

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, N.S. 2017. *Modul Teknologi Industri Fermentasi: Rancang Bangun Fermentor*. Bali: Universitas Udayana.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Luas Panen, Produktivitas, dan Produksi Komoditi Ubi Kayu Menurut Provinsi 1993-2015*, [diunduh Maret 2019]. Tersedia dari: <https://www.bps.go.id/>.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2011. *SNI 7622-2011, Tepung Moka*. BSN: Jakarta.
- Brownell, L.E. and Young, E.H. 1959. *Process Equipment Design*. New York: John Willey & Sons Inc.
- Darmawan, M.R., Patrick A., Bakti J., dan Siswo S. 2013. *Modifikasi Ubi Kayu dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter Lactobacillus casei untuk Produk Pangan*. Semarang: Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol. 2, No. 4: 137-145.
- Diniyah, N., Achmad S., Riri N.L.S., dan Nugraha Y. 2018. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Singkong Terhadap Kadar Air dan Rendemen Pati dari Modified Cassava Flour (MOCAF)*. Jember: Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology, 5(2): 71-75.
- Hesse, H.C. 1959. *Process Equipment Design*, 7th edition. New York: D van Nostrand Co.
- Iswari, K., Astuti, H.F., dan Srimaryati. 2016. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Cassava Termodifikasi*. BPTP Sumatera Barat.
- Julianti, Elisa. 2017. *Pengaruh Metode dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye*. Medan: Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI.
- Kurniati, L.I., Nur A., Setiyo G., dan Tri W. 2012. *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae, dan Rhizopus oryzae*. Surabaya: JURNAL TEKNIK POMITS, 1(1): 1-6.
- Misgiyarta, S., dan Suyanti. 2009. *Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 31 (4) : 1-4. Balai Besar Penelitian Pascapanen, Bogor.
- Nusa, M.I., Budi S., dan Alfiah. 2012. *Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi*. Medan: Fakultas Pertanian UMSU, 17(3).

- Putri, N.A., Herlina dan Achmad S. 2018. *Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi*. Jember: Jurnal Agroteknologi Vol. 12, No. 01.
- Rahayu, E.S. 2010. *Lactic Acid Bacteria and Their Role in Food and Health: Current Research in Indonesia*, Skripsi Sarjana. Yogyakarta: UGM.
- Riadi, Lieke. 2013. *Teknologi Fermentasi*. Edisi 2. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Said, E.G. 1987. *Bio Industri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Edisi 1. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Subagio, Achmad. 2009. *Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Lokal*. Jember: FTP Universitas Jember.
- Tandrianto, J.D., Kurniawan M., dan Setiyo G. 2014. *Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Menggunakan lactobacillus plantarum terhadap Kandungan Protein*. Surabaya: Jurnal Teknik POMITS Vol. 3, No. 2.
- Zarkasie, I.M., Wuwuh W.P., Setiyo G., dan Hakun W.A. 2017. *Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun*. Surabaya: Jurnal Teknik ITS Vol. 6, No. 2.