

DAFTAR PUSTAKA

- Agustawa, R. 2012. Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L*) Varietas Sukeh Dengan Proses Fermentasi dan Metode *Heat Moisture Treatment* (HMT) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Pati. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anggraeni, Yenny Puspita dan Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. “*Pengaruh Fermentasi Alami Pada Chips Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi*”. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Volume 2 No. 2, Halaman 59-69. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Anonim. 2006. “*Proses dan Produk Fermentasi Pangan*”. Online. <http://www.ebook.com>. Diakses, Tanggal 17 Oktober 2014.
- Arief, Melita Diana. 2012. “*Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) Cv. Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit*” (Skripsi S-1. Program Studi Biologi). Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2009. *Rancangan Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2010-2014*. Kementerian Pertanian (**Error! Hyperlink reference not valid..id**, Diakses Tanggal 17 Oktober 2014).
- BKP3 Bantul. 2009. “Cara Pembuatan Tepung Modifikasi” (online), (<http://www.BKP3> Bantul.com. Diakses Tanggal 16 Oktober 2014).
- Deputi Meristek. 2000. “*Pepaya*” (online), (<http://www.ristek.go.id>, Diakses Tanggal 17 Oktober 2014).
- Deputi Meristek. 2000. “*Ubi Cilembu*” (online), (<http://www.ristek.go.id>, Diakses Tanggal 17 Oktober 2014).
- Dewi. 2007. “*Studi Analisis β -karoten, Kadar Fenol dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Klon Ubi jalar Kuning dan Orange*”. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Efendi, Puji Johan. 2010. “*Kajian Karakteristik Fisik Mocaf (Modified Cassava Flour) dari Ubi Kayu (Manihot Esculenta Cratz) Varietas Malang 1 dan Varietas Mentega dengan Perlakuan Lama Fermentasi*”. Skripsi S-

1. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta: Fakultas Pertanian.
- Endahwati, Luluk. 2011. *Aplikasi Penggunaan Enzim Papain dan Bromelin Terhadap Perolehan VOC*. Jakarta: UPN Press.
- FAOSTAT. 2004. *Major Food and Agricultural Commodities and Producers*. (<http://fao.org/es/ess/country>. Diakses Tanggal 16 Desember 2014).
- Galyano, F. 2005. The Chemistry of Anthocyanins. (<http://www.foodsciencecentral.com>, Tanggal Akses 15 April 2015).
- Kurniawan, Sandra. 2010. “Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi $Ca(OH)_2$ untuk Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2)”. Skripsi S-1. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Fakultas Pertanian.
- Lusiana, dkk. 2011. “Ekstrak Biji Pepaya Anti Jantung Koroner”. *Universitas Satya Wacana*. Salatiga: Jurnal Kimia.
- Mayastuti. 2002. *Ubi Cilembu*. Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- Mulyati, Hetty Sri. 2011. “Pengaruh Perendaman Ekstrak Buah Pepaya Muda Terhadap Protein Tempe Koro”. Skripsi S-1 Progdil Biologi. Surakarta: FKIP UMS.
- Oktavian. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Alternatif Pengganti Bahan Makanan Pokok. (<http://budikolonjono.blogspot.com>, Diakses Tanggal 15 April 2015)
- Ottaway, P.B. 1999. *The Technology of Vitamins in Food*. Aspen Publisher, Inc. Garthersburg. Marryland.
- Steenis, Van. 2005. *Flora*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprapti, Lies. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Press.
- Suswi, Hartini. 2007. *Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Enzim Proteolitik dari Ekstrak Buah Pepaya (Carica papaya) Terhadap Kadar Protein dan Organoleptik Daging Sapi*. Surakarta: Skripsi FKIP Biologi UMS.

- Wijarnako, Yulius. 2007. "*Kesesuaian Lahan untuk Tanaman Ubi Cilembu di Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri*". Skripsi S-1. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta: Fakultas Pertanian.
- Wulandari, P. 2011. "*Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Terhadap Tepung Ubi Kayu Terfermentasi*". Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Yazid, Estien dan Lisa Nursanti. 2010. *Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analisi*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Yuniwati, dkk. 2010. "*Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan*". FTI, IST AKPRIND Yogyakarta. Jurnal Teknik Kimia.