

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, S.G., N.M. Yusa dan N.L.A. Yusasrini, 2012, Pengaruh Waktu Pengukusan dan Fermentasi Terhadap Karakteristik Tape Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. ayamurasaki), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*, **Vol 1** No.1
- Agusman, 2013, *Pengujian Organoleptik*, Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Anonim., 1992, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Anonim, 2013, Destilasi, <http://www.ilmukimia.org/2013/05/destilasi.html>. diakses 26 September 2018.
- Anonim, 2015, Singkong (*Manihot utilissima*), <http://astridbkasman3jkt.blogspot.com/2015/02/singkong-manihot-utilissima.html>, diakses 26 November 2018
- Asnawi, M., S.H. Sumarlan, dan M.B. Hermanto, 2013, Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Melalui Proses Pematangan Dengan Penggunaan Pengontrol Suhu, *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, **Vol. 1 No. 2**. Hal 56-66.
- Astawan, M., 2004, *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*, Tiga Serangkai, Surakarta.
- Azmi, J., 2006, Penentuan Kondisi Optimum Fermentasi *Aspergillus oryzae* untuk Isolasi Enzim Amilase pada Medium Pati Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*), *Skripsi*, FKIP Biologi, Universitas Riau.
- Cahyadi,W., 2006, *Bahan Tambahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta
- Fardiaz, S., 1992, *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Gunadnya, I.B.P dan N.S. Antara, 1997, Perubahan Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tape Sukun Selama Fermentasi, *Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian (Gitayana)*, **Vol: 3**, No: 1 hal 1 4-18, Denpasar.
- Hasrianti, 2012, *Adsorpsi Ion Cd²⁺ dan Cr⁶⁺ Pada Limbah Cair Menggunakan Kulit Singkong*, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Harris, R.S dan E. Karmas, 1989, *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*, Penerjemah S. Achmadi, ITB-Press, Bandung.

- Harper, L.J., B.J. Deaton, dan J.A. Driskel, 1987, *Pangan, Gizi dan Pertanian*, Penerjemah Suhardjo, UI-Press, Jakarta.
- Hidayat, N., M.C. Padaga, dan S. Suhartini, 2006, *Mikrobiologi Industri*, Andi, Yogyakarta.
- Hidayat, C., 2009, *Peluang Penggunaan Kulit Singkong Sebagai Pakan Unggas*, Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Ilyas, M., 2007, Isolasi dan Identifikasi Mikoflora Kapang pada Sampel Serasah Daun Tumbuhan di Kawasan Gunung Lawu, Surakarta, Jawa Tengah, *Biodiversitas*, **Vol.8** No. 2 hal: 105-110.
- Kartika, Bambang, A. D. Guritno, D. Purwadi, dan D. Ismoyowati, 1992, *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*, PAU Pangan dan gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Marminah, 2012, Perbedaan kadar protein tape singkong (*Manihot utilissima*) Biasa dengan yang diberi penambahan sari buah nanas (*Ananas comosus*), *Skripsi*, UMS, Surakarta.
- Mudjajanto, E. S., dan L.N. Yulianti, 2004, *Membuat Aneka Roti*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Najiyati, S., dan Danarti., 2002, *Palawija, Budidaya Dan Analisis Usaha tani*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Novary, E. W., 1999, *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nurbailis, Martinius, dan V. Azniza, 2014, Keanekaragaman jamur pada rizosfer tanaman cabai sistem konvensional dan organik dan potensinya sebagai agen pengendali hayati *Colletotrichum gloeosporioides*, *J. HPT Tropika* **Vol.14** (1), hal: 16-24
- Owens, J.D dan L. Nuraida, 2014, *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*, Dalam Owens, J.D. CRC Press, New York.
- Paggara, H., 2010, Pengaruh Lama Fermentasi dengan Ragi Tape terhadap Kadar Glukosa pada Ubi Gadung (*Disocorea hispida* DENNST), *Jurnal Bionature*, **Vol.11**, No.1 ISSN: 1411-4720
- Purwono dan H. Purnamawati, 2007, *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*, Penebar Swadaya, Jakarta

- Putri, Y N., 2007, Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Terhadap Daya Terima Konsumen, *Skripsi*, Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, 1998, *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*, IPB, Bogor.
- Rahmayanti, D., 2010, Pemodelan dan Optimasi Hidrolisa Pati menjadi Glukosa dengan Metode *Artificial Neural Network-Genetic Algorizm (ANN-GA)*, *Skripsi*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rahmawati, A., 2010, Pemanfaatan Limbah Kulit Ubi Kayu (*Manihot utilissima Pohl.*) dan Kulit Nanas (*Ananas comusus L.*) pada Produksi Bioetanol menggunakan *Aspergillus niger*, *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret Surakarta, Surakarta.
- Rindit, P., 1998, Mempelajari Hidrolisis Pati Gadung (*Dioscoreahispida Demst*) dengan Enzim Amilase dan Glukoamilase untuk Pembuatan Sirup Glukosa, *Laporan Penelitian*, Fakultas Pertanian UNSRI, Palembang.
- Rukmana, R., 2002, *Ubi Kayu: Budidaya dan Pasca Panen*, Kanisius, Yogyakarta.
- Sadjad, S., 2000, *Bahan Pangan Sumber Karbohidrat*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sahratullah, D. S. D, Jekti, dan L. Zulkifli., 2017, Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Air, Glukosa dan Organoleptik Pada Tape Singkong, *Jurnal Biologi Tropis*, **Vol. 17**. No. 1
- Saleh, N. dan Y. Widodo, 2007, Profil dan Peluang Ubi Kayu di Indonesia, *Buletin Palawija*, No.14 Hal: 69-78 ISSN: 1693-1882
- Sastrohamidjojo, H., 2005, *Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*, Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Simbolon, K., 2008, Pengaruh Fermentasi Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Siregar, S, A., Darmawati, dan I. Mahadi, 2016, *Pembuatan Tape Talas Berdasarkan Lama Fermentasi sebagai Rancangan Lembar Kerja Siswa (LKS) Biologi di SMA*, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau.
- Soehardi, Soenarso., 2004, *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*, ITB, Bandung.

- Soelistijono, 2006, *Tanaman Singkong*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soetanto, 2001, *Pengolahan Singkong*, Balai Pustaka dan Media Wiyata, Jakarta.
- Sriyanti, 2003, Studi Komparatif Kadar Gula dan Alkohol Pada Tape Singkong dengan Varietas Yang Berbeda, *Skripsi*, UMS, Surakarta.
- Sudarmadji, Slamet et al, (2010), *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty Yogyakarta dengan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sulastri, E., 2013, Organoleptik Tape Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Susanto, T., dan B. Saneto, 1994, *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*, Bina Ilmu, Surabaya.
- Tarigan, 1998, *Pengantar Mikrobiologi*, Departemen Pendidikan Press, Yogyakarta.
- Utami, T, A., dan L. Noviyanti, 2010, Pembuatan Tape dari Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) yang Tahan Lama, *Laporan Tugas Akhir*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Utami, P., dan S. Budiningsih, 2014, Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Ubikayu Dan Teknologi Pengolahannya Pada Tingkat Rumah Tangga Pedesaan Dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian LPPM UMP 2014*, Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Wariyah, C., C. Anwar, dan M. Astuti, Supriyadi, 2007, Kinetika Penyerapan Air pada Beras, *AGRITECH*, **Vol.27**, No.3.
- Winarno, D. dan S. Fardiaz., 1982, *Pengantar Teknologi Pangan*, PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F, G., 1992, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zubaidah, E., 1998, *Teknologi Pangan Fermentasi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Zulaikah, S., 2002, *Ilmu Bahan Makanan I*, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.