

DAFTAR PUSTAKA

- Agil, I. 2010. Prol Tape. (<http://www.ibrahimaghil.com/2010/03/prol-tape.html>). Diakses pada 20 September 2015
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Edisi Pertama – Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Anonim. *Definisi Keju*, (<https://id.wikipedia.org/wiki/Keju>), di akses 3 Juli 2015
- Anonim. *Definisi Ubi Jalar*, (https://id.wikipedia.org/wiki/Ubi_jalar), di akses 2 Juli 2015.
- Arianti, G. A., Sukerti, N. W., dan Marsiti, C. I. R. 2014. *Diversifikasi Tape Ubi Jalar Kuning menjadi Suwar-Suwir*. Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Vol X. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja.
- Budijanto, S. N., Andarwulan., Herawati, D. 2000. *Motul Praktikum Kimia Dan Teknologi Lipida*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, IPB, Bogor.
- Desrosier, N. W. 2008. *The Tecnology Of Food Preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan , Edisi Ke Tiga)*. Penerjemah: Muchiji Muliljoharjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Hafis, A. 2009. “*Tugas Perancangan Eksperimen Uji Beda Nyata Jujur*”. Jurnal Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara. (<https://www.scribd.com/doc/15475753>), di akses pada 22 Oktober 2015)
- ILO – PCdP2 UNDP. 2014. *Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya*. (http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---asia/---ro-bangkok/---ilo-jakarta/documents/publication/wcms_233430.pdf), di akses 1 Juli 2015.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung, (Teori Praktek)*. (<http://www.eBookpangan.com>), di akses 2 Juli 2015.
- Lastariwati, B. 2006. *Brownies Puree Ubi Jalar Putih Sebagai Produk Unggulan Makanan Berserat dan Kaya Gizi*. PTBB FT UNY, 2006. Yogyakarta.
- Matz, S. A., Dan T. D. Matz 1978. *Cookies And Crakers Technology*. The AVI Publ. Co. Inc, Westport, Connecticut.
- Muchtadi, T., Sugiyono., Fitriyono., dan Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Pangan*. Bandung : Alfabeta CV.
- Rukmana., dan Yuniarsih. 2011. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta: Kanisius Saji, 2002. *Resep Aneka Makanan*.

- Setyaningsih, D. 2010. "*Analisis Sensori*". Bogor. IPB Press.
- Subarna. 1996. *Formulasi Produk-produk Sereal dan Umbi-umbian Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan penggorengan*. Makalah. Pelatihan Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying, Jakarta.
- Sulastri, E. 2013. *Organoleptik Tape Singkong (Manihot Utilisima) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (Sauropus Androgynous)*. Naskah Publikasi fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zuraida, N., dan Supriyati, Y. 2001. *Usaha Tani Ubi Jalar Sebagai Pangan Alternatif Dan Diserfikasi Sumber Karbohidrat*. Naskah Publikasi Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan. Bogor.
- Arianti, G. A., Sukerti, N. W., dan Marsiti, C. I. R. 2014. *Diversifikasi Tape Ubi Jalar Kuning menjadi Suwar-Suwir*. Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Vol X. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja.