

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2020. Continuous Heat Sealing Machine. [https://www.alibaba.com/product-detail/Brother-SF150LW-vertical-Type-Continuous-heat\\_60577007151.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.1.11245f93mvUCes](https://www.alibaba.com/product-detail/Brother-SF150LW-vertical-Type-Continuous-heat_60577007151.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.1.11245f93mvUCes). Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Conveyor Belt Bersekat-sekat. <https://www.indiamart.com/proddetail/shredo-conveyor-20904735473.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Conveyor Belt. <https://www.ultimationinc.com/replacement-parts/buy-belt-conveyors/conveyor-belt-for-sale/>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Digital Grain Moisture Meter. <https://www.aliexpress.com/w/wholesale-grain-moisture-meter-md7822.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Expired Date Machine. <https://www.tokopedia.com/mardesshop/jual-mesin-coding-expired-date-type-hp-351-manual>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Mesin Cooling System. <http://hyecoinnovation.com/4-1-2-drum-hydrapulper/>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Mesin Dryer. [https://www.alibaba.com/product-detail/High-Quality-Food-and-medical-equipment\\_62342573106.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.5.5d3a5f93jXE1AO&bypass=true](https://www.alibaba.com/product-detail/High-Quality-Food-and-medical-equipment_62342573106.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.5.5d3a5f93jXE1AO&bypass=true). Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Mesin Hammer Crusher. [https://www.alibaba.com/product-detail/small-bricks-grinding-bentonite-block-ceramic\\_62472715663.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.1.4a1e5f93abkCfX](https://www.alibaba.com/product-detail/small-bricks-grinding-bentonite-block-ceramic_62472715663.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.1.4a1e5f93abkCfX). Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Mesin Peeler. [https://www.alibaba.com/product-detail/liquid-Corn-Syrup-production-line-corn\\_1265550864.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.1.3fa15f93Ryw2w2](https://www.alibaba.com/product-detail/liquid-Corn-Syrup-production-line-corn_1265550864.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.1.3fa15f93Ryw2w2). Diakses pada 4 Maret 2020.

- Anonim. 2020. Mesin Press Hidrolis. <https://www.indiamart.com/proddetail/hydraulic-power-press-machine-7808689533.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Mesin Press Pneumatik. <https://www.indiamart.com/proddetail/pneumatic-press-13232962588.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Mesin Sifter. <https://www.indiamart.com/jbenterpriseahmedabad/vibro-shifter.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Mesin Slicer. <https://www.tradewheel.com/p/2019-new-model-large-capacity-cassava-525566/>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Mesin Washer. <https://www.tradewheel.com/p/machines-de-farine-de-manioc-cassava-525594/>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Moisture Analyzer. <https://scaleman.com/mx50-moisture-analyzer.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Pedal Impulse Sealer. <https://www.sinarhimalaya.com/products/pfs-650-pedal-impulse-sealer-m1h1100534/>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Screw Conveyor. <https://www.indiamart.com/proddetail/industrial-screw-conveyor-15313953688.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Sewing Machine. <https://www.indiamart.com/proddetail/portable-bag-closing-machine-19103841897.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Anonim. 2020. Silo Tank. [https://www.alibaba.com/product-detail/poultry-Farm-feeding-galvanized-animal-pig\\_62398135656.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.5.4e185f93ELSS8a](https://www.alibaba.com/product-detail/poultry-Farm-feeding-galvanized-animal-pig_62398135656.html?spm=a2700.picsearch.offer-list.5.4e185f93ELSS8a). Diakses pada 4 Maret 2020.

- Anonim. 2020. Timbangan digital. <https://www.aaaweigh.com/bench-platform-scales/intelligent-weighing-bench-scales.html>. Diakses pada 4 Maret 2020.
- Alves, A.A.C. 2002. Cassava botany and psysiology. Di dalam Hallock, R.J. dan Thresh, J.M (eds). Cassava : Biology, Production and Utilization. CABI Publishing, New York, halaman 67-80.
- Amalia E.R. 2011. Penurunan Kadar HCN pada Ubi Kayu Jenis Karet (*Manihot glaziovii* Muell) Karena Pengaruh Waktu Perebusan dan Pengukusan. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anggraeni YP, Yuwono SS. Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. J. Pangan dan Agro. 2014; 2 (2) : 59-69.
- Arisman. 2008. *Gizi dalam Daur Kehidupan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Edisi Ke-2. Jakarta : EGC.
- Balagopalan., C.G. Padmaja., S.K. Nanda and S.N. Morthy.1988. *Cassava in food, feed, and industry*. Boca Raton Florida : CRC Press, Inc.
- Balitkabi. 2017. Deskripsi Varietas unggul ubi kayu. [online] <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/09/ubikayu.pdf>. Diakses pada 13 Februari 2020.
- BPS, 2016 Luas panen, produktivitas, dan poduksi komoditi ubi kayu di Jawa Timur 2002 – 2016. <http://jatim.bps.go.id/>. Diakses pada 12 Desember 2017.
- BPS. 2017. Luas panen ubi kayu menurut provinsi (ha), 1993-2015. [online]. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/879>. Diakses pada 13 Februari 2020.
- Bradbury, J.H. 2006. Simple wetting method to reduce cyanogen content of cassava flour. *Journal of Food Composition and Analysis*.
- Caniago, M., Dewi, I.R., Dan Herman. 2014. *Deskripsi Karakter Morfologi Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Juray Dari Kabupaten Rokan Hulu*. Jom Fmipa Volume 1 No. 2 Oktober 2014.

- Cipollone, R., Ascenzi, P., Tomao, P., Imperi, F., dan Visca, P. 2008. Enzymatic detoxification of cyanide : clues from *Pseudomonas aeruginosa* Rhodanase. *J Mol Microbiol Biotechnol* 15 (2-3): 199-211.
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 1996. Sistem pengembangan agroindustri tepung kassava di Indonesia. hlm. 1212–1221. Dalam M. Syam, Hermanto dan A. Musaddad (ed). *Kinerja Penelitian Tanaman Pangan*. Buku 4. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.
- Danarti, S.N., 1999. *Palawija budidaya dan analisa usahatani*. Jakarta: Penebar Produksi Jagung Direktorat Bina Produksi.
- Departemen Kementerian Pertanian. 2018. Data Lima Tahun Terakhir Sub-Sektor Tanaman Pangan. <https://www.pertanian.go.id/>. Diakses ada 16 Maret 2020.
- Diniyah, N., Achmad, S., Riri, N. L. S., Pradiska, G.V., Alif, A.R. 2018. Effect of Fermentation Time and Cassava Varieties on Water Content and the Yield of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. Vol.5.No.2 : 71-75.
- Djuwardi, A., 2009. *Cassava: Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan: Manfaat, Peluang Bisnis, dan Prospek*. Jakarta : Grasindo.
- Elida S, Hamidi W. 2009. Analisis Pendapatan Agroindustri Rengginang Ubi Kayu Di Kabupaten Kampar. Pekanbaru: Fakultas pertanian UIR.
- Feliana,F., Hakim,L dan Fatmah, D. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Umur Panen Di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal e-Jipbiol* Volume 2 No 3.
- Fessenden, R.J. and J.S. Fessenden. 1991. *Kimia organik*. Bandung : Erlangga.

- Handoko, T. H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE.
- Hanif, M. 2009. *Produksi dan Karakterisasi Tepung Kasava Termodifikasi*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fateta IPB, Bogor.
- Haryadi. 2011. *Teknologi Modifikasi Tepung Kasava*. AGRITECH Vol. 31, No. 2.
- Heizer, J., dan Render, B. 2015. *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*, edisi 11. Jakarta : Salemba Empat.
- Hustiany, R. 2006. *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor*. Disertasi Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irzam, F. N. 2014. *Pengaruh Pergantian Air dan Penggunaan NaHCO<sub>3</sub> dalam Perendaman Ubi Kayu Iris (Manihot Esculenta Crantz) terhadap Kadar Sianida pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4) : 188-199.
- Jensen, S., Skibsted, L.H., Kidmose, U. and Thybo, A.K., 2015. *Addition of cassava flours in bread-making: Sensory and textural evaluation*. *LWT-Food Science and Technology*. 60(1) : 292.
- Kartasapoetra, G., Kartasapoetra, A.G. dan Sutedjo, M.M., 1985. *Teknologi konservasi tanah dan air*. Jakarta : PT Bina Aksara.
- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1 dan 2. Jakarta: PT Indeks Kelompok Gramedia.
- Macdonald, I. and Law, J., 1984. *Tropical Field Crops*. London : Evans Brothers Limited.
- Obilie, E.M., Tano-Debrah, K. and Amoa-Awua, W.K., 2003. *Microbial modification of the texture of grated cassava during fermentation into akyeke*. *International journal of food microbiology*, 89(2-3) : 275-280.

- Panikulata G. 2008. Potensi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Substituen Tepung Terigu pada Produk Kacang Telur. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Perez, J., Munoz-Dorado, J., De la Rubia, T.D.L.R. and Martinez, J., 2002. Biodegradation and biological treatments of cellulose, hemicellulose and lignin: an overview. *International microbiology*, 5(2), pp.53-63.
- Prabawati, S., 2011. Inovasi pengolahan singkong meningkatkan pendapatan dan diversifikasi pangan. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Edisi*, pp.4-10.
- Prawirosentono, S. 2002. *Filosofi Baru tentang Manajemen Mutu Terpadu Abad 21 Studi Kasus dan Analisis*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Purwati, Y., Thuraidah, A. dan Rakhmina, D., 2016. Kadar Sianida Singkong Rebus dan Singkong Goreng. *Medical Laboratory Technology Journal*, 2(2), pp.46-50.
- Purwono. 2009. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Putra, I.N.K. 2009. Efektifitas Berbagai Cara Pemasakan terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu. *Agrotekno* 15 : 40 – 42.
- Rasulu, Hamidin. Yuwono, Sudarminto S., Kusnadi, Joni. 2012. Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13 (1) : 1-7.
- Roja, A. 2009. Ubi Kayu : Varietas dan Teknologi Budidaya, Pelatihan Spesifik Lokalita Kabupaten 50 Kota Sumatera Barat, Payakumbuh.
- Rukmana, R. 2002. Usaha Tani Ubi Kayu. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

- Sabrina, E. 1990. Karakterisasi tepung singkong dari beberapa varietas ubi kayu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sarjijah, Hariyono dan Supangkat, G. 2016. Identifikasi Singkong Varietas Lokal Kabupaten Gunung Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Siboro, R. 2016. Reduksi Kadar Sianida Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz) Melalui Perendaman Ubi Kayu Dengan  $\text{NaHCO}_3$ . Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Siswanto, B. 2005. Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sriroth, K., V. Santisopasri, C. Petchalanuwat, K. Kurotjanawong, K. Piyachomkwan, and C.G. Oates. 2000. Cassava starch granule structure–function properties: influence of time and conditions at harvest on four cultivars of cassava starch. *Carbohydrate Polymers* 38: 161–170.
- Subagio, A., Windrati, WS., Witono, Y. dan Fahmi. 2008. *Prosedur Operasai Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Kementrian Negara Riset dan Teknologi. Jakarta.
- Suismono dan Damardjati, D S. 1992. Identifikasi Karakteristik Pati dan Sianida Ubikayu Serta Produk Olahannya. Seminar Balittan, 21 Agustus 1992. Sukamandi Subang.
- Suismono dan P. Martosuyono. 2007. Perbaikan Mutu Tepung Ubikayu Melalui Modifikasi Secara Biologi. hlm. 511–520. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.

- Suismono dan Misgiarta. 2009. Tepung Kasava Termodifikasi Pengembangan Agroindustri (Tepung Bimo-Cf). *Jurnal Pangan* Edisi No. 54/XVIII/April-Juni/2009.
- Sukria, H. A. dan K. Rantan. 2009. *Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan di Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Sunarsi, S., M. Sugeng., S. Wahyuni, dan W.Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Pangan dan Agroindustri*, 1(1).
- Suprpti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Susilawati, S., Nurdjanah, S. dan Putri, S., 2008. Karakteristik sifat fisik dan kimia ubi kayu (manihot esculenta) berdasarkan lokasi penanaman dan umur panen berbeda. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 13(2), pp.59-72.
- Sutedi, A. 2009. *Hukum Perburuhan*. Jakarta : Sinar Grafika.
- Tonukari, N.J. 2004. Cassava and the Future of starch. *Journal of Biotechnology*. Volume 7 (1): 6–8.
- Wahyuningsih, S.B. dan Sri Haryati. 2011. Kajian berbagai cara Pembuatan Tepung Mokal Terhadap Sifat Fisika, Mikrobiologi, dan Analisis Ekonominya. <http://usm.ac.id> . Diakses pada 15 Maret 2020.
- Widodo, Y. dan K. Hartojo. 2000. Pembuatan Pupuk Organik Dari Limbah Padat Industri Pati Ubikayu. Laporan hasil penelitian kerjasama Balitkabi Malang dengan PT Saritanam Pratama, Ponorogo.
- Widyastuti, E. 2012. *Karakteristik Umbi-Umbian*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.



Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wursanto. 2005. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta : Andi.

Yeoh, H. H., Tatsuma, T. and Oyama, N. 1998. Monitoring the cyanogenic potential of cassava: the trend towards biosensor development. *Trend in Analytical Chemistry* 17: 234-240.

Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Andi.