

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleema MA, Al-Azaba KF. 2021. Evaluation of flour protein for different bread wheat geno-types. *Braz J Biol* 81(3): 719-727. DOI: 10.1590/1519-6984.230403.
- Almeida, E.G., Rachid, C.C.T.C. dan Schwan, R.F. 2007. Microbial Population Present in Fermented Beverage 'cauim' Produced by Brazilian Ameridians. *J. Food Microbiol.*, 146–151.
- Astawan, 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta : Tiga Serangkai.Solo.
- Dirayati., Gani, A. dan Erlidawati. 2017. Pengaruh Jenis Singkong Dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA*, 1 (1), 26-33.
- Erdi, E., & Haryanti, D. (2023). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari.IKRAITH EKONOMIKA.
- Godam. 2012. *Isi Kandungan Gizi Tape Singkong – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*.<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tape-singkong-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. (Di akses 5 Januari 2025).
- Hazizah, H., & Estiasih, T. 2013. Karakteristik cookie umbi interior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahn margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1). 138-147.
- Kriswiyanti, E. 2013. Keanekaragaman Karakter Tanaman Kelapa (Cocos nucifera) Yang Digunakan Sebagai Bahan Upacara Padudusan Agung. *Jurnal Biologi*. Vol. (17). No. 1. : 15-19.
- Lestari, D. P., & Indriani, F. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Tape Singkong terhadap Mutu Brownies Kukus*.
- Maulida. 2014. Analisi Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar). Kebayoran Baru. Jakarta Selatan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Noviani, D. A. 2020. Variasi Pencampuran Tepung Sukun (Artocapus Communis) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Serat Pada Brownies (Doctoral Dissertation. Poltekkes Kemnkes Yogyakarta).

- Obilie, E.M., Debrah, K.T. dan Amoa-Awua, W.K. 2003. Microbial Modification of The Texture of Grated Cassava during Fermentation Into Akyeke. *J. Food Microbiol.*, 89: 275–280.
- Oktafa, H, Permadi Rizal M, Agustianto K. 2017, Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma NaA-ve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. Seminar Nasional Hasil Penelitian Tahun 2017. ISBN : 978-602-14917-5-1.
- Padonou, S.W., Nielsen, D.S., Hounhouigan, J.D., Thorsen, L., Nago, M.C. dan Jakobsen, M. 2009. The Microbial of Lafun an African Traditional Cassava Food Product. *J. Food Microbiol.*, 133: 22–30.
- Puspitasari, D., Andarwulan, N., & Wresdiyati, T. (2020). *Pengaruh Penambahan Tape Singkong terhadap Mutu Sensoris dan Aktivitas Antioksidan Brownies Kukus*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 8(2), 374–381. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/1114>