

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.1980.*PembuatanRagiTape*.http://iptek.apjii.or.id/data/angan/katalog_ipb.htm. diunduh 29 Desember 2011.
- Arfinindya, R. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Komposit Dan Proporsi Shortening Terhadap Hasil Jadi Kulit Pie Tape*. Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Vol. 4. No 1.
- WidyaningrumAprilita Cresi. 2009. *Pembuatan Keju Peram (RIPENED CHEESE) Menggunakan Starter Kombinasi Rhizopus oryzae dan Rhizopus oligosporus*. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edgard, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* . Diterjemahkan oleh : Hadi P. Dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Belitz and Grosch, 1987. *Food Chemistry*. Translation from The Second German edition by D. Hadziyev. Springer Verlag, Berlin.
- Eckles, C.H., W.B. Conb and H. Macy. 1979. *Milk and Milk Product*. Mc Grow Hill Book Company, Inc. New York.
- Fitasari Eka. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Program Studi Peternakan Fakultas Ilmu Pertanian Dan Sumber Daya Alam. Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Vol.4. No.2.
- Hartayanie Laksmi dan Sulistyawati Ita. 2010. *Sentuhan Teknologi Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Susu Sapi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Unika Soegijapranata Semarang.
- Haryati D. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Kalsium Propionat Terhadap Angka Lempeng Total Dan Mutu Kimia Bubuk Kedelai Sebagai Minuman*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Khomsan, A., 2004, *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*, Gramedia Widiarsana Indonesia, Jakarta.

- Kristianingrum, S. 2006. *Pengawet Makanan Yang Awet Bagi Kesehatan*. Jurusan Pendidikan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Surabaya.
- Made Astawan Mita Wahyuni, 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademi Pressindo, Jakarta.
- Made Astawan. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta : Tiga Serangkai.
- Marminah. 2012. Perbedaan Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilisima) Biasa Dengan Yang Diberi Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus). Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mudjajanto dan Yulianti, 2004. *Pengenalan Bahan Kue Kering*. Penebar Swadya. Bogor.
- Muharlién. 2010. *Meningkatkan Kualitas Telur Melalui Penambahan Teh Hijau Dalam Pakan Ayam Petelur. Improving The Egg Quality Trough Addition Og Green Tea In Diet On Laying Hen*. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Vol. 5. No. 1.
- Pratomo, A. 2013. *Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon*. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Purnomo, H. 1996. *Rekayasa Paket Teknologi Produksi Starter dan Enzim Mikrobial dan Paket Aplikasinya Pada Pengolahan Susu*. UMM Press. Malang.
- Sakidja. 1989. *Kimia Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jenderal Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan.
- Sari Ade Silvana. 2015. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tape Ubi*. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Sri Boga Ratu Raya. 2005. *Sekilas tentang tepung terigu dengan aplikasinya*:
- Suhardjito, 2006. *Pastry Perhotelan*. Penebar Swadya. Bogor.
- Sulastri, E. 2013. *Organoleptik Tape Singkong (Manihot utilisima) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynus)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Susrini dan Khotimah K., 2001. *Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Susu*. Program studi Teknologi Industri Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Utami Luh A. dan Sujaya Nengah. 2013. *Karakteristik Organoleptik Dan Gizi Pie Substitusi Terigu Dengan Tepung Pati Jagung Nusa Penida (Zea mays) Termodifikasi*. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kedokteran Universitas Udayana Denpasar-Bali.
- Wachisbu Ryana D. 2008. *Analisis Usaha Tape Singkong Di Kecamatan Wringin Dan Kecamatan Binakal, Kabupaten Bondowoso, Provinsi Jawa Timur*. Program Studi Ekonomi Pertanian Dan Sumberdaya. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widodo. 2003. *Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak*. Laticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1998. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisti , C.A.P. 2011. *Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (IPOEMA BATATAS POIRET)*. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Semarang.
- Wulandari, F. 2008. *Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yuliani, V. 2008. *Sintesis Ester Latovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa seta Uji Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Universitas Indonesia, Jakarta.