

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J, dkk. 2014. Pengaruh Ragi dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum. *Jurnal AGRIC*. Vol 26. No 1&2. Hal 75-84.
- Apriyani, dkk., 2017. *Pengaruh Variasi Dosis Ragi Terhadap Kadar Glukosa Pada Tape Pisang Kepok. Seminar Nasional Pendidikan* . Vol 2. No 6. Hal : 6
- Arwin dan A. Dahlan., 2016. Pembuatan Tape Singkong (Ubi Kayu). Makalah Biokimia Pangan. Universitas Halu Oleo. Kendari
- Assauri, S., 2008. Manajemen Oroduksi dan Operasi. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Jawa Timur. 2018. Produksi Ubi Kayu Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2007 – 2017 (Ton). <https://jatim.bps.go.id/statictable/2018/10/29/1311/produksi-ubi-kayu-menurut-kabupaten-kota-di-jawa-timur--ton-2007-2017.html>. Diakses pada 7 Desember 2020.
- Cahyadi, W., 2009. “Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan”. Edisi ke 2. Bandung: Bumi Aksara
- Cenandi dan C. Suharto. 2000. Peran Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Jurnal Nirmala*. Vol 2. No 1. Hal 92-103.
- Depkes RI. 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI Jakarta.
- Hasanah, H., 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (*Oryza sativa L varforma glutinosa*) dan Tape Singkong. Skripsi. Jurusan Kimia. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang.

- Herawati, H dan D. Mulyani. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Prosiding Seminar Nasional*. Universitas Jember. Jember.
- Hidayat, dkk., 2006. “*Mikrobiologi Industri*”. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Islami, R., 2019. Pembuatan Ragi Tpe dan Tape. *Jurnal Bioteknologi Pangan*.
- Muhiddin, N. H, dkk. 2019. Analisa Kuantitatif Mikroorganisme pada Ragi Tape Lokal dan Daya Terima “Tape Junista” yang Dihasilkan. *Jurnal Penelitian Biologi*. Vol 6. No 2. Hal: 1007 – 1016.
- Mukhtar, S dan M. Nurif., 2015. Peran *Packing* Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*. Vol 8. No 2. Hal 182 – 190 .
- Nirmalasari, R dan I.R Liana., 2018. Pengaruh Dosis Pemberian Ragi Terhadap Hasil Fermentasi Tape Singkong *Manihot utilissima*. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. Vol 9. No 19. Hal 8-18.
- Octaviani, A. P., 2014. Dinamika Agroindustri Tape Di Kabupaten Bondowoso Tahun 1960-2014. Artikel Mahasiswa.
- Prabu., 2004. Hygiene dan Sanitasi Makanan. <http://gmpg.org>. Diakses pada 7 Desember 2020.
- Pratiwi, T. E., 2019. Pengaruh Lama Fermentasi dan Perbedaan Pembungkus Terhadap Kadar Etanol Karbohidrat dan Kesukaan Panelis Terhadap Tapi Sukun (*Artocarpus altilis*). Skripsi. Universitas Dharma. Yogyakarta.
- Putra, B. G. A dan M. Gunawan. 2017. Analisis Intensitas Cahya pada Area Produksi Terhadap Keselamatan dan Kenyamanan Kerja Sesuai Dengan Standart Pencahayaan. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*. VOL 10. No 2.

- Rochintaniawati, D., 2012. Pembuatan Ragi Tape. <http://repository.gunadarma.ac.id/bitstream/123456789/940/20406586.pdf>
- Silalahi, K. J. A, dkk., 2019. Evaluasi Karakter Morfologi dan Agronomi Ubi Kayu (*Manihot Esculenta crantz*) 13 Populasi F₁ di Bandar Lampung. *Jurnal Agrotek Tropika*. Vol 7. No 1. Hal 281-289.
- Soeparman dan Suparmin., 2002. “*Pembuangan Tinja dan Limbah Cair*”. Jakarta: UGC
- Sunarto., 2002. “*Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai*”. Yogyakarta: Kanisius. 36 hal.
- Suwandeevi, dkk., 2019. Gambaran Personal Hygiene dan Keadaan Sanitasi Industri Tempe di UD Andika Panguripan di Desa Tagtag Kaja Kecamatan Denpasar Utara Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol 9. No 2. Hal 109-114.
- Syarufudin, L. U., 2019. Identifikasi Siklamat Pada Jajanan Pasar di Pasar Hygienes Kelurahan Gamalama di Kota Ternate Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan*. Vol 12. No 2. Hal 205 – 212.
- Utomo, dkk., 2012. Studi Histopatologi Hati Mencit (*Mus maculus L*) yang Diinduksi Pemanis Buatan. *Jurnal MIPA*. Vol 35. No 2. Hal 122 – 129.
- Winarno, F. G., 2004. “*HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*”. Bogor: mbrio Press.
- Wulandari, A. P. 2010. Pengaruh Intensitas Cahay Terhadap Aktifitas Kerja Bagian Produksi Di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Divisi *Noodle* Cabnag Semarang. Laporan Khusus. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.