**DAFTAR PUSTAKA**

Afriani. (2010). *Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus fermentum Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan.Vol 8. No 6

Aini, M., Sri Rahayuni., Vivi Mardina., Quranayati dan Nur Asiah. (2021) . *Bakteri Lactobacillus spp dan Peranannya Bagi Kehidupan*. Jurnal Jeumpa: Program Studi Biologi, Fakultas Teknik, Universitas Samudra. Vol VIII

Apriyantono, A. (1988). *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB:Bogor

Astuti, S. dan Harimbi, S. (2016). *Peningkatan Nilai Gizi Umbi Talas Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Starter Bimo CF dan Pegangan (Centela Asiatiaca Linn Urban).* Malang : ISSN : 2058-4218.

Backer, C.A., & Bakhuisen van den Brink R.C. (1968). Flora of Java (Spermatophytes Only). *Wolters-Noordhoff, N.V. – Groningen-The Netherlands*. Vol. III

Bachruddin, Z., Astuti dan Dewi Y.S., (2000). *Isolasi dan Seleksi Mikroba Penghasil Laktat dan Aplikasinya pada Fermentasi Industri Tahu*. Prosiding Seminar Nasional Industri Enzim dan Bioteknologi. Mikrobiologi.

Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 7622: 2011 *Tepung Mokaf*.

Chang, S.K.C. (2003). *Protein Analysis*. Dalam Buku Food Analysis. Edisi III. Editor: S. Suzanne Nielsen. New York: Plenum Publisher. Hal. 135-138.

Ermayuli. (2011). *Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil pada Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat.* Lampung: Tesis. Universitas Lampung.

Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama..

Gianti, I. dan H. Evanuarini. (2011). *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 1(6):28-33

Gozalli, M., Nurhayati, N., dan Ahmad, N. (2015). *Karateristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan*. Univeristas Jember : Jurnal Argoteknologi Vol 09 NO 02

Hawa, L.C., Laras, P.W, dan Dina Wahyu Indriani. (2020). *Analisa Sifat Fisik dan Kandungan (Colocasia esculentaa L.) Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda.* Malang: Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol 14 : 36 – 44.

Indrasti, D. (2004) . *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung dalam Pembuatan Cookies. Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor

Indrastuti, E., Susana, Dodi, I., dan Tata, Y.W. (2021). *Kadar Oksalat Dan Karakteristik Fisikokimia Tepung Umbi Talas (Colocasia esculenta) Akibat Fermentasi Alami*. Pontianak : Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 15: 399-410 .

Koswara, S. (2013) *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. Bagian satu*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Kurniati, L., Nur, A., Setyo, G., dan Tri W., (2012). *Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae dan Rhizopus oryzae*. Jurnal Teknik Pomits. 1(1): 1-6.

Kusumasari, S., Fitria, R.E., Sri M., dan Vega, Y.P. (2019). *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang*. Banten: Jurnal Agroekotek II : 227-234

Mulyani., Legowo dan Mahanani. (2008). *Viabilitas Bakteri Asam Laktat, Keasaman, dan Waktu Pelelehan Es Krim Probiotik Menggunakan Starter Lactobacillus casei dan Bifidobacterium bifidum*. Semarang : Jurnal. J.Indon.Trop.Anim.Agric.33: 2 June 2008. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro.

Napitupulu, R.N.(1997). *Interaksi Antagonistik antara Lactobacillus 5ns dan Candida tropicalis*. Bogor : J*.*Biol .Indon. Puslitbang Biologi-LIPI. Vol III:2

Nuraini, (2013) . *Optimasi Proses Produksi Tepung Talas ( Colocasia esculenta, L. Schott) Termodifikasi secara Fermentasi*. Serpong: Program Studi Industri Pertanian, Intitut Teknologi Indonesia.

Nooruril dan Ratna. (2010). *Rancang Bangun Model Mekanik Alat untuk Mengukur Kadar Keasaman Susu Cair, Sari Buah dan Softdrink*. Jurnal Fakultas Taknik Industri. Institut Teknologi Surabaya.

Pengaribuan, D.A., (2013). *Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.).* Yogyakarta: Jurnal Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta.

Rahmawati, W., Kusumastuti, Y. A., dan Aryanti, A, (2012). *Karakteristik Pati Talas (Colocasia Esculenta* (L.)Schott*) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia.* Semarang : Jurnal Fakultas Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.

Rauf, R., Diah dan Arif. (2011). *Sifat fisik dan kimia yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai. Prosiding A, Seminar Nasional “Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal”*. Jurnal 68-75.

Rukmana, R. (1998). *Budidaya Talas*.Jakarta: Kanisius

Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher

Sefa-Dedeh, S. dan E.K. Agyr-Sackey. (2004). Chemical Composition and the Effect of Processing an Oxalate Content of *Cocoyam* *Xanthosomasagittifolium* and *Colocasia* *esculenta* (L) Schott. *Journal of Food Chemistry* 85: 479-487.

Slamet, D. S., dan Ig., Tarkotjo. (1980). Majalah Gizi dan Makanan.

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

Soedarto. (2014). *Modifikasi Tepung Umbi Talas Bogor (Colocasia Esculenta (L) Schott) Dengan Teknik Oksidasi Sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu*. Jurnal Fakultas Teknik Industri.UNDIP. Vol 15: 1

Subagio, A. (2006). *Mocaf Sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal*. Fakultas Teknologi Pertanian. Unej. Jember.

Subagio, A. (2006). *Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan*. Food Review, 1 (3): 18-22

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

Sumanti, (2008). *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Universitas Padjajaran. Jatinangor.

Sumardi, Y., Rosana, D. (2008). Biofisika. Jakarta: Universitas Terbuka. Hal. 3 <http://repository.ut.ac.id/4521/>

Syarief, R. dan Irawati. (1988). *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta : Mediyatama Sarana Perkasa.

Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta : PT Gramedia. cetakan ke-8.

Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.* Padang : Andalas University Pres.cetakan ke-1