

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC Association of Official Analytical Chemist, 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Andristian, A., Basito, dan E. Wisowati. 2014. “Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Opak Ketan yang Difortifikasi dengan Kacang Hijau. Dalam *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 3 No. 2.
- Asnawi, M., S.H Sumarlan, dan M.B Hermanto. 2013. “Karakteristik Tape Ubi Kayu (Manihot utilisima) Melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu”. Dalam *Jurnal Biopres Komoditas Tropis* Vol. 1 No. 2.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta Tiga Serangkai.
- Audia, W. P., dan M.N. Handayani. 2017. “Pengaruh Perbedaan Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Sensori dan Kimiawi Tape Ketan Hitam Instan”. Dalam *Edufortech*, Vol 2(1) Hal. 59-67.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bondowoso. 2015. *Statistik Daerah Kabupaten Bondowoso 2015*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bondowoso.
- Elisa Julianti dan Mimi Nurmimah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian – Fakultas Pertanian USU: Medan.
- Fitriani, S. 2008. “Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.)”. Dalam *Jurnal SAGU edisi maret* Vol. 7 No. 1 Hal. 32 – 37. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau.
- Hamdat, N. H. 2010. *Pengaruh Lama Fermentasi Menggunakan *Rhizopus oryzae* Terhadap Protein Kasar Dan Serat Kasar Ampas Sagu (*Metroxilon rumphii*)*. Departemen Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan. Fakultas Peternakan. IPB, Bogor.
- Hasanah, H. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitan (*Oryzae sativa* L var *forma glutinosa*) dan Tape Singkong (*Manihot utilisima* Pohl)*. Jurusan Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Malang.

- Herawati, H.S. 2008. “Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan”. Dalam *Jurnal Litbang Pertanian*. 124-129. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah, Ungaran, Indonesia.
- Hersoelistyorini, W., D. Sumanto, dan L. Najih. 2010. “Pengaruh Lama Simpan Pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Protein Dodol Tape Kulit Umbi Kayu”. Dalam *Jurnal Pangan dan Gizi Vol 1(1)*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini, 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Irzam, F. N., dan Harijono. 2014. “Pengaruh Penggantian air dan Penggunaan  $\text{NaHCO}_3$  Dalam Perendaman Ubi Kayu Iris (*Manihot esculenta* Crantz) Terhadap Kadar Sianida Pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu”. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.4* Hal. 188-199. Jurusan teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Jun H. Han. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Elsevier Ltd.
- Lidiasari, E, M.I Syafutri, dan F. Syaiful. 2006. “Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan”. Dalam *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia Vol. 8 No. 2* Hal. 141-146. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Lubis, M. 1999. *Mempelajari Pengaruh Pengeringan, Penambahan Na-bisulfit Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sale Tape Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz)*. Jurusan teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- 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.
- Putri, Y. N. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (Oryza sativa glutinosa) Terhadap Daya terima Konsumen*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.

- Rachmawati, N. 2001. *Pengaruh Penambahan Tape Dan Tepung Tape Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Umur Simpan Cake Tape Sebagai Salah Satu Untuk Memanfaatkan Dan Meningkatkan Nilai Produk Tradisional*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Riansyah, A, A. Supriadi, dan R. Nopianti. 2013. “Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven”. Dalam *Fishtech* Vol 2(1). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir.
- Rhofita, E. I. 2016. “Analisa Kualitas Dasar Tepung Bengkuang Hasil Pengeringan Sistem Pemanas Ganda”. Dalam *Prosiding SENTIA* Vol. 8. ISSN 2085-2347. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Rohanah, A. 2006. *Teknik Pengeringan*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- SNI 01 – 2891 – 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Sebayang, N. S. 2005. “Perubahan Tekstur, Warna Dan Kadar Air Tape Pisang Pasca Pemanasan”. Dalam *Jurnal Bio-Natural*, Vol. 1(47-55)
- Siagian, J. A. 2012. *Pembuatan Kerupuk Tape Singkong*. Depatemen Teknologi pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sudarmi, S., A. Hanasti, E. Santoso, dan S. Wahyuni. 2010. “Pembuatan Tepung Tape dari Ubi Kayu Menggunakan Operasi Pengeringan”. Dalam *Prosiding Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta: ISSN 1693–4393.
- Susanto, T. dan N, Sucipto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*, Family, Blitar.
- Syarief, R. 1991. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Kerja Sama Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

- Syarief, R dan A, Irawati. 1986. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. MSP. Jakarta.
- Tarigan. J. 1988. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidikan.
- Wardana, A. 2011. *Upaya Perbaikan Kemasan Tape Singkong Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Daya Simpan*. Tugas Akhir. Jurusan Manajemen Agribisnis. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Widya, A. 1994. *Pengaruh Lama Fermentasi Tape Singkong dan Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Dodol Tape Singkong dalam Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Winarno, D.1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta
- Wulandari, F. 2008. *Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilisima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Fasilitas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.