

DAFTAR PUSTAKA

1. Zuraida N, Yati Supriati. Usaha tani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan; 2001. 4(1):13-23.
2. E Muharam. Jalawure (*Tacca Leotopetaloides*) Tumbuhan Liar Sumber Pangan Alternatif Prospektif Nasional dari Kabupaten Garut. BKP Kabupaten Garut; 2011.
3. Martin AF, Asteria Aviana, Betalini Widhi Hapsari, Deritha Elffy Rantau, Tri Muji Ermayanti. Uji Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Tanaman Ex Vitro Dan In Vitro *Tacca Leontopetaloides*. Pusat penelitian Bioteknologi-LIPI. ISSN :0854-4778
4. Dike, V. T., Vihior, B., Bosha, J. A., Yin, M., Ebiloma, G. U., Koning, H. P. De, Gray, A. I. Antitrypanosomal Activity of a Novel Taccalonolide from the Tubers of *Tacca leontopetaloides*, *Phytochemical Analysis*; 2016.
5. Atjin, A.Z. M Lelemboto dan T. Koapaha. Pemanfaatan Pati *Tacca* (*Tacca leontopetaloides*) pada pembuatan biskuit. *J. cocos*. Universitas Sam Ratulangi; 2012.
6. Standar Nasional Indonesia 2973:2011. Biskuit.
7. Mahmoud Barakat SM. *Salmonella A Dangerous Foodborne Pathogen*. Rijeka: IntechOpen; 2011.
8. Ilahi RR. Formulasi Pembuatan Biskuit Keras Dengan Menggunakan Modifikasi Pati Umbi Taka (*Tacca leontopetaloides* (L) Kuntze) dan Minyak Jahe. FMIPA Garut; 2018.
9. Lim, T. *Tacca leontopetaloides*. In *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants* (p.301–307.). Springer Netherlands; 2016.

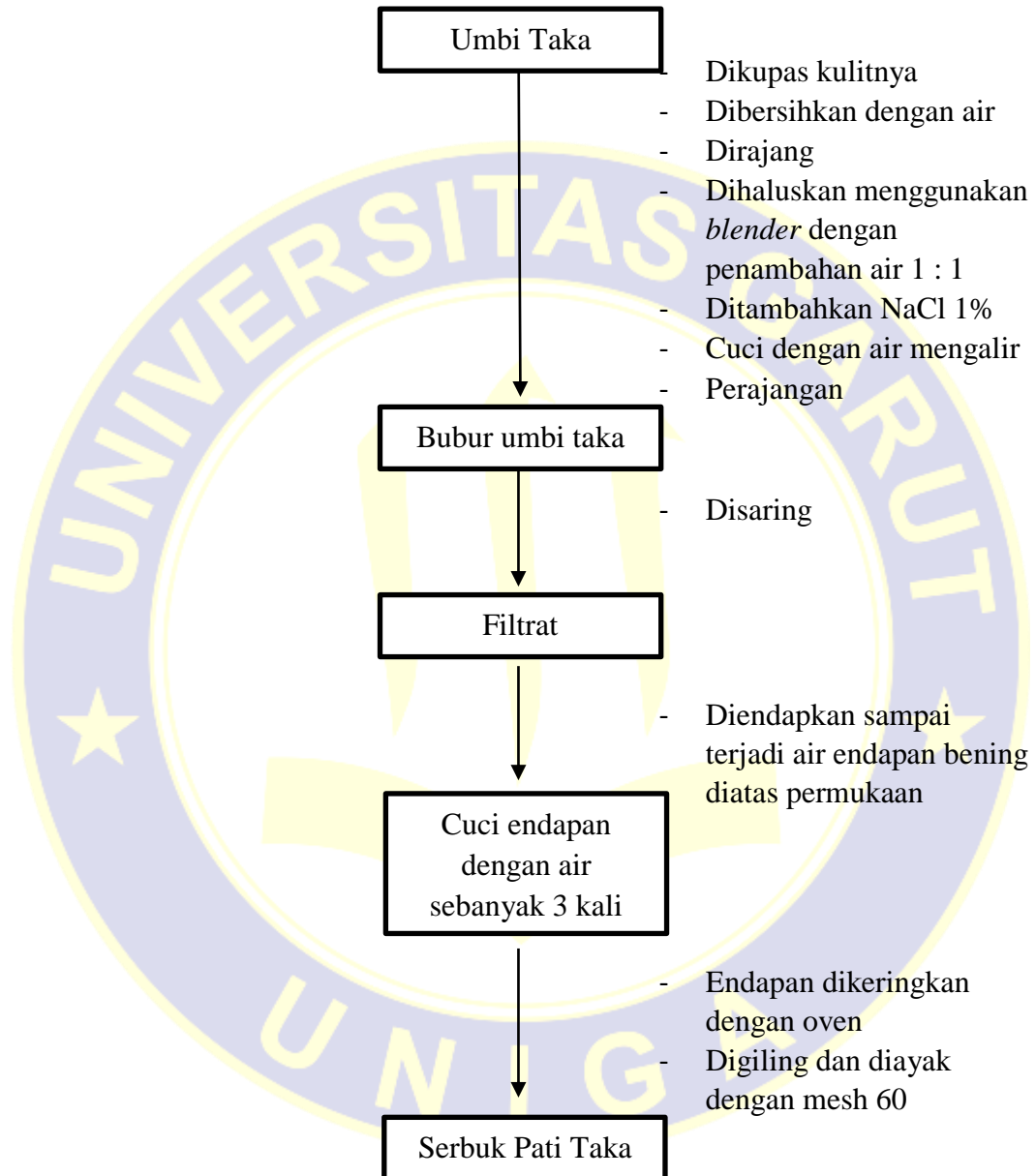
10. Syarif F, Peni Lestari, dan Albert Husein Wawo. Variasi Karakteristik Pertumbuhan *Tacca Leontopetaloides* (L) Kuntze (*Taccaceae*) Di Pulau Jawa Dan Pulau-Pulau Kecil Sekitarnya. Pusat Penelitian Biologi-LIPI; 2014. 13(2)
11. Winara A dan Murniati. Pola Sebaran, Kelimpahan Populasi Dan Karakteristik Habitat Jalawure (*Tacca Leontopetaloides*) Di Kabupaten Garut. Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam; 2018. Vol. 15 No. 2
12. Manley D. Biscuit Dough Piece Forming. England: Woodhead Publishing Limited; 1998.
13. Standar Nasional Indonesia 01-2973-1992. Syarat Mutu Biskuit
14. Suprapti L. Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius; 2005.
15. Winarno FG. Kimia Pangan. Jakarta: Gramedia; 2002.
16. Claudia R, Teti Estiasih, Dian Widya Ningtyas, Endrika Widyastuti. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri; 2015 Vol. 3 No 4 p.1589-1595
17. Standar Nasional Indonesia 7388-2009. Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan
18. Jawetz, Melnick, Adelbergs. Medical Microbiology. Atlanta; 2010.
19. Sudarmadji, S. B. Haryono Suhardi. Analisa Bahan Makanan Pertanian. Yogyakarta: Liberty; 1996.
20. Saporinto C, Diana Hidayati. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius; 2006.
21. Gustiar H. Sifat Fisiko-Kimia Dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.) Termodifikasi Pertanian. Bogor.

22. BPOM RI. Pengujian Mikrobiologi Pangan. Jakarta. 2008;Volume 9. No 2
23. Entis P. Food Microbiology: The Laboratory. Food Processors Institute. Washington. DC; 2002.
24. Delost MD. Introduction to Diagnostic Microbiology for the Laboratory Sciences. Jones and Bartelett Learning. Burlington; 2015.



LAMPIRAN 1

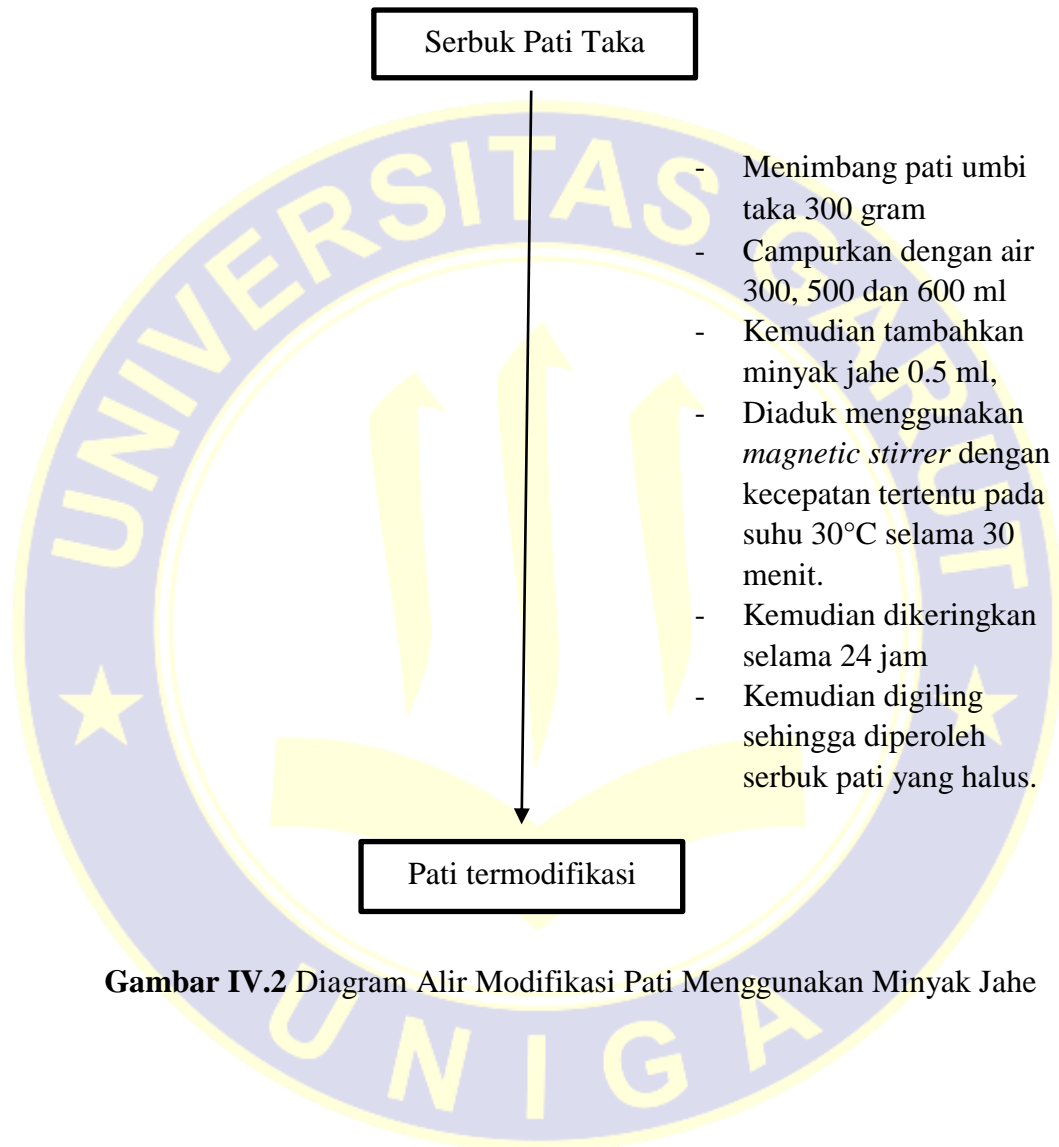
PROSES PEMBUATAN PATI TAKA



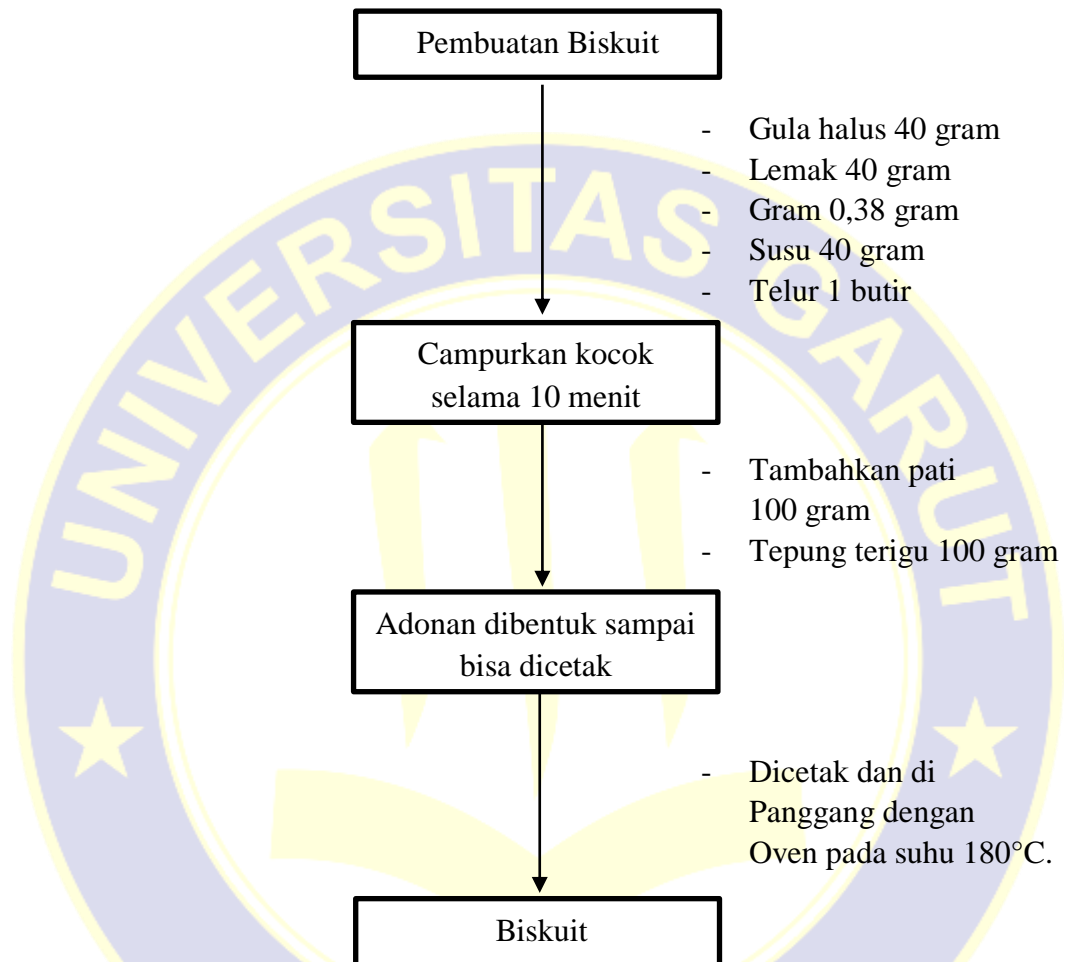
Gambar IV.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Pati Taka

LAMPIRAN 2

MODIFIKASI PATI MENGGUNAKAN MINYAK JAHE



Gambar IV.2 Diagram Alir Modifikasi Pati Menggunakan Minyak Jahe

LAMPIRAN 3**PEMBUATAN BISKUIT DARI PATI UMBI TAKA****Gambar IV.3** Diagram Alir Pembuatan Biskuit dari Pati Umbi Taka

LAMPIRAN 4
TANAMAN UJI



Gambar V.1 Tanaman Uji (Umbi Taka)



LAMPIRAN 5

HASIL DETERMINASI UMBI TAKA

HERBARIUM JATINANGOR
LABORATORIUM TAKSONOMI TUMBUHAN
DEPARTEMEN BIOLOGI FMIPA UNPAD
 Gedung D2-212, Jl. Raya Bandung Sumedang Km 21 Jatinangor
 Telp. 022-7796412, email: plunerogamae@yahoo.com

LEMBAR IDENTIFIKASI TUMBUHAN
 No 038/IB/05/2019

Herbarium Jatinangor, Laboratorium Taksonomi Tumbuhan, Departemen Biologi FMIPA UNPAD, dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Novriyanti Lubis, ST., M.Si
 NPM : 040311117805
 Instansi : Universitas Garut.
 Telah melakukan identifikasi tumbuhan, dengan No. Koleksi :
Tanggal Koleksi : 02 Mei 2019
Lokasi : Pameungpeuk, Garut.

Hasil Identifikasi,

Nama Ilmiah : ***Tacca leontopetaloides (L.) Kuntze***
 Sinonim : *Chaitaea tacca* Sol ex Seem.
 Nama Lokal : Umbi Tacca
 Suku/Famili : Dioscoreaceae

Klasifikasi (Hirarki Taksonomi)

Kingdom	Plantae
Divisi	Tracheophyta
Class	Liliopsida
Ordo	Dioscoreales
Famili	Dioscoreaceae
Genus	<i>Tacca</i>
Species	<i>Tacca leontopetaloides (L.) Kuntze</i>

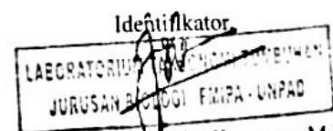
Referensi:

Backer, C. A. and Bakhuizen v/d Brink R. C Jr. 1963. *Flora of Java*. Wolter-Noordhoff NV. Groningen.

Cronquist, Arthur. 1981. *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. Columbia University Press. New York

The Plant List. *Website Dunia Tumbuhan*. <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-713>
 . Diakses tanggal, 15 Mei 2019.

Jatinangor, 15 Mei 2019



Dr. Joko Kusmoro, M.P.
 NIP. 19600801 199101 1 001

Gambar V.2 Hasil Determinasi Umbi Taka

LAMPIRAN 6
PENGOLAHAN UMBI TAKA



A. Ubi Taka



B. Sortasi



C. Penghalusan



D. Pengeringan



E. Pati Taka Kasar



F. Penggilingan



G. Penyaringan



H. Pati Ubi Taka



I. Modifikasi Pati



J. Pengeringan



K. Penyaringan



L. Pati Termodifikasi

Gambar V.3 Pengolahan Ubi Taka Menjadi Pati Termodifikasi

LAMPIRAN 7**PROSES PEMBUATAN BISKUIT**

A. Formulasi



B. Penambahan Tepung



C. Pengadukan



D. Penambahan Formula



E. Adonan



F. Pencetakan

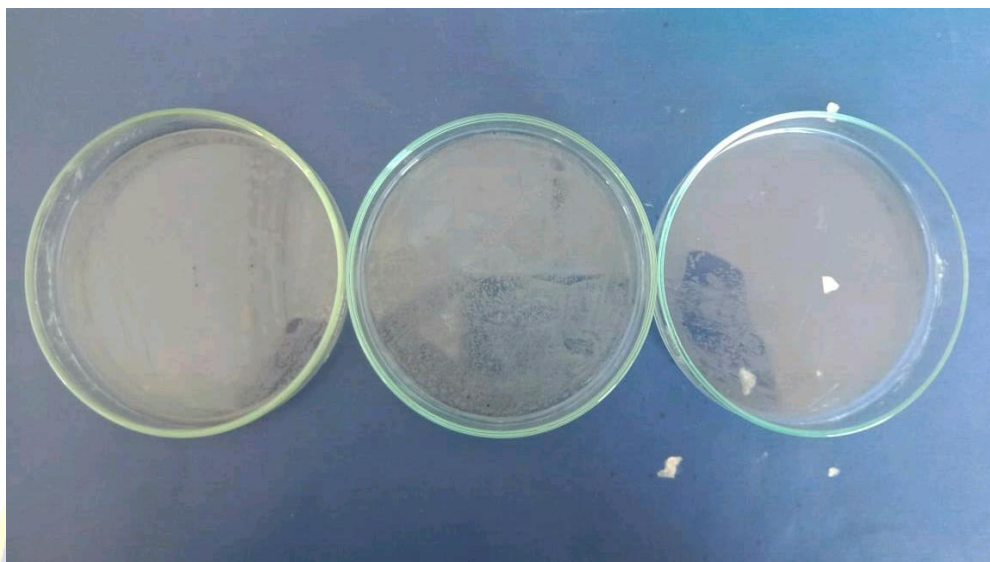


G. Pemanggaan



H. Biskuit Umbi Taka

Gambar V.4 Proses Pembuatan Biskuit

LAMPIRAN 8**PENETAPAN CEMARAN BAKTERI *SALMONELLA SP***

Gambar V.5 Penetapan Cemaran Bakteri *Salmonella sp*

