

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti. 2010. *Ilmu Bahan Pangan*. Bandung: Rosda
- Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian Dengan Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Auliana, W. 2007. Proses Fermentasi tape Singkong dan tape Ketan. *Jurnal FMIPA*. Vol.4 No.2
- Bambang, W. 2010. *Konsep Dasar Pengetahuan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Fitri Wulandari. 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabetha
- Hidayat. 2006. *Teknologi pengawetan pangan*. Bogor: IPB Press
- Mubarok. 2007. *Pengantar Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo. 2005. *Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Riduwan. 2009. *Belajar Mudah Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sardiman. 2010. *Interaksi dan Motivasi Belajar*. Jakarta: Rineka Cipta
- Simbolon, K. 2008. *Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. Universitas Sumatera Utara. *Skripsi*
- Sudjana, Nana. 2005. *Metode Statistik*. Bandung. Tarsito
- Suliantari dan P.W. Rahayu. 2006. *Teknologi Fermentasi Biji dan Umbi-Umbian..* Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
- Supriyanto. 2006. *Mikroorganisme dalam Ragi Untuk Fermentasi Tape*. Yogyakarta: BPPT.
- Sugiyono. 2009 *Metode Penelitian*. Bandung: Alfabetha
- Utami, AT. 2010. *Pembuatan Tape Dari Ubi Kayu (Manihot Utilissima) Yang Tahan Lama Skripsi*.: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Winarno, D. dan S. Fardiaz. 2008. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia
- , 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.

- Wulandari, Fitri. 2008. Uji Kadar Protein tape Singkong (*manihot utilissima*) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas. *Skripsi*: Universita Muhamadiyah Semarang.
- Yulianti, C. H. 2014. Uji Beda Kadar Alkohol pada Tape Beras, Ketan Hitam dan Singkong. *Jurnal Teknika*. Vol. 6. No. 1.
- Zubaidah, E. 2007. *Teknologi Pangan Fermentasi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.