

## DAFTAR PUSTAKA

- Algaratman, R. 1977. *Production of High Fructose Syrup From Starch*. Di dalam K. Tan (Ed). *Papers of First International Sago. Symp.* Kualalumpur.
- Amoa-Awua, W. K., Awusi, B., Owusu, M., Appiah, V., Ofori, H., Thorsen, L., dan Jespersen, L., 2014. *Reducing the atypical odour of dawadawa: Effect of modification of fermentation conditions and post-fermentation treatment on the development of the atypical odour of dawadawa*. *Food Control* Vol. 42: 335-342.
- Astuti, N. P. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati*. Karya Tulis Ilmiah tidak diterbitkan Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Badan Standardisasi Nasional.2008.*Beras*. SNI Beras6128:2008.Jakarta
- Beauchat, L. R. 1987. *Traditional Fermented Food Product*. Di dalam *Beauchat, L. R. (ed)*. *Food and Beverage Mycology*. The avi Publ. Co., Inc., Wesport, Connecticut.
- Betiku,Eriola.Harison Emeko.Solomon.2016.*Fermentation Parameter Optimization of Microbial Oxalic Acid Production from Cashew Apple Juice*.*Journal Heliyon*.Vol 2(2).
- Bobbarala, v. 2012. *Antimicrobial Agents*.intech:Ethiopia
- Buckle,K.A.,dkk.1987.*Ilmu Pangan*.Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono.Jakarta:UI Press.
- Chen, D.W. and Zhang, M. 2007. *Non-volatile taste active compounds in the meat of Chinese mitten crab (*Eriocheris sinensis*)*. *Food Chemistry* 104: 1200-1205.
- Cowan, MM.1999. *Plant Product as Anti Microbial Agents*. *Clinical Microbe Reviews*.
- Cronk, T.C., L.R. Mattick, K.H. Steinkraus., and L.R. Hackler. 1977. *Indonesian Tape Ketan Fermentation*. *Applied and Environmental Microbiology* Vol. 33 (5):1067- 1073.
- De klerk, Jean-Louis.2010. *Succinic acid production by wine yeasts*. Thesis of Department of Viticulture and Oenology, Faculty of AgriSciences Stellenbosch University,South Africa.
- Desrosier,N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*..Jakarta: UI Press

- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. *Dekstrin untuk Industri Pangan*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Dwi, Ratih Setyawardani. 2008. Pengaruh Jenis Kemasan dan Volume Ketan Terhadap Fermentasi Serta Perubahan Mutu Tape Ketan Hitam Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Dwijoseputro, 1970. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT Gramedia
- Ghosh, K., Ray, M., Adak, A., Dey, P., Halder, S.K., Das, A., Jana, A., Parua, S., Das Mohapatra, P.K., Pati, B.R., Mondal, K.C., 2015. *Microbial, saccharifying and antioxidant properties of an Indian rice based fermented beverage*. Food Chem. 168, 196–202.
- Grist, D. H. 1959. *Rice*. Longmans and Co., London.
- Haryadi, H. 2013. Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Ketan dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktivitas *Saccharomyces cereviceae* Secara Mikroskopis. *Skripsi*. Universitas Diponegoro Semarang
- Hasanah, A.m. 2007. Pengaruh Total Mikroba pada Merk Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Putih (*Oryza sativa* L. Var. *Forma Glutinosa*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri, Malang
- Hesseltine 1979. *Mycroorganism Involved in Food Fermentation Asia. Proceedings International Symposium on Mycrobiological Aspect of Food Storage, Processing and Fermentation in Tropical Asia, Bogor, 10 – 13 Desember 1979*. FTDC- IPB, Bogor
- Hidayat, N. M.C. Padaga, dan S. Suhartini. 2007. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta. Andi Offset.
- Hong li, fang liu. 2015. The chemistry of sour taste and the strategy to reduce the sour taste of beer. *Food Chemistry* 185 (2015) 200–204
- Juliano, B. O. 1972. *The Rice Grain Caryopsis and its Composition*. Di dalam D. F. Houston (ed). *Rice chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Kasmidjo, R. 1983. Pendekatan kearah Pembuatan Ragi dengan Kualitas dan Ketahanan yang Mantap. *Thesis S2* Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Ko, S. D. 1982. *Indigenous Fermented Foods*. Di dalam Rose, A. H. (ed), Economic Microbiology vol. 7 Fermented Foods. Academic Press. London

Kusmita, L., dan Limantara, L. 2009. *Pengaruh Asam Kuat dan Asam Lemah terhadap Agregasi dan Feofitinisasi Klorofil A dan B*. Indo. J. Chem. 9(1): 70-76.

Law, S. V., Abu Bakar, F., Mat Hashim, D, Abdul Hamid, A. 2011. Popular fermented foods and beverages in Southeast Asia. *International Food Research Journal* 18: 475-484.

Legowo, B. 1984. Pengaruh Penyosohan Beras Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*), Lama Fermentasi dan Suhu Pemasakan Terhadap Mutu Brem Padat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Mohapatra, D., Sabyasachi M. and Namrata S. 2010. *Banana and its by-product utilization: an overview*. Journal of Science and Industrial Res. 69 : 323-329.

Nelson, David. Cox, Michael. 2008. *Lehninger Principles of Biochemistry*. University of Wisconsin-Madison. America

Nuria, MC. Faizatun, Sumantri. 2009. *Uji Antibakteri Ekstrak Ethanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha curcas*.L) terhadap bakteri *Staphylococcus Aureus* ATCC 2593, *Escherichia coli* ATCC 25922 dan *Salmonella typhi* ATCC 1408*. Jurnal Ilmu Pertanian 5: 26-37.

Oguntoyinbo, F. A. 2008. *Evaluation of diversity of Candida species isolated from fermented cassava during traditional small scale gari production in Nigeria*. Food Control Vol. 19: 465-469.

Owens. 2014. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. Boca Raton : CRC press.

Prakosa, C dan A. Santosa. 2010. Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi yang berbeda. Magistra No 73 th XXII ISSN 0215-9511

Purwoko, Bambang. 2007. *fisiologi mikrobial*. Jakarta

Ragasa, C.Y., Franco Jr., F.C., Raga, D.D Shen, Chien-Chang, . 2014. *Chemical constituents of Syzygium samarangense*. I Chemistry Department, De La Salle University Science & Technology Complex Leandro V. Locsin Campus, Biñan City, Laguna, Philippines.

Retno,Rahayu W.2013. Pengaruh Pembungkus yang Berbeda Terhadap Kadar Etanol dan Organoleptik Tape Uwi (*Dioscorea alata* L).*Skripsi*.Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

Sahaa, R.K., Srijan A., Syed Sohikul H.S., Priyanka R..2013. Medicinal *activities of the leaves of Musa sapientum* var. *sylvesteris* *in vitro*. Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine, 3 (6), 476-482.

Saono, J. K. D. 1982. *Microflora of Ragi : its composition and as a source of industrial yeasts*. Di dalam Proceeding of ASCA Technical Seminar. Medan.

Saono, S., T.G. Basuki, dan H. Karsono. 1974. *Microbial of Ragi and Some Fermented Food of Indonesia*. Annalis Bogoriensis 5(4) : 187-204

Sayuti. 2015. Pengaruh Bahan Kemasan dan Lama Inkubasi terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar Ipa. *Skripsi*.Universitas Muhammadiyah Metro. Lampung

Scharbert and hoffmann.2005. *Molecular Definition of Black Tea Taste by Means of Quantitative Studies, Taste Reconstitution, and Omission Experiments*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 2005, 53, 5377-5384

Septiana, Dhea Rara. 2016. Profil Mikroflora dan Mikroflora Amilolitik pada Tape Ketan yang Dikemas dengan Pengemas Primer Daun Pisang dan Jambu Air Selama Fermentasi.*Skripsi*. Universitas Gadjah Mada,Yogyakarta.

Steinkraus, K. H. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Marcel-Dekker. New York.

Strickland GT, 1988. *Hunter's Tropical Medicine, 7<sup>th</sup> ed*. Philadelphia: W.B. Saunders Company.

Sudarmadji, S., Bambang, H., Suhardi, 1997.*Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.

Suhardjo 1986.*Pangan, Gizi, dan Pertanian*. Jakarta: UI Press

Sujaya, I.N., Amachi,S., Saito, K., Yokota, A., Asano, K., dan 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 :264-270

Suliantari dan W.P. Rahayu, 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi, Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Jakarta:Alumni.

Suprapti, L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta : Kanisius.

Suriawiria.1986. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Penerbit Angkasa. Bandung.

Syafridawati.1991.Studi Pembuatan Tape Ketan Instant dari Beberapa Jenis Beras Ketan dan Suhu Pengeringan Beku.*Skripsi* Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Tenagy.2007.Fermentasi Tape Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) dengan Suplementasi Bakteri Probiotik Lokal (*Lactobacillus plantarum* Dad 13). *Skripsi* ,Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.

Tjitorosomo, S S. dkk. 1983. *Botani Umum 4*. Bandung : Angkasa

Ulandari,Resti.2015.Uji Kadar Alkohol pada Tape Ketan Putih dan Singkong Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda dan Sumbangsihnya pada Materi Bioteknologi di Kelas XII SMA/MA.*Skripsi*, Universitas Islam Negeri Raden Fatah, Palembang

Werdiningsih, Anggarita. 2011. Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Perubahan Komposisi Kimia Beras Ketan Selama Fermentasi dan Profil Sensoris Tape yang Dihasilkan. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

WHO, 2009.*Medical Plants In Papua New Guinea*. WHO Western Pacific Region.

Widiyaningrum,C.2009.Pengaruh Bahan Penutup Terhadap Kadar Alkohol pada Proses Fermentasi Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.Sin).*Skripsi*. UIN Sunan Kalijaga, Yogyakarta.

Widodo,Ricardus. 2003. *Pembungkus Daun Jati*. Jakarta: Swadaya.

Winarno, F. G. 1980. *Enzim Pangan*.Jakarta :Gramedia.

Winarno, F. G. dan S. Fardiaz. 1984. *Biofermentasi dan Biosintesis Protein*.Bandung : Angkasa

Winarno,F.G.,S.Fardiaz dan D.Fardiaz,1980.*Pengantar Teknologi Pangan*..Jakarta:Gramedia

Wulandari,Sri..2012 .Efektivitas Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) dan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat dan pH Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*) dengan Menggunakan Inokulum

*Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. *Skripsi S-1*. Prodi Biologi. Universitas Riau.

Zubaidah, E. 1998. *Teknologi Pangan Fermentasi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.