, M., Anwar, M., dan Majid, A., 2002. Effect of milling degree on physicochemical characteristics of rice. Pakistan J Agric. Res. 7: 126-130.
- Kamal, N., 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxymethyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. 1 (17)
- Kozaki, M. 1984. Mikroorganisme in Fermented Food Processing in Tropical Asia. Didalam: Mic Aspects of Food Storage Process and Fermentation in Tropical Asia. Food Technology and Development Centre. IPB, Bogor.
- Koswara, S., 2009. Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). Ebook pangan.com (diakses 29 oktober 2019 Pukul 20.00 WIB)
- Putri, Y.N., 2007. Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Purwandhani, S.N., Endang, S.R., dan Made, S., 2008. Efektivitas Suplementasi Agenia Probiotik *Lactobacillus Acidophilus* SNP-2 Pada Pembuatan Tape Ketan dan Brem. Agritech, 28 (4)
- Purwani, E. Y., Yuliani, S., Indrasari, S.D., Nuraha, S., dan Thahir, R. 2007. Sifat Fisika Kimia Beras dan Indeks Glikemiknya. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Prabowo, Sulistyoyo. 2006. Pengolahan dan Pengaruhnyaterhadap Sifat Fisik dan Kimia serta Kualitas Beras. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 1 No.2
- Priyanto, T., 2012, Beras Ketan & Sifat Fisika Kimianya, <http://www.alatcetakrengginang.com/2012/02/beras-ketan-sifat-fisika-kimianya.html>. (diakses tanggal oktober 2019 pukul 20:00).
- Rahmat, R., 2010. Stabilisasi Beras Pecah Kulit Melalui Penerapan Teknologi Penyimpanan Hermetik. Pangan Media komunikasi dan informasi.

- Saono, J.K.D., 1981. Mikroflora of Ragi: Its Composition and as Source of Industrial Yeast. Proceeding of ASCA Technical Seminar. Medan
- Setyowati, A., 2010. Penambahan Natrium Tripolifosfat Dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pemuatan Karak. 1 (1)
- Sediaoetama, A.D., 1993. Ilmu Gizi Jilid II. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta
- Setenkraus, K.H., 1989. Handbook of Indigeneous Fermented Foods. Marcel Dekker Inc. New York
- 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 (*Ananas Cumosas*) Menggunakan Metode Sepektrofotometri. Skripsi: Jurusan Kimi Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau Pecan Baru
- Sutanto, T.D., dan Agus, M., 2006. Studi Kandungan Etanol dalam Tape Hasil Fcrmentasi Beras Ketan Hitam dan Putih. Jurnal Gradien Vol.2 No.1
- Suprihatno, B., Dardjat, A.A., Satoto, Baehaki, Setyono, A. Industri, S.D., Wardana, P., Sembiring, H., 2010. Deskripsi Varietas Padi. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi.
- Soekarto, S.T., 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian, Baharata Karya Aksara. Jakarta
- Suwaryono, O., dan Y, Ismeini. 1988. Fermentasi Bahan Makanan Tradisional. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Setyono, D.E.J., 2006. Karakteristik Biologi Dan Produk Keekerangan Laut. Oseana 31 (1): 1-7.
- Sandjaja, 2009. Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Penerbit Kompas.
- Simbolon, K., 2008. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor Bogor. Skripsi: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sari, A. R., Yohanes M., dan Ferdy, S. R., 2020, Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa L.*) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. 12 (1)
- Tharanathan, R.N., dan Mahadevan, S., 2003. Grain Legumes a Boon To Human Nutrition. Trend In Food Science and Technology. 14 (12): 507- 518.

- Umaryndi., 1998. Mempelajari Sifat Fisik dan Kimia Tepung Tape Ubi Kayu. Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. Buletin Teknik Pertanian. 11 (1): 12-16.
- Widjajanto, W., 2006. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Tape Ketan. Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Mercubuana Yogyakarta
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winamo, F.G, S. Fardiaz, S., 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta
- Winamo, F.G dan S. Fardiaz., 1984. Biofermentasi dan Biosintesa Protein. Angkasa. Bandung
- Winamo. F.G., 1986. Pemanfaatan dan Pengolahan Beras Non Nasi, Konsultasi Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi. Departemen Perindustrian dengan IPB. Bogor
- Winamo, F.G., 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta
- Yang Z, 2000. Antimikroia Compounds and Ectracellular Polysaccharides Produced by Lactice Acid Bakteria Structures and Propreties. Disertation. Univercity of Helsinki, Faculty of Algriculture and Foresty, Helsinki.