

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah. Rahmat. 2007. Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Bisulfit ( $\text{NaHSO}_3$ ) dan Konsentrasi Larutan Kapur ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) Terhadap Karakteristik *French Fries* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Universitas Pasundan, Bandung, Skripsi, Hal 4-6.
- Admin. 2012. “*Beberapa Varietas Unggul Singkong*” (Online). ([http://Beberapa%20Varietas%20Unggul%20Singkong%20\\_%20Terbaru%202013.htm](http://Beberapa%20Varietas%20Unggul%20Singkong%20_%20Terbaru%202013.htm)). Diakses pada tanggal 19 april 2015).
- Amiruddin, Chaerah. 2013. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L*) dengan Variasi Suhu Pengeringan (SKRIPSI). Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Andarwulan, Nuri dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Arifin. 2005. *Kandungan Gizi Pada Ubi Kayu Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. IX (2) : 90-110.*
- Aritonang, S.N. 2006. *Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Laktat terhadap Daya Awet Daging Sapi pada Penyimpanan Suhu Ruang (Jurnal Fakultas Peternakan. Padang: Universita Andala.*
- Astuti. 2007. *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Biologi*. Yogyakarta : Jurdik Biologi FMIPA UNY
- BPS. 2008 . *Data Jumlah Produksi Singkong Indonesia*. [www.BPS.com](http://www.BPS.com). Diakses pada 15 maret 2015.
- Busairi, AM. dan Wikanastri H. 2009. *Pengkayaan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu melalui Proses Fermentasi : Optimasi Nutrien Substrat Menggunakan Response Surface Methodology*. Prosiding. ISBN 978-979-98300-1-2.
- Chalil, D. 2003. *Agribisnis Ubi Kayu di Propinsi Sumatera Utara*. Medan: Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Damodaran, S. and Paraf, A. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Darmawan. 2006. *Pengaruh Kulit Umbi Ketela Pohon Fermentasi terhadap Tampilan Kambing Kacang Jantan*, Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, IX (2) : 115-122.
- Earle, R.L. 1982. *Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan*, Terjemahan Jein Nasution. Jakarta: PT. Sastra Hudaya.

- Erwin, LT. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fatmaningrum. D. 2009. *Kadar Kalsium Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuak Dari Udang Putih*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Hambali, E. S.dkk . 2007. *Teknologi Bioenergi*. Jakarta : Agromedia.
- Hidayat, S. 2008. *Khasiat Herbal Berdasarkan Warna, Bentuk, Rasa, Aroma, dan Sifat*. Jakarta: PT Gramedia.
- Hersoelityorini, W. dan Abdullah, MB. 2010. Biokonversi Limbah Kulit Singkong Menjadi Pakan Ternak Berprotein Tinggi. Prosiding.ISBN 978-979-98465-6-3.
- Hutapea, Paulina. 2010. “Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya” (Skripsi). Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Jackson, Tom. 2008. *Materi Kimia 1: Atom dan Molekul*. Bandung; Pakar Raya.
- Jarod, R. 2007. Keripik Buah. <http://www.Forum Komunikasi dan Konsultasi Universitas Semarang.com>. diakses pada tanggal 2 juni 2015.
- Kusumah dan Andarwulan. 1989. *Prinsip Teknologi Pangan*. Jakarta: Rajawali Press.
- Lidiasari, E., Merynda I. S. dan Friska S. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *J. Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. 8(2): 141-146. <http://www.bdpunib.org/jipi/artikeljipi/2006/141.PDF>. Diakses 5 juni 2015.
- Lingga, P. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Jakarta: Swadaya.
- Mahmud dkk. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Muhiddin, N. dkk . 2000. Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Matematika dan Sains*. 6 (1) : 1-12.
- Murni, R., Suparjo, Akmal, Binting B. L. 2008. Potensi dan Faktor Pembatas Pemanfaatan Limbah sebagai Pakan Ternak. <http://www.kalbe.co.id>. Diunduh 24 mei 2015.

- Oktavia, Devi. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standarisasi* Vol 9 No.1.
- Olsen, Robert L. 1999. *Computer Application In The Food Industry*. In *Wiley Encyclopedia Of Food Science And Technology* by FJ Francis P:424
- Pamela, Vega Yoesepa. 2013. “Pengaruh Konsentrasi Larutan Air Kapur dan Lama Perendaman terhadap Karakteristik *French Fries* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas.L*)”. (Skripsi): Teknologi Pangan Fakultas Tehnik Universitas Pasundan
- Poedjiadi, Anna. 2007. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Prihatin, Trisno. 2013. *Ciri-Ciri Tanaman Singkong* (Online). <http://mencarikanmanfaat.blogspot.com/2013/05/ciri-ciri-tanaman-singkong.html>. diakses pada tanggal 6 juni 2015.
- Richana, N. 2012. *Ubi Kayu & Ubi Jalar*, Bandung: NUANSA.
- Rini, S. 2003. Pembuatan Sugar Pastry Dari Tepung Kulit Singkong. Skripsi. Unnes: Semarang.
- Rini, Novita. 2011. “ Uji Kadar Vitamin C (Asam Askorbat) dan Protein Yogurt Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak (*Annona miricata*)” (Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rohman, Abdul dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rukmana, Rahmat. 1996. *Ubi kayu Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu: Budi Daya Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius
- Santoso, Singgih. 2006. *Menggunakan SPSS untuk Statistik Non-Parametrik*. Jakarat: Gramedia.
- Septiani, Dwita, dkk. 2014. “Uji Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophalluscampnulatus B.*) sebagai Bahan Pangan Alternative” (Jurnal). Malang: Universitas Brawijaya Malang
- Simeonova, F. P., Sofia, and Fishbein, L. 2004. Hydrogen Cyanide and Cyanides: Human Health Aspects. <http://streaming.ictp.trieste.it/preprints/P/99/026.pdf>. Diunduh 24 mei 2015.

- Solekha, Rofiatun. 2013. "Uji Karbohidrat Dan Organoleptik Limbah Kulit Singkong Dalam Pembuatan Tepung" (Skripsi S1 Progdi Biologi). Surakarta : FKIP UMS.
- Sudarmadji, S. 1996. *Prosedur Analisa untuk Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: liberty.
- Suprapti, L.2002.Tepung Kasava Pembuatan Dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Susilorini, Tri Eko. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tjitrosoepomo, G. 2002. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Tabrani. 1997. *Teknologi Hasil Perairan*. Riau: Universitas Islam Riau Press
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2009. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Tranggono, Bambang Setiaji,dkk. 1989. *Biokimia Pangan Gizi*. UGM Press.
- Turyoni D. 2005. *Pembuatan Dodol Tape Kulit Singkong (Cassava)*. Semarang: Teknologi Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang
- Wahyuni, Rekna. 2012. Pengaruh Persentase dan Lama Perendaman dalam Kapur Sirih ( $\text{CaOH}_2$ ) terhadap Kualitas Keripik Talas Ketan (*Colocasia esculanta*) ( Jurnal). Pasuruan: Universitas Yudharta.
- Wati, Ratna. 2009. *Kalsium Karbonat* (Online), (<http://ratna-wati-chemistry.blogspot.com/2009/05/kalsium-karbonat-caco3-ciri-ciri-dan.html>). diakses pada tanggal 9 Juli 2015)
- Widiyanto,Joko. 2010. *SPSS For Windows Untuk Analisis Data Statistik Dan Penelitian*. Surakrta: UMS
- Winarno, F.G., 1992. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia.
- 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: Embrio Press.
- Wiryanawan, Adam. 2011. *Uji Organoleptik* (Online), ([http:Cherm-Is-Try\\_Org\\_Situs\\_Kimia\\_Indonesia\\_hm](http:Cherm-Is-Try_Org_Situs_Kimia_Indonesia_hm), diakses pada tanggal 6 April 2015)

Yohana, S. K. D. 2000. Kajian Aneka Dodol Tradisional dari Kabupaten Sambas Ditinjau dari Aspek Budaya, Teknik Pengolahan dan Pengemasan. PSNMT. Malang.