

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 2011. *Uwi*. http://tumbuhan_bali.blogspot.com/2012/09/ubi-uwi-kelapa.html. Diakses 21 Nopember 2012 20.37
- Anonim^b. 2011. *Tape Yang Dibungkus Dengan Daun Pisang*. <http://www.fahmina.or.id/kecirebonan/makanan-dan-minuman-khas/922-tape-ketan-kuningan-panganan-rakyat-hingga-usaha-kuliner-menjanjikan.html>. Diakses 10 Desember 2012 19.01.
- Anonim^c.2012. *Pembungkus Tape*. <http://perlutahu.org/membedah-manfaat-daun-jambu-air/>. Diakses 23 Nopember 2012 21.17
- Anonim^d.2011.*Pemanfaatan Uwi*.http://dikawiwit06.blogspot.com/2011/09/kandungan-gizi_dalam_umbi_umbian.html. Diakses 28 Nopember 2012 11.22
- Anonim^e.2012.*Pembungkus Tape*. http://www.okefood.com/read/2012/03/09/304/590211/serba-serbi_daun-pembungkus-makanan-ii-habis_pembungkus_tape. Diakses 23 Nopember 2012 20.33
- Antawan, Made. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Auliana, Rezqie. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Budiyanto, Moch Agus Krisno. 2002. *Mikrobiologi Terapan*. Malang: UMM Pres.
- Cahyono, Bambang. 2010. *Sukses Budidaya Jambu Air Di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Andi.
- Campbell. 2008. *BIOLOGI Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Effendi, Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Estiasih, Teti. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Hidayat, Nur. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Hidayat, Nur. 2008. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Indra, Deden Dinata. 2009. *Bioteknologi Pemanfaatan Mikroorganisme dan Teknologi Bioproses*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Oktavia, Eva. 2011. "Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Media Pembungkus yang Berbeda Terhadap Kualitas Tape Bekatul Dilihat Dari Kadar Etanol" (Skripsi S-1 Prodi Biologi) Surakarta: Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purwoko. Tjahjadi. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Putri, Nur Yeny. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (Oryza sativa glutinosa) Terhadap Daya Terima Konsumen*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Skripsi.
- 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.
- Retnani, Y, Dkk. 2008. *Pemanfaatan Klobot Jagung Sebagai Wafer Komplit Untuk Domba*. Skripsi Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Said, G. 1987. *Bio Industri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Santoso, Agus. 2010. *Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi Yang Berbeda*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Widya Dharma Klaten. Klaten. Jurnal.
- Suismono. 2001. *Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Umbi-Umbian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan*. Buletin Pangan Edisi No 37/X/Juli/2001 Hal 37-49.
- Supriyantono. 1995. *Mikroorganisme Dalam Ragi Untuk Fermentasi Tape*. Di dalam: Prosiding Biomassa, BPPT, Jakarta.

- Sutanto, Teja Dwi. 2005. *Studi Kandungan Etanol Dalam Tapai Hasil Fermentasi Beras Ketan Hitam dan Putih*. Jurusan kimia FMIPA. Universitas Bengkulu. Bengkulu. Jurnal.
- Tarwotjo, C Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Widowati. 1993. *Studi Tentang Pengaruh Jenis Plastik dan Teknik Pengemasan Terhadap Umur Simpan Roti Tawar*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor. Bogor. Skripsi.