

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya *et al.* (2012). *Pengaruh Waktu Pengukusan dan Fermentasi Terhadap Karakteristik Tape Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var. Ayamurasaki)*. (Skripsi), Universitas Udayana, Bali.
- Andri, N. (2011). *Mutu dan Daya Simpan Manisan Empulur Nanas (Ananas comosus (L) Merr.) Varietas Queen Terhadap Penambahan Gula Aren dengan Konsentrasi yang Berbeda*. (Skripsi), Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Anggiya, P. (2012). *Uji Kadar Protein dan Organoleptik Tape Singkong (Manihot utilissima) dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (Carica papaya L.) dan Dosis Ragi yang Berbeda*. (Skripsi), Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anggraeni *et al.* (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Berbagai Hasil Olah Ubi Jalar. *J Tek Pang*, 6(2).
- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian Sifat Fisiko Kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. (Skripsi), Universitas Sebelas Maret.
- Arianti *et al.* (2014). Diversifikasi Tape Ubi Jalar Kuning Menjadi Suwar-Suwir. *E-Jurnal*, Universitas Pendidikan Ganesha, (Volume X Tahun 2014), X(2).
- Arief Melita, D. (2012). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L), Lam) cv.Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit*. (Skripsi), Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Asnawi, M *et al.* (2013). Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *J BioPros Kom Trop*, 1(2), 56-66.
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta : Tiga Serangkai.
- Dahlan, M *et al.* (2012). Pengaruh Massa Ragi, Jenis Ragi dan Waktu Fermentasi pada Bioetanol dari Biji Durian. *J Tek Kim*, 18(2), 43-51.
- Dai yin – Fang dan Liu Cheng. Jun. 2001. *Terapi Buah*. Jakarta : Prestasi Swadaya.
- Fahmi, N & Nurrahman. (2011). Kadar Glukosa, Alkohol dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi. *J Pang & Gzi*, 02(03).
- Fasya, A *et al.* (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *J Alchemy*, 2(1), 68-79.

- Fitriyanah, L. (2007). *Pengaruh Pemberian Inokulum Murni Saccharomyces cerevisiae dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Tape Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. (Skripsi), Universitas Islam Negeri (UIN) Malang.
- Handayani, E. (2013). *Uji Kadar Protein dan Uji Organoleptik Tape Ubi Ungu (Ipomoea batatas L) Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda dan Penambahan Sari Kulit Buah Nanas (Ananas comosus)*. (Skripsi), Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harlita *et al.* (2011). Implementasi Hasil Penelitian Identifikasi Fungi dalam Tape Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Sumber Belajar Berupa Modul pada Pokok Bahasan Fungi Terhadap Keterampilan Menginterpretasi Data Siswa Kelas X SMA Al Islam 1 Surakarta. *J Pend Biol*, 3(1), 65-76.
- Hasanah, H. (2008). *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan Tape Singkong (Manihot utilissima Pohl)*. (Skripsi), Universitas Negeri Malang.
- Hayati, S. (2009). *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Tempe dari Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) dan Penentuan Kadar Zat Gizinya*. (Skripsi), Universitas Sumatera Utara.
- Hermansyah, D. (2008). *Analisis Tataniaga Nenas Palembang (Kasus Desa Sungai Medang, Kecamatan Cambai, Kotamadya Prabumulih, Provinsi Sumatera Selatan)*. (Skripsi), Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, *et al.* (2006). *Mikrobiologi Industri*. C.V Andi Offset. Yogyakarta
- Juwita, R. (2012). *Studi Produksi Alkohol Dari Tetes Tebu (Saccharum officinarum L) Selama Proses Fermentasi*. (Skripsi) Universitas Hasanuddin Makassar.
- Kaswita, Y *et al.* (2015). *Pengembangan LKM (Lembar Kerja Mahasiswa) pada Konsep Bioteknologi Pangan Melalui Pembuatan Tape Sukun (Artocarpus altilis) Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi*. (Skripsi), Universitas Riau.
- Lingga, P. (2001). *Pertanaman Ubi-Ubian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lisdiana & Soemadi, W. (1997). *Budidaya Nanas, Pengolahan dan Pemasaran*. CV Aneka. Solo
- Marminah, (2012). *Perbedaan Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilisima) Biasa Dengan Diberi Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. (Skripsi), Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Mayastuti, A. (2002). *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L. Lam) Cilembu*. (Skripsi ), Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi & Sugiyono. (2013). *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. PT. Alfabeta. Bandung
- Muljohardjo, Muchji. (1984). *Nanas dan Teknologi Pengolahannya*. Yogyakarta : Liberty.
- Nuraini *et al.* (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat dari Nasi dan Gula Merah yang Berbeda Terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *J Sain Perik*, 10(1), 19-25.
- Pakartiar, G. (2012). *Identifikasi Fungi dalam Tapai Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Sebagai Sumber Belajar Biologi pada Pokok Bahasan Fungi dan Pengaruhnya Terhadap Keterampilan Berkomunikasi Ilmiah Siswa Kelas X SMA*. (Skripsi), Universitas Sebelas Maret.
- Pawiroharsono, S. (2007). Potensi Pengembangan Industri dan Bioekonomi Berbasis Makanan Fermentasi Tradisional. *J Chemis* 5(2), 85-92.
- Prasetya *et al.* (2009). *Bioetanol Gel (B-GEL) Ubi Jalar : Produk Inovatif Sebagai Sumber Energi Alternatif Pada Sektor Rumah Tangga*. (Skripsi), PKM-GT Institut Pertanian Bogor.
- Pratiwi, *et al.* (2012). *Penentuan Kualitas Pangan dan Uji Organoleptik*. (Skripsi), Universitas Diponegoro.
- Putriyanti, D. (2008). *Identifikasi Fruktosa pada Beberapa Jenis Tape Serta Pengamatan Perubahan Mikrobiologis dan Biokimiawi Tape Singkong Selama Fermentasi*. (Skripsi), Institut Pertanian Bogor.
- Riata, R. (2010). *Ipomoea batatas (Ubi Jalar Ungu)*. Yogyakarta : Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada.
- Rukmana, (2005). *Ubi Jalar: Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Sabri, Luknis dan Sutanto P. (2014). *Statistik Kesehatan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Santosa, A & Prakosa, C. (2010). Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi yang Berbeda. *J Magist*, (73), 48-55.

- Santosa, Y. (1986). *Pengaruh Sistem Pengeringan dan Lama Fermentasi dalam Pembuatan Tepung Tape Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) Terhadap Komposisi Kimia dan Daya Terima Konsumen*. (Skripsi), Institut Pertanian Bogor.
- Saputri, I. (2010). *Pembuatan Bioetanol dari Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas, L) Menggunakan Fermentasi Ragi Roti*. (Skripsi), Universitas Negeri Semarang.
- Simanjuntak, D. (2006). Pemanfaatan Komoditas Non Beras dalam Diversifikasi Pangan Sumber Kalori. *J Penel Bid Ilmu Pert*, 4(1), 45-54.
- Simbolon, K. (2008). *Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. (Skripsi), Fakultas Pertanian Medan. Retrieved from <http://scholar.google.com/scholar?hl=en&btnG=Search&q=intitle:PENGARUH+PERSENTASE+RAGI+TAPE+DAN+LAMA+FERMENTASI+TERHADAP+MUTU+TAPE+UBI+JALAR#0>
- Soetanto, E. (2001). *Membuat Patilo dan Kerupuk Ketela*. Yogyakarta : Kanisius
- Steenis Van, (1998). *Flora*. Terjemahan Moesa Surjowinoto dkk. Pradnya Paramita. Jakarta
- Sulastrri, E. (2013). *Organoleptik Tape Singkong (Manihot utilisima) dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynous)*. (Skripsi) Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Tarigan, J. (1988). *Pengantar Mikrobiologi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Perguruan Tinggi. Jakarta
- Turnip, A *et al.* (2012). Pengaruh Massa Ragi, Jenis Ragi dan Waktu Fermentasi pada Bioetanol dari Biji Durian. *J Tek Kim*, 18(2), 43-51.
- Wagiono, (2003). *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional*. Jakarta
- Widiyaningrum, C. (2009). *Pengaruh Bahan Penutup Terhadap Kadar Alkohol Pada Proses Fermentasi Ubi Kayu (Manihot esculenta crantz) dan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L. Sin)*. (Skripsi), Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Widyasaputra, R & Yuwono, S.S. (2013). Pengaruh Fermentasi Alami Chips Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L*) Terfermentasi. *J Pang & Agro Indust*, 1(1), 78-89.

- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, F. (2008). *Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comusus)*. (Skripsi ) Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wirakusumah, Muhammad. (1985). *Biokimia Metabolisme Energi*. ITB. Bandung
- Zulfianto *et al.* (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)
- Zuraida, N & Supriati, Y. (2001). Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. *J Agro Bio*, 4(1), 13-23.