

## DAFTAR PUSTAKA

- Anglemier, A.E. & Montgomery, M.W. (1976). *Amino Acids Peptides and Protein*. New York : Mercil Decker Inc
- Auliana, R. (2013). *Pengembangan Pengolahan Tepung Cassava Untuk Wirausaha*. Disampaikan dalam kegiatan pelatihan kewirausahaan “Badan Pemberdayaan Perempuan Dan Masyarakat”. Yogyakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2017). *Outlook Tanaman Pangan dan Hortikultura. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta. ISSN: 907-1507.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). *Tepung Singkong (SNI 01-2997-1996)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cardenas, O.S. & Buckle, T.S. (1980). *Sour Cassava Starch Production: A Preliminary Study*. *Journal of Food Science*. 45: 1509-1512.
- Codex Alimentarius Commision. (1995). *Edible Cassava Flour (CODEX STAN 176-1989 (REV. 1-1995))*. Codex Alimentarius Commision. USA.
- Damardjati, D.S., dkk (1994). *Petunjuk Praktis Pembuatan Tepung Kasava*. Balittan Sukamandi
- Food and Agriculture Organization. (2007). *Roots and Tubers Processing Toolkit*. USA: The Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO).
- Feliana, F., Laenggeng, A.H. & Dhafi, F. (2014). *Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (Manihot esculenta) Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong*. *Jurnal e-Jipbiol*. 2(3): 3-4.
- Figuro, C., Davilla A.M., & Pourquoi J. (1997). *Original properties of ropy strains of Lactobacillus plantarum isolated from the sour cassava strach fermentation*. *Journal of Applied Microbiology*. 82: 68-72.
- Frehner, M. 1995. *The Linamarin  $\beta$ -glukosidase in Costa Rican Wild Lima Beans*. California: University of California.
- Gu, X., et.al (2001). *Identification of IgE-Binding Proteins in Soy Lecithin*. *International Archives of Allergy and Immunology*, 126(3), 218–225.
- Hillocks H, Thresh J.M. & Bellotti A.C. (2002). *Cassava ; Biology, Production dan Utilization*. New York : CABI Publishing.

- Kementrian Pertanian. (2017). *Outlook Tanaman Pangan dan Holtikultura*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian ISSN: 907-1507.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Koswara S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Diakses 22 Mei 2019 dari <http://eBookPangan.com/>
- Kustantinah A. N., dkk (2005). *Penggunaan Produk Ketela Pohon (Manihot Esculanta Crants) sebagai Suplemen Pakan Kambing Bligon*. Panduan Seminar Nasional AINI V. Jurusan Nutrisi dan makanan Ternak Fakultas Peternakan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Lidiasari E., Syafutri M.I., & Syaiful, F. (2006). *Influence of Drying Temperature Difference on Physical And Chemical Qualities of Partially FermentedoCassava Flour*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia, vol. 8, pp. 141-146.
- Lingga, P. (1986). *Bertanam Umbi-umbian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mervina. (2009). *Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Isolat Protein (Glycine max, L.) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mervina, Kusharto, C.M. & Marliyati, S.A. (2012). *Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) dan isolate protein kedelai (Glycine max) sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 23(1), 9–16.
- Murtiningsih & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia.
- Prabawati & Sulusi. (2011). *Manfaat Singkong*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Prihatman, K. (2000). *Ketela Pohon/Singkong (Manihot utilissima Pohl)*. Teknologi Tepat Guna Budidaya Pertanian. Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Pedesaan, Proyek PEMD. Jakarta: BAPPENAS. Hlm : 1/14.

- Radjit, B.S. & Prasetiaswati, N. (2011). *Potensi Hasil Umbi dan Kadar Pati pada Beberapa Varietas Ubi Kayu*. Buana Sains Vol 11 No 1:35-44. Malang: Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.
- Rodrigues, C., et.al (2012). *Effect of the emulsifier sodium stearoyl lactylate and of enzyme maltogenic amylase on the quality of pan bread during storage*, LWT – Food Science and Technology 49 (2012) 96-101
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sindhuja, A., Sudha, M.L. & Rahim, M. (2005). *Effect of Incorporation of Amaranth Flour on the Quality of Cookies*. Eur Food Res Technol 221: 597–601.
- Soelistijono. (2006). *Tanaman Singkong*. Jakarta: Penebar Swadaya. hal. 40
- Soemarjo, P. (1992). *Pemuliaan Ubikayu*. Simposium Pemuliaan Tanaman I Komda Jatim.
- Sosrosoedirdjo, R.S. (1993). *Bercocok Tanam Ketela Pohon*. Jakarta: CV. Yasaguna.
- Sunarti, T.C., Hanif, M., & Richana, N. (2009). *Pengaruh Fermentasi Spontan Terhadap Karakteristik Mutu dan Sifat Amilografi Tepung Kasava*. Prosiding Simposium Teknologi Inovatif Pascapanen II. Bogor: Balitbangtan
- Widowati, S. (2011). *Manfaat Singkong*. Agroinovasi Sinartani Edisi 4 No.3404. Bogor: Balitbangtan
- Winarno, F.G. (1995). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka
- Yanuarti, A.R., & Afsari, M.D. (2016). *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok Dan Barang Penting Komoditas Terigu*. Jakarta : KEMENDAG.
- Yuliarti & Nurheti. (2007). *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*, Yogyakarta: Penerbit Andi.