

DAFTAR PUSTAKA

- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia).2012.http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=111:permintaan-terigu-terusmeningkat&catid=1:latesnew&Itemid=50.
- Assauri, S.2008. *Managemen Produksi dan Operasi edisi revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI.
- Bartono dan Ruffino.2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Dirayati, Abdul, G.,& Erlindawati.2017. Pengaruh jenis singkong dan ragi terhadap kadar etanol tape singkong. *Ipa dan Pembelajaran Ipa (JIPI)*, 191), 26-33.
- Diyah I.2013.Daun Pembungkus Makanan Paling Aman dan Ramah Lingkungan.<http://www.kompasiaga.com> [10 desember 2020].
- Maflahah I.2012. Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM. *Agrointek* 6(2):118-122.
- Nirmalasari, R., & Liani, I. E.2018. Pengaruh Dosis Pemberian Ragi Terhadap hasil Fermentasi Tape Singkong Manihot utilisima. *Ilmu Alam dan Lingkungan*, 9(18), 8-18.
- Setyaningsih Dwi.2007. Sifat Fisikokimia Dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Hlm 173-181 vol 12 No.3.
- Siagian, Sondang P.2012. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tranggono, dkk.1988. *Food Additive (Bahan Tambahan Pangan)*. Yogyakarta: Universitas Gajdah Mada *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* vol.2 No.2.