

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul I.R., dan Noor R.Y. 2018. Karakterisasi dan Kalibrasi Sensor Ph menggunakan Arduino Uno. Universitas Muria Kudus.
- Aida, N., Kurniati L.I., dan Gunawan. 2012. Pembuatan *Mocaf* dengan Proses Fermentasi menggunakan *Rizhopus orizae* dan *Saccharomyces Serevicaae*. Prosiding Semnas Teknik Kimia Soebardjo Brotohrjono. Surabaya : Teknik Kimia Soebardjo Brotohrjono.
- Ariani N., Herlina H., dan Achmad S. 2018. Karakteristik *Mocaf (Modified Cassava Flour)* Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. Jurnal Agroteknologi, Vol.12, No.1. Universitas Jember.
- Arisman. 2009. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. EGC. Jakarta : 193-195
- Azalia, Ahda. 2016. Rancang Bangun Alat Reaktor Pulp (Pengaruh Temperatur Pemasakan Terhadap Kualitas Pulp), Tugas Akhir. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Proses Pembuatan Tepung *Mocaf*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Uji Organoleptik Tepung *Mocaf*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Proses Pembuatan Tepung *Mocaf*. Badan Standarisasi Nasional.
- Balai Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. 2009. Starter Bimo-CF. Balai Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Bengkel Teknik Mesin. 2019. *Perforated Tray*. Palembang : Bengkel Teknik Kimia.
- Brownell, L.E., and Young, E.H. 1959. *Process Equipment Design*. New Delhi : Wiley Eastern, Ltd.
- Codex Stan 176-1989. 1997. *Regional Standard, Cassava Flour*. Codex Stan 176-1989.
- Darmono. 1993. *Tata Laksana Usaha Sapi Kereman*. Jakarta : Gramedia

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Dwi dan Diah. 2014. Perancangan Sistem Pemanas pada Rancang Bangun Mesin Pengaduk Bahan Baku Sabun Mandi Cair. Jurnal Mesin, Vol. 1, No. 2. Universitas Negeri Surabaya.
- Dopp, Volltraph. *Dasar-Dasar Teknologi Kimia Edisi ke-2*. Swiss.
- Erliza. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Edisi 2. Jakarta : PT.AgroMedia Pustaka.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan, Edisi pertama*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Febryanti, Eka. 2014. Pengolahan Limbah Menjadi Biogas. Tugas Akhir, Hal. 21-22. Palembang : Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Fitria, Nia. 2014. Prarancangan Pabrik Asam Laktat dari Molases dengan Proses Fermentasi Kapasitas 8.000 ton/tahun. Skripsi, Hal. 7-10. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gozan, Misri. 2015. *Pengantar Teknologi Bioproses*. Jakarta : PT.Erlangga.
- Gumbira. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta : PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Hesse, H., C. 1959. *Process Equipment Design*. New York : D van Nostrand, Co.
- Iqbal, Muhammad., Budi dan Alfiah. 2012. Pembuatan Tepung *Mocaf* Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (*Modified Cassava Flour*). Jurnal Teknologi Pertanian, Vol.17, No.3, Oktober 2012. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Istianah, N., Agustien K.W., dan Feronika. 2018. *Teknologi Bioproses*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Khasanah, N., dan Prima R. W. 2014. Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* B1765 terhadap Mutu Produk Tape Singkong. Jurnal Kimia, Vol. 3, No.1. Universitas Surabaya.
- Kiantaro, Kevin. 2019. *Drain Valve*. Jakarta : Kian Citra Abadi.
- Kurniati, Nurtika. 2015. Produksi Enzim Protease dari Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. Tesis, Hal. 5-6. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Kusumaningrum, Annisa dan Siswo. 2014. Upaya Perbaikan Sifat Fisikokimia

Tepung Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi Sawut Ubi Kayu dengan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Casei*. Semarang : Universitas Diponegoro.

- Lies, M. Suprapti. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Lina. 2012. Pembuatan *Mocaf* dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Planterum, Sc. Cereviseae*, dan *Rhizopus Oryzae*. Jurnal Teknik Pomits, Vol.1, No.1, Hal. 1-6. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Muhammad, R. 2015. Preparasi dan Hidrolisis Ubikayu. Institut Teknologi Bandung.
- Muin, R., Italiana H., dan Achmad F. 2015. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Enzim terhadap Kadar Bioetanol dalam Proses Fermentasi Nasi Aking sebagai Substrat Organik. Jurnal Teknik Kimia, No.3, Vol. 21. Palembang : Universitas Sriwijaya.
- Munthe, I., Muhammad I., Winaruddin, Sulasmi, Herrialfian, dan Rusli. 2016. Analisis Kadar Protein Ikan Depik (*Rasbora Tawarensis*) Di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. Jurnal Medika Veterinaria, Vol. 10, No. 1. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Murdani. 2015. Analisis Berbagai Macam Starter Pada Fermentasi *Mocaf* Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP).
- Murtiningsih dan Suryanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta : PT.AgroMedia Pustaka.
- Muttaqin, I. Z., Wuwuh W.P., dan Setiyo. 2017. Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun. Jurnal Teknik, Vol. 6, No. 2. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Nurina, I.R., Rony D.N., dan Totok S. 2013. Sistem Pengendalian Temperatur pada Dinding Bioreaktor Anaerob Secara *Real Time*. Jurnal Teknik Pomits, Vol. 2, No. 1. Surabaya : Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Nuron dan Wahono. 2014. Pembuatan Tepung *Mocaf* di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) terhadap Mutu dan Rendemen. Jurnal Pangan dan Agro Indsutri Vol. 2, No. 3, Hal.161-169. Universitas Brawijaya Malang.
- Pangkalan Ide. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta : Gramedia.

- Prasetyo, H. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu terhadap Karakteristik Yoghurt yang Dihasilkan. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- PT. Surya Logam. 2016. Bahan-Bahan Logam. PT. Surya Logam.
- PT. Testindo. 2013. *Bagaimana Thermo Controller Bekerja?*. Jakarta : PT. Testindo.
- Ranum, Wikanastri H., dan Agus S. 2018. Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik *Cookies* Tersubstitusi Tepung *Mocaf* dan Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol.8, No.2, April 2018, Hal. 11-21. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Riadi, Lieke. 2013. *Teknologi Fermentasi Edisi 2*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Rofiq, Aunur dan Subagio. 2009. Pengembangan Potensi Lokal untuk Bahan Baku Pangan dan Industri Sebagai Usaha Meningkatkan Ketahanan Nasional. *Pangan*, Edisi No. 54, April-Juni 2009. Bogor.
- Rukmana, Rahmat. 1997. Ubi kayu Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta: Kanisius.
- Sagito, H.P., dan Meqorry Y. 2016. Sistem Kontrol Temperatur Air pada Proses Pemanasan dan Pendinginan dengan Pompa sebagai Pengoptimal. *Jurnal Fisika Unand*, Vol.5, No. 3. Padang : Universitas Andalas.
- Said, Gumbira. 1987. *Penerapan Teknologi Fermentasi*. Bogor.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Alternatif Pengganti Terigu*. Jakarta : Gramedia.
- Satiawihardja, Budiartman. 1983. Mengenal Fermentor. *Buletin Pusbangtepa*, Vol. 5, No.15, Hal 62-70. Institut Pertanian Bogor.
- Sardjoko. 1991. *Bioteknologi Latar Belakang dan Penerapannya*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Septiani, A.H., Kusrahayu dan Legowo. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan *Frozen Yogurt* yang Berbahan Dasar *Whey* terhadap Total Asam, pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Agrikultur*, Vol. 2, No.1. Hal.225-231. Universitas Diponegoro Semarang.
- Seveline, 2018. *Pembuatan Tepung Mocaf dengan Penggunaan Bakteri Asam Laktat dan Lamanya Perendaman*. Jakarta : Universitas Trilogi.

- Sunarto. 2002. *Membuat Keripik Singkong dan Keripik Kedelai*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sutrisno, Restu T., dan Fajar K.H. 2018. Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung *Mocaf* dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol.10, No.1. Universitas Syiah Kuala.
- Tandrianto, Doniarta dan Setiyo. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dengan Menggunakan *lactobacillus plantarum* terhadap *Kandungan Protein*. *Jurnal Teknik Potmits*, Vol. 3, No.2. Surabaya.
- Widiyartanti, Candrika dan Totok. 2013. Perancangan Sistem Pengaduk Pada Bioreaktor *Batch* untuk Meningkatkan Produksi Biogas. *Jurnal Teknik Pomits*, Vol.2, No.1. Surabaya.
- Widyatmoko, Heru. 2015. Modifikasi Pati Singkong Secara Fermentasi Oleh *Lactobacillus Manihotivorans* dan *Lactobacillus Fermentum Indigenus Gatot*. Skripsi, Hal 6-8. Universitas Jember.
- Wylis, R. A., Robet. A., dan Joko, S. U. 2012. Pengembangan Pemanfaatan Ubikayu di Provinsi Lampung melalui Pengolahan Tepung Ubikayu dan Tepung Ubikayu Modifikasi. *Buletin Palawijaya* N0.24, Hal. 82-91. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Yuliana, Neti. 2009. Viabilitas Inokulum Bakteri Asam Laktat (Bal) yang Dikeringkan Secara Kemoreaksi dengan Kalsium Oksida (Cao) dan Aplikasinya pada Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian.*, Vol.14, No.1. Universitas Lampung.
- Zulaidah, Agustien. 2011. *Modifikasi Ubi Kayu dengan Kombinasi Proses Penggaraman dan Proses Biologi untuk Subtitusi Terigu*. Universitas Pandanaran.