

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. Edisi 4-10. No.3404. hal 2.
- Fahmi, H. 2013. Kandungan Gizi: *Tape (Peyeum)*. hilmanfahmi18.wordpress.com/2013/05/22/kandungan-gizi/. Diakses tanggal 22 September 2019.
- Fahmi, N. dan Nurrahman. 2011. Kadar Glukosa, Alkohol Dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 02 No. 03.
- Hasanah, H., Jannah, A., dan Fasya A.G., 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape (*Manihot utilissima Pohl*). *Alchemy*, Vol. 2 No.1, hal 68-79.
- Hidayat, A.H. dan Purnomo, H. 2014. Desain Pengering Kerupuk Menggunakan Metode Ergonomi Partisipatori. *Seminar Nasional IENACO*, 45-54.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kusuma, T.D., dkk. 2013. Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol.12(1):17-28.
- Kusumaningrum I, Asikin AN. 2016. Karakteristik kerupuk ikan fortifikasi dari tulang ikan belida (*Chitala sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 19(3): 233-240.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com.
- Lestari, D.W., Widati, A.S., dan Widyastuti, E.S. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapiokja Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. *Jurnal. Fak. Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang*.

- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (4) No.3.
- Naf'an. 2012. Proses Produksi Kerupuk Kulit Pisang. Tugas Akhir Prodi. THP. Fak.Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nuraeni, L. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk. Tugas Akhir Jur. Tekno Pangan. Fak. Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nuralifah, W. 2016. Kajian Variasi Perbandingan Tepung Tapioka dengan Gelatin Ceker Ayam dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar. Artikel Kerupuk Gendar dari Gelatin Ceker Ayam.
- Nirmalasari, R. dan Liani, I.E. 2018. Pengaruh Dosis Pemberian Ragi Terhadap Hasil Fermentasi Tape Singkong *Manihot utilissima*. Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan.
- Nurlela, L. 2013. Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Dengan Tapioka (*Manihot utilissima* POHL.) Dan Konsentrasi Telur Terhadap Karakteristik Snack Ubi Jalar. Tugas Akhir Jur. Tekno Pangan. Fak. Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Purwanti, H. 2011. Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang Dengan Substitusi Tepung Kentang Hitam. Skripsi Jur. Tekno dan Produksi, Fak. Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Rosiani, N., dkk. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. VIII, No. 2.
- Sholihah, N. 2015. Tepung Terigu: *Kerjanya*. kerjanya.net/faq/17860-tepung-terigu.html. Diakses tanggal 22 September 2015.
- Siagian, J.A. 2012. Pembuatan Kerupuk Tape Singkong. Skripsi Jur. Tekno.Pertania, Fak. Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

- Wahyuningtyas, N. 2011. Laporan Praktek Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning (*Musa balbisiana*). Tugas Akhir Prodi. THP, Fak. Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. <https://docplayer.info/38595075-Tugas-akhir-persyaratan-maret-oleh-h-commit-to-user.html>. Diakses tanggal 22 September 2019.
- Wahyuningtyas, N. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning. Skripsi Jur. THP. Fak. Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Widyaningrum, M. L., dan Suhartiningsih. 2014, Pengaruh Penambahan Puree Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. Boga, Vol. 03, No. 1, hal. 233-238.
- Wulandari, Endah Sri. 2018. Pengaruh Lama Blansing Dand Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies* Ganyong (*Canna edulis Ker.*) Difortifikasi Iodium. Skripsi Prodi. Tekno Pangan. Fak. Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.