

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2008. *Keunggulan Makanan Fermentasi*. Jakarta.
- Amerine, M. A. Berg and M. V. Croes. 1972. *The Technology of Wine Making*. The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Anonim, 2006, *Serial Tanaman Obat Adas*, 4, 8, *Badan Pengawasan Obat dan Makanan*, Jakarta.
- Anonim., 2011, *Klasifikasi Jamur*, <http://texbuk.blogspot.com/2011/12/klasifikasi-jamur.html>. (diakses pada Desember 2016).
- Ardhana, M. M. 2000. *Pengembangan Kultur Murni Ragi Untuk Memperoleh Produk Fermentasi Dengan Kualitas Yang Optimal*. Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional. Malang.
- Ayres, H.M., Payne, D.N., J. R. dan Russel, A.D. 1998. *Use of the Malthus-AT system to assess the efficacy of permeabilizing agents on the activity of antibacterial agents against Pseudomonas aeruginosa*. Letters in Applied Microbiology. TPC Project Udayana University (diakses 9 April 2016).
- BPS. 2012. *Tanaman Pangan*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta. Hlm 2.
- Brul, S. dan Coote, P. 1999. *Preservative agents in foods. Mode of action and microbial resistance mechanisms*. International Journal of Food Microbiology. 50: 1– 17.
- Bisset, N.G., and Wichtl, M. 2001. *Herbal Drugs and phitopharmaceutical*. Ed USA: CRC Press PP.61
- Buckle, K.A., dkk, 1987. *Ilmu Pangan*, Universitas Indonesia (UI. Press), Jakarta.
- Cowan, M. M., 1999. *Plant Products as Antimicrobial Agents*, *Clinical Microbiology Reviews*, 12 (4), 564-582.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standard Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta: Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. 1-17.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Jawa Timur. 2013. <http://jatim.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/119.html> (diakses tanggal 30 Maret 2016)
- Direktorat Gizi Depkes RI. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara, 1981. Dalam : Rukman, R. 1997. *Ubi Kayu: Budi Daya dan Pasca Panen*. Kansius. Yogyakarta. 66 hlm.

- Feldberg, Ross., Chang, S., Kotik, A., Nadler, M., Neuwirth, Z., Sundstrom, D., Thompson, N. 1988. *In Vitro Mechanism of Inhibition of Bacterial Cell Growth by Allicin*. Journal of Antimicrobial Agents and Chemotherapy, Vol: 32(12), 1763-1768.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hakim, L. 2010. *Antimikroba alami pada rempah-rempah*. <http://mikahnamkul.blogspot.com> [10 desember 2015]
- Hambali, M. 2001. *Pengaruh lama fermentasi dan penambahan keragian terhadap aspek kualitas fisiko-kimia dan organoleptik tape umbi jalar*. Skripsi. Jurusan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Hartono dan Rosadi, D. 1995. *Perbandingan kemampuan fermentasi antara Saccharomyces sp. S2290 hasil Isolasi dan Saccharmyces cerevisiae Watei*. Prosinding Seminar Bioteknologi Biomassa BPPT I. Sumatera Selatan.
- Hasanah, A.M. 2007. *Pengaruh Total Mikroba Pada Merek Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Putih (Oryza Sativa L. Var. Forma Glutinosa)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Malang.
- 2008. *Khamir Saccharomyces cerevisiae*.
- Hernawan, Udhi Eko dan Ahmad Dwi Setyawan. 2003. “Review: Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum*) Dan Aktifitas Biologinya” Jurnal Biofarmasi, Vol. 1 (2). Hal: 65 – 76.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Terjemahan: Badan Litbang Kehutanan Jakarta. Jilid II dan III. Cetakan kesatu. Jakarta:Yayasan Sarana Wana Jaya. 56.
- Kartika,dkk. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kardinan, 2005. *Tanaman Penghasil Minyak Atsiri*, 31-35, PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Kaur, G. J., and Arora, D. S., 2009. *Antibacterial and Phytochemical Screening of Anethum graveolens, Foeniculum vulgare and Trachyspermum ammi, Research Article BMC Complementary and Alternative Medicine*. 9 (30), 1-10.
- Kusmiyati dan Agustini. 2007. “Uji Aktifitas Senyawa Antibakteri dari Mikroalga *Prophyridium cruetum*”. Pusat Penelitian Bioteknologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (Lipi), Cibinong. Jurnal Biodiversitas Volume 8, Nomor 1, Halaman: 48-53.
- Lim,Gloria. 1991. *Indigenous Fermented Food in South East Asia*. ASEAN Food Journal Vol.6 No.3 1991, pages 83 – 101.

- Pelczar, Michael, J., E.C.S Chan. 1988. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*, Jakarta : UI Press.
- Prihatiningsih. 2000. *Perbedaan Alkohol Pada Tape Ketan Hitam Yang Dibuat Secara Aseptik Dan Tradisional*. Skripsi tidak diterbitkan. Malang. F. MIPA. Jurusan Biologi. UM.
- Purnami, Nanik. 2012. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Adas (*Foeniculum vulgare* Mill.) Terhadap *Proteus mirabilis*, *Pseudomonas aeruginosa*, dan *Staphylococcus saprophyticus**. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Fakultas Farmasi.
- Rahayu, W.P., Katrina, A. dan Suliantari. 2000. *Pengaruh Pemanasan Bumbu Rendang Terhadap Aktifitas Antimikroba pada S. Aureus dan B. Cereus*. Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional ISBN 979-508-960-8. Malang, 26 Februari 2000. USU.
- Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Arcan.
- Rialita, T. 2004. *Pembuatan Ragi Tape Menggunakan Inokulum Mikroba Murni*. Departemen Biologi ITB. Bandung: <http://digilib.bi.itb.ac.id/go.php>. Diakses tanggal 20 Januari 2007.
- Ristek, 2007. Tanaman Ubi Jalar. <http://www.ristek.co.id>. [01 April 2016]
- Rukmana R, 1999. *Jenis-Jenis Ubi Kayu dan Pemanfaatannya*. Kanisius.Yogyakarta.
- Rusli, S. dan Abdullah A., 1988. *Prospek Pengembangan Kayu Manis di Indonesia, Jurnal Litbang Pertanian, VIII (3)*, hal. 75-79.
- Robert S. dan Endel Karmas, 1989, "*Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*", Terbitan Kedua, Penerbit ITB, Bandung.
- Said, E. G. 1987. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta : CV Rajawali.
- Saono,S., W. Budiman. 1981. *Penggunaan Beberapa Jenis Kapang untuk Pembuatan Oncom*. Bogor.
- 1982. *Microflora of Ragi*. Makalah dalam *Proceeding of ASCA Technical Seminar*. Medan.
- Sarwono. 2002. *Membuat Tempe dan Oncom*. Cetakan 29. Jakarta : Penebar Swadaya. hlm : 2325, 53-55.
- Simbolon, Karlina. 2008. *Pengaruh Persentase Ragi Tape Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. Sumatera: Skripsi. Fakultas Pertanian.
- Soebagyo, A., 1980, *Dasar-Dasar Mikrobiologi Industri*, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

- Sujatmiko, Y. A. 2014. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii B) Dengan Cara Ekstraksi Yang Berbeda Terhadap Escherichia Coli Sensitif Dan Multiresisten Antibiotik*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suliantari dan W.P Rahayu., 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*. Depdikbud. IPB, Bogor.
- Suliantari dan Winiati P.R. 1989. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi-IPB.
- Sundari, E., (2001), Pengambilan minyak atsiri dan oleoresin dari kulit kayu manis, ITB Central Library, Ganesha, Bandung.
- Supriyanto. 1995. *Mikroorganisme dalam Ragi untuk Fermentasi Tape*. Prosiding Seminar Bioteknologi Biomassa BPPT I. Sumatera Selatan.
- Syamsiah, I.S., Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Tarigan, J., 1988, *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Jakarta.
- 1988. *Pengantar Mikrobiologi*, Jakarta.
- Thomas, J. and Duethi, P.P., (2001), *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC Press, New York, pp.143-153
- Tjitrosomo, Siti Sutarni, H. Sudamadi dan A. Zakaria. 1983. *Botani Umum* 3. Bandung: Angkasa.
- Widodo, Wahyu. 2011. *Fermentasi Ragi Tape*. <http://far71.wordpress.com/2011/06/16/fermentasi-ragi-tape.htm>. (diakses tanggal 16 Agustus 2015).
- World Health Organization, 1999, *WHO Monographson Selected Medicinal Plants*, 97-100, World Health Organization, Geneva.
- Winarno, F.G, dkk. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia, Jakarta.
- 1986. *Enzim Pangan*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.