

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin. 2005. *Kandungan Gizi pada Ubi Kayu*. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan. IX (2): 90-110.
- Arinigora, Pretty Sihombing. 2007. “Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai Bahan Pengawet Mie Basah” (Sekripsi S-1 Fakultas Teknologi Pertanian). Jawa Barat: Institut Pertanian Bogor.
- Azwar, Agoes. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Bank Indonesia, 2008. *Pola Pembiayaan Usaha Kecil (PPUK): Pengolahan Kerupuk Ikan*. Jakarta: Direktorat Kredit, BPR dan UMKM.
- DeMan, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Chattopadhyay, Ishita., Kaushik Biswas, Uday Bandyopadhyay, and Ranajit K. Banerjee. 2004. *Turmeric and Curcumin: Biological Actions and Medicinal Applications*. Current Science, Vol. 87. No.1 (44-53)
- Gunawan, Padly. 2011. “Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot utilisima*) dengan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dan Lamanya Waktu Penggorengan terhadap Karakteristik Kerupuk Pisang” (Skripsi S-1 Teknologi Pangan). Pasundan: Universitas Pasundan.
- Hasrida. 2011. “Pengaruh Dosis Urea dalam Amoniasi Batang Pisang terhadap Degradasi Bahan Kering, Bahan Organik, dan Protein Kasar secara *IN_VITRO*” (Skripsi S-1 Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan). Padang: Universitas Andalas.
- Hanifah, Vyta W., D. Yulistiani, dan S. A. A. Asmarasari. 2010. *Optimalisasi Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong menjadi Pakan Ternak dalam Rangka Memberdayakan Pelaku Usaha Enye-enye*. Bogor: Teknologi Peternakan dan Veteriner. Seminar Nasional (550-556).
- Ide, Pangkalan. 2011. *Health secret of tumeric (Kunyit)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Immawatitari. 2012. *Sejuta Manfaat Dibalik Kulit Singkog*. <http://Immawatitari.wordpress.com/2012/13/page/3/> (Diakses: Selasa, 12 November 2013).
- Ishak, Ku Marsilla B. K. 2006. “Effect of Different Organic Rate on Biological Pretreatment to Chemical Pulping Process” (Thesis Faculty of Chemical

Engineering and Natural Resources). Malaysia: University of College of Engineering and Tecnology Malaysia.

Jenie, Betty Sri Laksmi dan Winiati Puudji Rahayu. 2002. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Kristanto, Philip. 2013. *Ekologi Industri Edisi 2*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.

Kusnandar, Feri. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.

Lathifah, Nurul. 2011. *Limbah Organik, Anorganik, dan B3*. <http://Nurullathifah.wordpress.com/2011/07/07/limbah-organi-anorganik-dan-b3/> (Diakses: Rabu, 27 November 2013).

Mahanany, Destyana. 2013. "Pemanfaatan Tepung Kulit Sigkong Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau Dari Elastisitas dan Daya Terima" (Karya Tulis Ilmiah D3 Gizi). Surakarta: FIK-UMS

Mahir, Reza. 2011. *Sejarah Kerupuk*. <http://Themahir.blogspot.com> (Diakses: Rabu, 27 November 2013).

Mangati, Irena. 2012. *40 Resep Ampuh Tanaman Alat untuk Menurunkan Kolesterol dan Mengobati Asam Urat*. Yogyakarta: Pinang Merah Publisher.

Minerva, Elza M. 2013. "Pengaruh perbedaan Campuran Tepung Suweg dan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Kembang, dan Daya Terima Kerupuk" (Karya Tulis Ilmiah D-3 Gizi). Surakarta: FIK-UMS.

Muchtadi, Deddy. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: C.V. Alfabeta.

Priosoeryanto, Bambang Pontjo., Hernomoadi Huminto, Letje Wientarsih, dan Sri Estuningsih. 2006. *Aktifitas Getah Batang Pohon Pisang dalam Proses Persembuhan Luka dan Efek Kosmetiknya pada Hewan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Priyotamtama, Wiryono P. 2009. *Nutrasatika sebuah Tinjauan Pengembangan Produk Pangan*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

- Raman, Nurhasiken B. 2010. "Production of Glucose from Banana Stem Waste Using *Stain A*" (Thesis faculty of Chemical and Natural Resources Engineering). Malaysia: University Malaysia Pahang.
- Riandini, Nursanti. 2008. *Bahan Kimia dalam Makanan dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Rohman, Abdul. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya, dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salama, S. M., Abdulla M. A., et al. 2013. Hepatoprotective effect of ethanolic extract of *Curcuma longa* on thioacetamide induced liver cirrhosis n rats.
- Sandi, Y. O., Sri Rahayu, dan Wardhana Suryapratama. 2013. "Upaya Peningkatan Kualitas Singkong Melalui Fermentasi Menggunakan *Leuconostoc Mesenteroides* Pengaruhnya Terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik Secara *In Vitro*". Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(1):99-108.
- Sastrohamidjojo, Hardjono. 2009. *Kimia Organik: Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Satuhu, Suyanti dan Ahmad Supriyadi. 2004. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Siswantoro. 2009. "Perubahan Volume dan Kadar Air Kerupuk Selama Penggorengan dengan Menggunakan Pasir". Purwokerto: Universitas Jenderal Soederman. Makalah seminar Nasional.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Solekha, Rofiatun. 2013. "Uji Protein dan Organoleptik Limbah Kulit Singkong dan Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durh.) dalam Pembuatan Cake" (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta: FKIP-UMS.
- Sunarjono, Hendro. 200. *Budi Daya Pisang dengan Bibit Kultur Jaringan*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: UGM Press.

- Tresnaprihandini, Y. 2006. "Formulasi Strategi Pengembangan Usaha Kerupuk Udang dan Ikan pada Perusahaan Candramawa di Kabupaten Indramayu" (Skripsi S-1 Fakultas Pertanian). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Turyoni, D. 2005. "Pembuatan Dodol Tape Kulit Singkong (Cassava) Teknologi Jasa dan Produksi" (Skripsi S-1). Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Wikanastri, H., Cahya S. U., dan Agus Suyanto. 2012. "Aplikasi Fermentasi Kulit Singkong Menggunakan Starter Asal Limbah Kubis dan Sawi Pada Pembuatan Pakan Ternak Berpotensi Probiotik". Jurnal LPMM UNIMUS. ISBN : 978-602-18809-0-6.
- Waluyo, Lud. 2009. *Mikrobiologi Lingkungan*. Yogyakarta: UMM Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.