

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., Imam Thohari., dan Djalal Rosyidi. 2013. *Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari Ph, Kadar Air, Sifat Emulsi dan Daya Kembang Angel Cake*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 23. Vol. 2. Hal. 6.
- Arzal, S. 2014. *Analisis Tingkat Pendapatan Petani Garam di Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Barus, T. dan Wijaya, L.N. 2011. *Mikrobiota Dominan Dan Perannya Dalam Cita Rasa Tape Singkong*. Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati, 16(2), pp.354-561.
- Fahmi, N. dan Nurrahman. 2011. *Kadar Glukosa, Alkohol dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 02 No. 03.
- Fajrin, F.A., Farm, M., Winarti, L. dan Farm, S. 2014. *Ibm Pemanfaatan Tape Singkong Sebagai Bahan Pangan Alternatif Keripik dan Kue Muffin Di Kecamatan Sumberbaru Sebagai Peningkatan Kreasi Disertifikasi Makanan Khas Jember*.
- Febriansyah, R. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak Pada Kacang Salut*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Januar, J. dan Hani, E.S. Tth. *Trend Volume Penjualan Dan Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Tape "Sumber Madu Sae"*. Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
- Jayanti, W.T. 2017. *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookies*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Lidiasari, E., Syafutri, M.I. dan Syaiful, F., 2006. *Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik Dan Kimia Yang Dihasilkan*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia, 8(2), pp.141-146.
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. Banda Aceh : Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 4, No.3 Diakses 31 Maret 2016.

- Mulia, W. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Cakalang Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Protein dan Zat Besi Stik Bawang Sebagai Makanan Selingan Untuk Ibu Hamil Anemia*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Munal, N. dan Titin A. 2017. *Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng*. Dalam Jurnal Kompetensi Teknik. Vol. 8. No.2. Hal 53.
- Ningsih, E.S. 2018. *Penambahan Berbagai Konsentrasi Rusip Bubuk Pada Pembuatan Kerupuk*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Nurhamdayani. 2016. *Aktivitas Antioksidan, Total Protein dan Protein Terlarut Telur Konsumsi Pada Suhu dan Waktu Pemanasan yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Nurwahidah. 2019. *Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Stik Pada Berbagai Persentase Penambahan Tepung Daun Kelor*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Pratama, R.A., 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu, Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L) Dan Rusip Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik Stik*.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan (Skripsi)*. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 174 hlm.
- Rahmawan WS. 2006. *Pemanfaatan Potensi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batata) Dan Pati Garut (Maranta arundinaceae L.) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Diperkaya Iolat Protein Kedelai Untuk Intervensi Gizi*. [skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Reputra, J. 2009. *Karakterisasi Tapioka dan Penentuan Formulasi Premix Sebagai Bahan Penyalut Untuk Produk Fried Snack*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Riska. 2018. *Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rusdiana, R. 2015. *Analisis Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Parameter Viskositas dan Indeks Bias*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.

Siagian, J.A 2012. Pembuatan Kerupuk Tape Singkong. Skripsi Jur. Tekno.Pertanian, Fak. Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

Standar Nasional Indonesia 3541-2011. *Standar Mutu Tapioka*.

Standar Nasional Indonesia 3541-2014. *Standar Mutu Margarin*.

Standar Nasional Indonesia 3741-2013. *Standar Mutu Minyak Goreng*.

Sukrayani, N.L.P. 2018. *Pengaruh Rasio Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas) Terhadap Karakteristik Mie Kering*. Doctoral dissertation, Jurusan Gizi.

Sulastri, E. 2013. *Organoleptik Tape Singkong (Manihot utilisima) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynus)*. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).