

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. Cara Membuat Tape Singkong Manis dengan Tekstur Lembut. <http://jajanpinggiran.blogspot.co.id/2015/08/cara-membuat-tape-singkong-manis-dengan-tekstur-lembut.html/> [12 Mei 2016]
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis*. AOAC. Inc. Washington DC
- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir Dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan Yang Berbeda. [Tesis]. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang
- Asben, A. 2012. Rekayasa Proses Produksi Hidrolisat Dari Ampas Sagu Sebagai Substrat Untuk Pembuatan Bioetanol. [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Asnawi, M., Sumarlan, H.S., Hermanto, M.B., 2013. Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 1, No.2, Agustus 2013. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang
- Broto, W dan Sulusi, P. 2008. Teknologi Pengolahan Ubi Kayu. *Teknologi Pengolahan Untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor. Hal. 24
- Djaafar, T.F., Rahayu, S. 2003. *Ubi Kayu dan Olahannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Fagety, E.M. 2009. Teknologi Pembuatan Tapioka. <http://www.oje83.blogspot.com>. [31 Maret 2016]
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. Hal 199
- Grace, M.R. 1997. *Cassava Processing*. Food And Agricultural Organization Of The United Nations. Rome
- Hasanah, H., Jannah, A., Fasya, G A. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot Utilissima* Pohl). *Jurnal Alchemy*. Vol.2 No (1), hal 68-79
- Hidayat, N., Padaga, M.C., Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit ANDI. Yogyakarta
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Gizi Makanan*. Vo.35, No (1). Hal. 13-22

- Januaresti, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Inokulum *Acetobacter aceti* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Vinegar* Murbei (*Morus alba*). [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Murtiningsih., S. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan
- Pangestuti, B.D. 2010. Karakterisasi Tapioka dari Beberapa Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Putriyanti, D. 1990. Identifikasi Fruktosa Pada Beberapa Jenis Tape Serta Pengamatan Perubahan Mikrobiologis dan Biokimiawi Tape Singkong Selama Fermentasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ramadhan, P. 2015. *Mikrobiologi Industri ; Mikroorganisme dan Aplikasinya dalam Industri*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Richana, N. 2012. *Ubi Jalar dan Ubi Kayu : Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Penerbit Nuansa. Bandung
- Rukmana, R., Yuniarsih, Y. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Sapandi, T., Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan – Teori dan Praktik*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M, P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- Simbolon, K. 2008. Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara
- Solihin, A. 2004. *Membuat Tapai dan Aneka Olahan Fermentasi*. Penerbit Karya Putra Darwati. Bandung
- Sulastri, E. 2013. Organoleptik Tape Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). [Skripsi].

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

Suismono., Setianto, H., Widowati, S., Arief, RW, Amrizal. 2003. Pengembangan Model Agroindustri Tepung Kasava Skala Kecil Menengah. Laporan Hasil Penelitian Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor

Susilawati, Nurdjanah S., Putri, S. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol.13 No.2. Hal.66-67

Suprpti, L. 2005. *Tepung Tapioka : Pemanfaatan dan Pembuatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta

Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9

Wulandari, F. 2008. Uji Kadar Protein Tape Singkong (*Manihot utilissima*) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

Yenrina, R., Yuliana., Rasymida, D. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas

