

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2007. *Tape*. <http://www.forumsains.com/index.php?topic.msg3714>. (diakses tanggal 29 Oktober 2012).
- Anonim. 2008. <http://.wordpress.com/2008/04/proposal-nenas>. (diakses tanggal 29 Oktober 2012).
- _____. 2012. <http://.wordpress.com/2012/03/makalah>. (diakses tanggal 25 Oktober 2012).
- _____. 2009. [file:///F:/UBI JALAR~ Sweet potato \(Ipomea batatas \(L\) Lam\)~ S3autumn's Blog.htm](file:///F:/UBI%20JALAR~Sweet%20potato%20(Ipomea%20batatas%20(L)%20Lam)~S3autumn's%20Blog.htm). (diakses tanggal 21 November 2012).
- Anneahira. 2012. *Zat Bromelin Pada Kandungan Nanas*. <http:///F:/kandungan-nanas%20anehira.htm>. (diakses tanggal 21 November 2012).
- Apraidji, W.H. 2006. *Ubi Jalar Untuk Disentri, Kencing Manis, Lancar ASI*. <http://www.ristek.co.id>. (diakses tanggal 19 November 2012).
- Apriliyanti, Tina. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas. L) Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Surakarta: Skripsi Fakultas Pertanian UNS.
- Astawan, Made dan Tutik W. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai.
- Dian, A., dkk. 2012. *Pemanfaatan Umbi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim*. Bali: Laporan Penelitian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Deri. 2011. <http://deriaseptian.blogspot.com/2011/12/organoleptik.html>. (diakses tanggal 29 november 2012).
- Evinovayanti, 2007. *Produk-produk Fermentasi Umbi-umbian*. <http://evinovayanti.blogspot.com>. (diakses tanggal 21 November 2012).
- Estiasih, teti. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fatimah, Kusnul. 2011. *Uji Protein Dan Karbohidrat Tape Ketan Dengan Penambahan Ragi NKL Dan Tradisional Dengan Konsentrasi Berbeda Untuk Pengembangan Materi Bioteknologi*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi UMS.

- Fitriyanah, Lailatul. 2007. *Pengaruh Pemberian Inokulum Murni Saccharomyces cerevisiae dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Tape Ubi Jalar (Ipomea batatas L)*. Malang: Skripsi Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN.
- Hidayat, dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Ian d.k.h. 2012. *Synopsis Biokimia Jilid 1*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Istika, D., 2009. *Pemanfaatan Enzim Bromelin pada Limbah Kulit Nanas (Ananas comosus (L) Merr) dalam Pengempukan Daging*. Surakarta: Laporan Penelitian Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Lingkungan Pengetahuan Alam UNS.
- Khatijah. 2011. *Pengaruh Perendaman Kacang Merah Dalam Sari Kulit Nanas Terhadap Kadar Protein Dan Kualitas Tempe Kacang Merah*. Surakarta: FKIP Biologi UMS.
- Kusumawati, Eni. 2012. *Uji Kadar Protein Tape Ubi Jalar (Ipomea batatas) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi UMS.
- Lehninger, 2005. *Dasar – Dasar Biokimia 1*. Jakarta: Erlangga.
- Margono, Tri dkk. 1993. *Panduan Teknologi Pangan*. Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan. <http://iptek.net.id>. Diakses tanggal 22 Maret 2013.
- Martini, T. 2002. *Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu (Manihot esculenta) Crantz Instan Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake*). Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Moeluzie. 2012. *Laporan Enzim Bromelin*. <http://moeluzie.blogspot.com>. (diakses tanggal 29 Oktober 2012).
- Nyna. 2012. *Enzim Bromelin Pada Nanas*. <http://repository.unhas.ac.id>. (diakses tanggal 29 oktober 2012).
- Pelczar, Michael. 2007. *Dasar – dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI press.
- Praharaningsih, Esih. 2010. *Manfaat Nanas*. <http://www.lib.eng.ui.ac.id>. Diakses tanggal 4 April 2013. Pudjiadi, Anna. 2009. *Dasar – dasar biokimia* . Jakarta: UI Press.

- Puspitasari, Sofi anggiya. 2012. *Uji Kadar Protein Dan Organoleptik Tape Singkong (Manihot utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (Carica papaya L.) Dan Dosis Ragi Yang Berbeda*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi.
- Putri, Yeny. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (Oriza sativa glutinosa) Terhadap Daya Terima Konsumen*. Bogor: Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Racmawati, 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*. Bogor: Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Rukmana, 2001. *Nenas, Budidaya Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- . 2008. *Nenas, Budidaya Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Simbolon, Karlina. 2008. *Pengaruh Persentase Ragi Tape Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. Sumatera: Skripsi. Fakultas Pertanian USU.
- Steenis, Van. 2008. *Flora*. Jakarta: PT Pradya Paramita.
- Stryer, Lubert. 2000. *Biokimia*. Jakarta: EGC.
- Sumantri, D. 2007. *Tape Ubi jalar*. <http://software-komputer.blogspot.com>. (diakses tanggal 29 Oktober 2012).
- Suryani, Deni. 2011. *Pengaruh Perendaman Kacang Lamtoro Dalam Ekstrak Kulit Nanas Terhadap Kadar Protein Kualitas Tempe*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi.
- Tari, I. N, dkk. 2011. *Ipoviola (Ubi Jalar Ungu) sebagai Susu Prebiotik : Kajian Penambahan Jenis Susu terhadap Sifat Kimia-Organoleptiknya*. Sukoharjo: Seminar Hasil Penelitian Fakultas Pertanian UVBN.
- Tim Penulis UNAIR, 2008. *Tape*. <http://kimia.fmipaunair.ac.id>. (diakses tanggal 30 November 2012).
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2009. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM press.

- Utami, D,dkk. 2011. *Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr) dan Waktu Pemasakan Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir*. Surakarta: Laporan Penelitian Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian UNS.
- Wulandari, Fitri. 2008. *Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi UMS.
- Wijana, S., Kumalaningsih, A. Setyowati, U. Efendi dan N. Hidayat. 1991. *Optimalisasi Penambahan Tepung Kulit Nanas dan Proses Fermentasi pada Pakan Ternak terhadap Peningkatan Kualitas Nutrisi*. ARMP (Deptan). Malang: Universitas Brawijaya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yazid, Estien & Nursanti, Lisda. 2006. *Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analis*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.