

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. Umbi Talas.
<http://www.deptan.go.id/ditjentan/admin/rb/Talas.pdf> www.deptan.go.id/ditjentan/admin/rb/Talas.pdf. 8 Oktober 2012.
- Anonim. *Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. Jakarta. 2000.
- Astawan. M dan W. Mita. 1991. *Teknologi Pengolahan Nabati Tepat Guna*. CV. Akademik Presindo. Bogor. Hal 61
- Astawan. M dan W. Mita. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademi Pressindo, Jakarta.
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Agama. A, E., Garcia-Suarez, F. J., Gutierrez- Meraz, F., Sanchez-Rivera, M.M., Martin, E.S. and Bello-Perez, L.A., (2011), Isolation and partial characterization of Mexican taro (*Colocasia esculenta* L.) starch, *Starch*, 63, pp.139-146.
- Almatsier. S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Beauchamp. E.G dan D.J. Hume. 1997 Agricultural soil manipulation: The use of bacteria, manuring and plowing . In J.D. van Elsas., J.T. Trevors and E.M.H. Wellington (eds). *Modern Soil Microbiology*. Marcel Dekker, New york. p 643-664.
- Dorland. 2009. *Kamus Kedokteran Dorland*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Dahlan. M.S. 2011. *Statistik Untuk Kedokteran Dan Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Ermayuli, 2011. *Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil pada Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat*. Tesis. Universitas Lampung, Lampung.
- Evinovayanti. 2007. *Prodak-Produk Fermentasi Umbi-Umbian*.
<http://evinovayanti.blogspot.com>. [01 April 2008].
- Fessenden dan Fessenden. 1991. *Kimia Organik*, ed. III, hal. 267. Penerjemah Hadyana A.P. Erlangga. Jakarta.

- Ganjar I. 2003. Tapioca from Cassava and Cereals. Di dalam : First International Symposium and Workshop on Insight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety; Bangkok, 13-17 Apr 2003 hlm 1 – 10
- Harris, R. H. and Karms, E. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Pangan. Penerbit ITB. Bogor
- Hidayat. N., padaga M.C. dan Suhartini. S. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi, Yogyakarta.
- Jonsen. 1984. Mempelajari Penyimpanan Tape Ubi Kayu (*Manihot sp*) Sebagai Bahan Mentah Untuk Industri. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- JR., R.A. DAY dan UNDERWOOD, A.L. 2002. Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Keenam. Jakarta: Erlangga.
- LIPI. (1993). *Risalah Widyakarya Pangan dan Gizi VI*.
- Martini. T. 2002. Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Instan Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Moehyi. S. 1992. Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bhratara. Jakarta.
- Murwarni. 2001. "Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap dengan Metode Taksiran Visual Comstock di RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta" (tesis). Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Niba. L.L. (2003), Processing effects on susceptibility of starch to digestion in some dietary starch sources. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 54, pp. 97-109
- Onwueme. I.C., (1978), Strategies for increasing cocoyam (*Colocasia Xanthosoma sp*), In *Nigeria Food Basket paper Presented at the First National Workshop on Cocoyam NRCRI-Umudike*, Nigeria.
- Palacio dan Theis. 2009. Introduction to Food Service. Edisi ke-11. Pearson Education. Ohio.
- Pudjiadi. S. 2000. *Ilmu Gizi Klinis pada Anak*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Racmawati. N. 2001. *Pengaruh Penambahan Tape Dan Tepung Tape Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Umur Simpan Cake Tape Sebagai Salah Satu Untuk Memanfaatkan Dan Meningkatkan Nilai Produk Tradisional*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.

- Rahayu. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahma. G.M. 2010 *iodometri dan iodimetri*. <http://rgmaisyah.files.wordpress.com> (diankes pada tanggal 8 November 2014).
- Setyawan. A.B. 2008. Ragi Tape. <http://opensource.jawatengah.og.id>. [03 april 2008]
- Setyohadi. 2006. Proses mikrobiologi pangan (proses kerusakan dan pengolahan). USU-press, Medan.
- Sinaga. 2007. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah, Diktat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Soekarto. T.S. 1985. *Penelitian Organoleptik*. Jakarta : Penerbit Bharata Kata Aksara
- Steinkraus, K. H. 1983. *Handbook of Indegenous Fermented Foods*. Market Dekker Inc. New York
- Susanto. T. dan Saneto.B. 1994. Teknologi pengolahan hasil pertanian. Bina ilmu, Surabaya.
- Sumardi. 2006. 116 *Unsur Kimia Deskripsi dan Pemanfaatanya*, Penerbit Yrama Widya Bandung, 2006, Cet.Ke-1, h. 63-64.
- Suliantari dan P.W. Rahayu. 1990. Teknologi Fermentasi Biji dan Umbi-Umbian. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Suliantri dan Winiarti. 1991. *Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian*. Bogor. Departemen P dan K Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Universitas Pangan Dan Gizi IPB. Hal 46
- Supriyanto. 1995. Mikroorganisme dalam Ragi Untuk Fermentasi Tape. Prosiding Seminar Bioteknologi Biomassa, BPPT, pp. 85-96
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.
- Winarno. D. dan S. Fardiaz. 1982. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta
- Winarno. F.G., Fardiaz .S.1990.Biofermentasi dan Biosintesa Protein. Penerbit: Angkasa. Bandung.
- Wood, B. J. B. 1998. *Microbiology of Fermented Foods*. 2nd Edition. BlackieAcademic and Professional, London.

