**DAFTAR PUSTAKA**

Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T. R., dan Andarwulan, N. (2009). Hubungan sifat kimia dan rheologi tepung jagung putih dengan fermentasi spontan butiran jagung. *In Forum Pascasarjana.* Vol. 32, No. 1. Hal 37.

Aini, N., Gunawan, W., dan Budi, S. (2016). Sifat, fisik, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *AGRITECH.* Vol. 36,No. 2, Mei 2016. Hal 161-163.

Amanda, G. (2020). Manfaat Lactobacillus Casei Bagi Pencernaan. Diakses 10 Juni 2020. <https://m.republika.co.id/amp/qbnixb423>.

Anasiru, M., Ntau, L., Sumual, M., Assa, J., dan Labatjo, R. (2019). Lactobacillus Casei Fermentation Effect Of Physical Properties Of Corn Flour (Zea Mays Saccharata Sturt)*. Food Research*, Vol *3*. No 1. Hal 66.

Ayuti, S. R., Nurliana, N., Yurliasni, Y., Sugito, S., dan Darmawi, D. (2016). Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan karakteristik susu fermentasi berdasarkan suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Agripet*, Volume *16*. No.1. Hal 24,26.

Burrows, W., J.M. Moulder, and R.M. Lewert. (2004). *Texbook of Microbiology*. .Saunders Company.Philadelphia.

Departemen kesehatan Republik Indonesia. (1979). *Farmakope Indonesia Edisi Ketiga*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal:619, 645, 712.

Fadhilah,R., Syam, H., dan Susilawati, S.B. (2018). Pengaruh modifikasi tepung jagung pragelatinisasi terhadap kualitas cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian.*Vol 4 September, Hal 27-48.

Garrity, G.M., Bell, J.A. dan Lilburn, T.G. (2004). *Taxonomic Outline of The Procaryotes: Bergey’s Manual of Systemic Bacteriology, 2nd ed.* New York. Springer.

Gozalli, M., dan Nurhayati, N. (2015). Karateristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan.*Jurnal Agroteknologi*, Vol. 09 No. 02. Hal 193.

Indrastuti, E., Susana., Dodi, I., dan Tata, Y.W. (2021) Kadar Oksalat dan Karakterisasi Fisikokimia Tepung Umbi Talas *(Colocasia esculenta)* Akibat Fermentasi Alami*. Agrointek*. Vol. 15. No. 1. Hal 403.

Indriyani, F., dan Suyanto, A. (2014). Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan*. Jurnal Pangan dan Gizi*.Vol. No 08. Hal 27-28.

Kastyanto, F.W. (1999). *Membuat Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 78.

Kusnadi, J. (2018). *Pengawet Alami untuk Makanan*. Malang. Universitas Brawijaya Press. Hal 18.

Lestari, A.L., Eni, H., Tyas, U.P.M.S., dan Syara, N. (2018). *Dasar- dasar Mikrobiologi Makanan*. 2018. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. Hal.99, 107.

Medho, M. S., Djaelani, A. K., dan Badewi, B. (2018). Sifat kimia tepung jagung lokal putih Timor Termodifikasi melalui fermentasi bakteri Lactobacillus casei. *Politeknik Negri Kupang*. Tahun 23 No 2. Hal. 791.

Meilgaard, L. (2000). *Sensory evaluation techniques*. Boston: CRC.

Mirnawati, dan Rizka, O. (2021). Uji Proximate Tepung Jagung dari Limbah Tongkol Jagung Pulut secara Fermentasi. *Journal of surimi ( Sustainable Research In Management of Agroindustry).* Vol 01. No 01 April. Hal 3.

Ntau, L., Sumual, M. F., dan Assa, J. R. (2017). Pengaruh fermentasi Lactobacillus casei terhadap sifat fisik tepung jagung manis (Zea mays saccharata Sturt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.*vol 5. No 2. Hal 12.

Petrova, P., Petrov, K., dan Galina, S. (2013). Strach modifying enzymes of lactic acid bacteria structures, properties, and applications. *Biosynthesis Nutrition Biomedical*. Vol 65. No. 1

Putri, N. A., Herlina, H., dan Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, Vol 12 No 01. Hal 79.

Rahmadi, A. (2019). *Bakteri Asam Laktat dan Mendai Cempedak*. Samarinda. Mulawarman University Press. Hal 2, 8, 9, 14.

Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam *(Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Jurnal Fishtech*. Vol 2 No. Hal 53, 54.

Richana, N., Agus, B., dan Ira, M. (2010). Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk roti. *Prosiding Pekan Serelia Nasional.* ISBN: 978-979-8940-29-3. Hal 447.

Rinaldi. (2009). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung *(Zea mays L.)* yang Ditumpangsarikan dengan kedelai *(Glycine max L.)* Padang. UTS. Hal 73.

Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta. Lily Publisher. Hal 6, 8-10, 38-40.

Sobari, E. (2018). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta. Lily Publisher. Hal13, 18, 26, 63, 65, 85-87, 125.

Soegiharto, M. (2011). *Jagung Bahan Pangan Alternatif*. Kementerian Pendidikan Nasional. Hal 11.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sukainah, A., Eva, J., Jasri, J., Reski, P.P., Riska, A., dan Husnul, H. (2017). Aplikasi Kultur Campuran (*Lactobacillus Fabifermentans* dan *Aspergillus sp*.) Modifikasi Tepung Jagung dengan Fermentasi. Makassar. CV. Agus Corp. Hal 7, 18, 22, 48.

Sulistyo, J., dan Nakahara, K. (2013). Cassava flour modification by microorganism. In *The 1st International Symposium on Microbial Technology for Food and Energy. DOI*. Vol. 10. No. 2.

Sunaryanto, R., Martius, E., dan Marwoto, B. (2014). Uji kemampuan *Lactobacillus* *casei* sebagai agensia probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*. Vol 1 No 1. Hal 11.

Syukur, S. (2017). *Bioteknologi dasar dan Bakteri Asam Laktat Antimikrobial*. Padang. Univesitas Andalas. Hal. 17-22.

Standart Nasional Indonesia. (1992). *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta. SNI 01-2891-1991. Hal 8, 9, 18.

Standart Nasional Indonesia. (2011). *Syarat Mutu Mocaf*. Jakarta. SNI 7622- 2011.

Surono, I.S.(2016). *Probiotik, Mikrobiome dan Pangan Fungsional*. Yogyakarta. Deepublish. Hal 16.

Tandrianto, J., Mintoko, D. K., dan Gunawan, S. (2014). Pengaruh fermentasi pada pembuatan mocaf *(modified cassava flour)* dengan menggunakan Lactobacillus plantarum terhadap kandungan protein. *Jurnal Teknik ITS*, Vol 3. No.2. Hal. 145.

Tejasari. (2005). *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta. UGM Press. Hal 57.

Tjirosoepomo, G. (2013). *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta. UGM Press.

Udoro, E. O., Anyasi, T. A., dan Jideani, A. I. O. (2021). Process-Induced Modifications on Quality Attributes of Cassava (Manihot esculenta Crantz) Flour. *Processes*. Vol 9. No11. Hal 9.

Wasirno. (1998). *Budi daya Jagung Hidrida*. Yogyakarta. Kanisius. Hal 10.

Winarno, F.G. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Yani, A. V., dan Akbar, M. (2019). Pembuatan Tepung Mocaf *(Modified Cassava* *Flour)* Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Lama Fermentasi. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, Vol 7.No1 Hal 41

Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas Univesity Press. Hal 57-60.