

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Anneahira.2010. *Beragam Manfaat Buah Nangka*.(online).Tersedia:
<http://www.anneahira.com>. (diakses pada 17 nopember 2013).
- Anggorowati, Dwi Ana, Setyawati, Harimbi dan Annastasinya Bou Panawar Purba. 2012. Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda. Malang: Fakultas Teknologi Industri. Jurnal Teknik Kimia Vol.7, No.1, September 2012.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Astawan, Made.2008.*Sehat dengan Buah*.Jakarta:Dian Rakyat.
- Aziezah. 2011. *Makalah tentang Daun Katuk*. <http://aziezhafarmasist.wordpress.com/2011/12/08/makalah-tentang-daun-katuk/>. Diakses 9 Oktober 2013 Pukul 6.00 WIB.
- Balipost.2012. *Bahaya Pewarna Sintetis pada Makanan*.Tersedia:
<http://www.balipost.co.id/mediadetail.php?module=detailberitaminggu&id=24&id=55686>. (diakses pada 24 desember 2013).
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- De Man, John m. 1997. *Biologi Makanan*. Bandung: ITB.
- Devi, Sinta Nur Mei. 2014. *Kadar Serat Dan Organoleptik Mie Kulit Singkong (Manihot utilisima) Dengan Penambahan Pewarna Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynus)*. Skripsi. Surakarta: UMS.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Indonesia. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Jakarta: Departemen Kesehatan Indonesia.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Estiasih, teti. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fhina.2010. *Pewarna Alami dan Pewarna Sintetik*. Tersedia:
<http://fhienhasidwi.wordpress.com/tugas-kuliah/mpit/pewarna-alami-dan-pewarna-sintetik/>. (diakses pada 31 desember 2013).

- Gandjar, Inderawati. 2006. Mikologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan obor Indonesia.
- Godam. 2012. *Isi Kandungan Gizi Biji Nangka - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. (online). Tersedia: <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-biji-nangka-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> (diakses pada Selasa, 19 November 2013).
- Handayani, Eni. 2013. Uji Kadar Protein dan Uji Organoleptik Tape Ubi Ungu (*Impomea batatas L*) Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda dan Penambahan Sari Kulit Buah Nanas (*Ananas comostus*). Skripsi. Surakarta: UMS.
- Handayani, Tuti. 2013. *Apotek Hidup*. Bandar Lampung: Padi.
- Hardjanti, Sri. 2008. potensi daun katuk sebagai sumber zat pewarna alami dan stabilitasnya selama pengeringan bubuk dengan menggunakan binder maltodekstrin. Staf Pengajar Universitas Mercu Buana Yogyakarta : Jurnal Penelitian Saintek, Vol. 13, No. 1, April 2008: 1-18.
- Haviva A. B. 2007. *Daun-daunan dan Buah-buahan Khusus untuk Lonjakan Gairah Seksualmu*. Jogjakarta: Buku biru.
- Hidayat, el al. 2006. *Mikrobiologi industry*. Yogyakarta : Andi.
- Hidayati, Darimiyya, Darratul ba'ido dan Sri Hastuti. 2013. Pola Pertumbuhan Ragi Tape pada Fermentasi Kulit Singkong. Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. AGROINTEK volume 7, No.1 Maret 2013.
- Lehninger. 2005. *Dasar-Dasar Biokomia I*. Jakarta: Erlangga.
- Muhhidin, Nurhayani H, Nuryati Juli, dan I Nyoman P. Aryantha. 2001. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. Bandung: ITB. JMS Vol. 6 No. 1, hal. 1 – 12 April 2001.
- Mukprasirt, Amornrat and Kamontip Sajjaanantakul. 2004. Phisico-chemical Properties Of flafour and Starch From Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Compared Whith Modified Straches. International Journal of Food Science and Technology 39 271-276.
- Novitasari, Vera Nika. 2012. pembuatan yoghurt dari biji nangka dengan starter *Lactobachilus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* menggunakan alat fermentor dengan variasi sukrosa dan starter. SKRIPSI. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.

- Nurchasanah. 2008. *Rahasia Dibalik Makanan Anda*. Bandung: CV Multi Trust Creative Service.
- Pitojo, Setijo. 2012. *Khasiat Cincau Perdu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Putri, Yeny. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (Oriza sativa glutinosa) Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rahayu, Muji. 2013. *Uji Organoleptik*. (online). Tersedia: <http://mujiarahayu69.blogspot.com/2013/03/organolepti.html> (diakses pada, senin 18 november 2013).
- Rahayu, Puji dan Leenawaty Limantara. 2005. *Studi Lapangan Kandungan Klorofil IN Vivo Beberapa Spesies Tumbuhan Hijau di Salatiga dan Sekitarnya*. Seminar Nasional MIPA.
- Rahmah, Hafsa Nur Laili. 2010. *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Etanol dari Tape Singkong*. Skripsi. Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graham Ilmu.
- Santosa, Agus dan Cucut Prakosa. 2010. *Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi Yang Berbeda*. Klaten. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Stenis, Van. 2005. *Flora*. Jakarta: Pradya Paramita.
- Sulastris, Endang. 2013. *Organoleptik Tape Singkong (Manihot utilisima) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynius)*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan UMS.
- Sumardjo, Damin. 2009. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Bioeksakta*. Jakarta: EGC.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Supriyanton. 1995. *Mikroorganisme Dalam Ragi Untuk Fermentasi Tape*. Jakarta: Prosiding Biomassa, BPPT.
- Syah, D. 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Skripsi. IPB Bogor.
- Umirah, Susi. 2009. *Komposisi Kimia dan Asam Amino pada Tempe Kacang Negara (Vigna unguiculata ssp. cylindrica)*. Skripsi. Banjarbaru: Universitas Lambung Mangkurat.

Wijaya, Adi.2013. Kandungan Nutrisi dan Khasiat Buah Nangka Bagi Kesehatan.(online).Tersedia:
<http://permathic.blogspot.com/2013/06/kandungan-nutrisi-dan-khasiat-buah.html> (diakses pada selasa, 19 november 2013).

Yazid, Estein. 2007. *Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analis*. Yogyakarta: Andi.

Zulaekah, Siti. 2004. *Diktat Ilmu Bahan Makanan I*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.