

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, rabiatul. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Edisi Pertama. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto dan liviawaty. 2005. *Pembuatan Terasi*. <http://khadik-astro.com>. Diakses tanggal 29 Agustus 2013.
- Anonimous. 2009. *Ubi Kayu. Profil Komoditi Ubi Kayu*. http://www.bi.go.id/web/id/DIBI/Info_Eksportir/Profil_komoditi/Profil_Komoditi/ubi_kayu.htm
- Anonim. 2011. *Manfaat Singkong*. Dalam : <http://www.litbang.deptan.go.id/download/one/104/file/Manfaat-Singkong.pdf>. Diakses pada tanggal 17 April 2013 pukul 16.43 WIB.
- Astawan, M., 2009 . *Pati Tapioka* .<http://www.kompascybermedia.co.id>. [25 Mei 2009].
- Badan Pusat Statistika. 2015. *Kabupaten Jember Dalam Rangka Jember in Figure*. Jember. BPS Kabupaten Jember. Hal 189
- Danarti dan Sri, N, 1999. *Palawija, Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Swadaya. Jakarta.
- Ekanayake et al. 1997. *Morphology of Cassava*. IITA Research Guide 61. http://www.iita.org/info/trn_mat/irg61/irg61.html. Diakses tanggal 28 April 2006
- Fateta.ipb.ac.id/~tin/images/stories/jurnal/.../Bab%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf
- Feriman. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Rengginang Ubi Kayu*. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram
- Grace, M. R. 1977. *CassavaProcessing*. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma. Page 155.
- J.Sugito dan Murhanto (1999). *Bawang putih dataran rendah*. Cetakan ke VII, Jakarta : Penebar Swadaya, Halaman 3-4, 9-16, 20
- Johny R., dan Djumidi., (2000). *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Jilid I. Jakarta : Departemen Kesehatan. Halaman 16

- Majewski, M. 2014. *Allium sativum: Facts and Myths Regarding Human Health*. J Natl Ins Public Health. 65 (1): 1-8.
- Martasuganda, et al. 2004. *Teknologi untuk Pemberdayaan Masyarakat Pesisir*. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Maspary. 2010. *Cara Membuat Rengginang Singkong*. <http://www.gerbangpertanian.com/2010/> (Diakses tanggal 2 Oktober 2012).
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal: 4-20.
- Prihandana, rama dkk. (2007). *Biotanol ubi kayu bakar masa depan*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka
- Rahayu, W.P., Budiarto Suliantari dan Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science Publishers, London.
- Soelistijono. 2006. *Tanaman Singkong, Penebar Swadaya*. Jakarta. hal. 40.
- Soetanto. 2001. *Pengolahan Singkong*. Jakarta : Balai Pustaka dan Media Wiyata.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya*. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang
- Soenarso, Soehardi. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. Bandung: ITB.
- Sindo. 2011. *Vanili pengharum makanan*. <http://www.okefood.com>. [29 Mei 2014].
- Suhardi. 2014. *Cara pembuatan regginang berbahan baku singkong*. Lab pengolahan BPTP Karangploso Malang.
- Syamsiah, Iyam S & Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Titik F, dan Siti Rahayu. 2003. *Ubi Kayu dan Olahannya*. Yogyakarta: Kanisius

- Towaha, J. dan Heryana N., 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi.
- Wibowo, Y dkk. 2015. *Rancang Bangun Sistem Informasi Potensi Agroindustri Berbasis Singkong Di Kabupaten Jember*. Faculty of Agricultural Technology. Universitas Jember:
- Winarno, E. G. 2002 *Kimia pangan dan gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Yuliani, V. 2008. *Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Universitas Indonesia, Jakarta.