

DAFTAR PUSTAKA

- Adiprabowo, D. S. (2010). Pendeteksi Kadar Alkohol Jenis Etanol Pada Cairan Dengan Menggunakan Mikrokontroler Atmega8535. Semarang: Fakultas Teknik Elektro Universitas Diponegoro.
- Anisa, F. A., Bintoro, V., & Nurwanto. (2017). Mutu Kimia dan Organoleptik Tape Hasil Fermentasi Umbi Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) dengan Berbagai Konsentrasi Ragi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (1), 43–47. <https://doi.org/10.17728/jatp.207>
- Ansori, Rahman. (1992). Pengantar Teknologi Fermentasi Diterbitkan atas Kerjasama Pusat Universitas Pangan dan Gizi IPB. Jakarta: Arcan.
- Anwar, K., Supangkat, G., & Sarjiyah. (2018). Respon Umur Panen Pada Hasil dan Kualitas Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Varietas Kirik di Gunungkidul. Yogyakarta: Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Apriyani, D., Santoso, H., & Mulyani, H.RA. (2017). Pengaruh Variasi Dosis Ragi Terhadap Kadar Glukosa Pada Tape Pisang Kepok. *Seminar Nasional Pendidikan*, 390–397.
- Asmara, W. G. (2019). Pengaruh Persentase Ragi Terhadap Kadar Alkohol dan Organoleptik Tape Uwi (*Dioscorea alata L.*). Lampung: Universitas Islam Negeri Lampung.
- Asnawi, M., Sumarlan, S. H., & Hermanto, M. B. (2013). Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Melalui Proses Pematangan Dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 56–66.
- Astawan, M. (2007). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Avianto. (2012). Pemanfaatan Ragi Tape Pada Pembuatan Tape. Skripsi. Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer (STMIK) Amikom. Yogyakarta.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian RI. 2012. Roadmap Diversifikasi Pangan Tahun 2011-2015. Jakarta: Kementerian Pertanian.

- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2011). Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. *Agroinovasi, edisi 4-10*(29). Retrieved from www.litbang.deptan.go.id.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2012). Aneka Olahan Umbi. *IAARD Press*.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Produksi Padi, Jagung dan Ubi Kayu Indonesia Tahun 2014-2015.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Sektor Pertanian Paling Banyak Menyerap Tenaga Kerja Indonesia. *Databoks*. Retrieved from <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2020/11/12/sektor-pertanian-paling-banyak-menyerap-tenaga-kerja-indonesia>.
- Berlian, Z., Aini, F., & Ulandari, R. (2016). Uji Kadar Alkohol Pada Tape Ketan Putih Dan Singkong Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda. *Jurnal Biota*, 2(1), 106–111.
- Creswell, J. W. (2010). *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta: PT. Pustaka Pelajar.
- Diah, D. (2021) Update Rekomendasi Merek dan Harga Ragi Tape Berkualitas. <https://harga.web.id/harga-ragi-tape-merek.info>
- Dirayati, D., Gani, A., & Erlidawati, E. (2018). Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA & Pembelajaran IPA*, 1(1), 26–33. <https://doi.org/10.24815/jipi.v1i1.9461>
- Doran, P. M. (2013). Homogeneous Reactions. Dalam *Bioprocess Engineering Principles* (599-703). <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-220851-5.00012-5>
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Fathnur. (2019). Uji Kadar Alkohol Pada Tape Ketan Putih (*Oryza sativa* L. Var *glutinosa*) dan Singkong (*Manihot* Sp.) Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda. *Jurnal Agrisistem*, 15(2), 71–79.
- Gossel, Thomas A., and Bricker, J. Douglas. (1984). *Principles of Clinical Toxicology*. New York: Raven.

- Hasanah, H. (2008). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan (*Oryza sativa* L var forma *glutinosa*) dan Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). Malang: Kimia Universitas Islam Negeri Malang.
- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *Alchemy*, 2(1), 68–79. <https://doi.org/10.18860/al.v0i0.2294>
- Haryadi, H. (2013). Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Ketan dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktifitas *Saccharomyces cerevisiae* Secara Mikroskopis. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Hernawan, Edi. (2018). Dasar-dasar Perancangan Percobaan. Tasikmalaya: LPPM Universitas Siliwangi.
- Irdawati., Fifendy, M., & Ningsih, Y. (2015). Pengaruh Ragi Dari Daerah Berbeda Terhadap Kadar Glukosa dan Alkohol Serta Nilai Organoleptik Tape Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Eksakta* 2, 42–49.
- Islami, R. (2019). Pembuatan Ragi Tape dan Tape. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 56–62.
- Judoamidjojo, M. (1990). Teknologi Fermentasi. Jakarta: Rajawali Press.
- Khodijah, S., & Abtokhi, A. (2015). Analisis Pengaruh Variasi Persentase Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Waktu Pada Proses Fermentasi Dalam Pemanfaatan Duckweed (*Lemna minor*) Sebagai Bioetanol. *Jurnal Neutrino*, 71. <https://doi.org/10.18860/neu.v0i0.2989>
- Komuna, D. R. (2018). Penentuan Kadar Etanol Pada Tape Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi dan Variasi Konsentrasi Ragi (*Determination of Ethanol Levels on Cassava Tape (Manihot Esculenta Crantz) Based on the Long Time of Fermentation and Yeast Variation*). Surakarta: Universitas Setia Budi.
- Kurnia, N., & Marwatoen, F. (2013). Penentuan Kadar Sianida Daun Singkong Dengan Variasi Umur Daun dan Waktu Pemetikan. *Hydrogen. Jurnal Kependidikan Kimia*, 1(2), 117. <https://doi.org/10.33394/hjkk.v1i2.636>
- Margaretha, A. C., & Widjanarko, S. B., (2015). Penentuan Nilai Maksimum Respon Tekstur dan Daya Kelarutan Brem Padat (Ubi Kayu : Ketan)

- Determination of Texture Maximum Value Response and Solid Brem Solubility (Cassava: Glutinous Rice)*. 3(3), 1107–1118.
- Marminah. (2012). Perbedaan Kadar Protein Tape Singkong (*Manihot utilisima*) Biasa Dengan Yang Diberi Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). Surakarta: Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Moede, F. H., Gonggo, S. T., & Ratman, R. (2017). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol dari Pati Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batata* L). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 86. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2017.v6.i2.9238>
- Moelyaningrum, A. D. (2012). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Tape Singkong Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Tradisional Indonesia. *The Indonesian Journal Of Health Science*, 3(1), 41-49.
- Mulyanti, S. (2015). Kimia Dasar Jilid 1. Bandung: Alfabeta.
- Musyafa, W. F. (2017) Karakteristik Kimia Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Pengaruhnya Terhadap Warna dan Tingkat Kesukaan. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana.
- Nirmalasari, R., & Liani, I. E. (2018). Pengaruh Dosis Peberian Ragi terhadap Hasil Fermentasi Tape Singkong *Manihot utilissima*. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 9(18), 8–18.
- Nisa, C. (2017). Pengaruh Pengeringan Oven Dan Sinar Matahari Terhadap Tepung Singkong Putih Dengan Penambahan Natrium Metabisulfit (*The Effect on Oven Drying and Sunrays on Cassava Flour with Addition of Sodium Metabicultit*). Semarang: Universitas Diponegoro.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 Tentang Ketahanan Pangan.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Kementrian Pertanian. (2016). Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Ubi Kayu. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Kementrian Pertanian.

- Prescott, S. C., dunn, C. G.,. 1959. The Production of Lactic Acid by Fermentation. In Industrial Microbiology 3rd edition. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Rachman, F., Hartati, S., Sudarmonowati, E., & Simanjuntak, P. (2016). Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi dari Enam Jenis Singkong (*Manihot utilissima* Pohl) - (*Antioxidant Activity of Leaves and Tuber from Six Types of Cassava* (*Manihot utilissima* Pohl). *Biopropal Industri*, 7(2), 47–52. <https://doi.org/10.36974/jbi.v7i2.709>
- Radiyah, T., & Augusto, W.M. (1990). Pendayagunaan Ubi Kayu. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI. Subang.
- Sahratullah, S., Dyah Jekti, D. S., & Zulkifli, L. (2017). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Air, Glukosa dan Organoleptik Pada Tape Sukun. *Jurnal Pijar Mipa*, 12(2). <https://doi.org/10.29303/jpm.v12i2.348>
- Salunkhe, D. K., & Kadam, S. S. (1998). Handbook of Vegetables Science and Technology Production, Composition, Storage, and Processing. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Samuri, Ahmad.. (2017). Kadar Alkohol Pada Tape Singkong (*Manihot utilissima*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus*). Jombang: Insan Cendekia Medika.
- Santosa., Agus., & Prakosa, C. (2010). Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi yang Berbeda. *Jurnal Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*, 1(73): 48-55.
- Sari, A. S. (2019). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tape Ubi (Studi Kasus: Kelurahan Baru Ladang Bambu, Kecamatan Medan Tuntungan, Kota Medan). Sumatera Utara: Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara (246), 113–114.
- Selmi, Rosalia. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, Warna, Rasa, dan Aroma Tuak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

- Septiriyani, V. I. (2017). Potensi Pemanfaatan Singkong (*Manihot utilissima*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Puter Secara Tradisional. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Septriani, E. E. (2009). Isolasi dan Identifikasi *Saccharomyces cerevisiae* yang Diperoleh dari PG-PS Madukismo Yogyakarta yang Digunakan dalam Proses Fermentasi Alkohol. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Sharma, R., Garg, P., Kumar, P., Bhatia, S. K., & Kulshrestha, S. (2020). Microbial Fermentation and Its Role in Quality Improvement of Fermented Foods. *Jurnal MDPI*, 6(4), 1–20. <https://doi.org/10.3390/fermentation6040106>
- Siahaan, S. D. (2016). Penetapan Kadar Alkohol dan Karbohidrat Pada Tape Singkong Berdasarkan Perbandingan Ragi dan Lama Pemeraman. *Euphytica*, 18(2), 22280. Retrieved from <http://dx.doi.org/10.1016/j.jplph.2009.07.006>
- Subriyanto, Nurul. (2021). Penetapan Kadar Alkohol Pada Tape Singkong yang Difermentasi 3 Hari, 5 Hari, dan 7 Hari. Jombang: Teknologi Laboratorium Medis Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika.
- Sugiyono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D). Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sundari, T. (2010). Pengenalan Varietas Unggul dan Teknik Budidaya Ubi Kayu (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). Balai Penelitian Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian Malang.
- Suparjo. (2014). Fermentasi Bahan Pakan. Jambi: SIMLITABMAS.
- Suryani, Y., Hernaman, I., & Ningsih, N. (2017). Pengaruh Penambahan Urea dan Sulfur Pada Limbah Padat Bioetanol Yang Difermentasi EM-4 Terhadap Kandungan Protein Dan Serat Kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), 13. <https://doi.org/10.23960/jipt.v5i1.p13-17>

- Ulandari, R. (2015). Uji Kadar Alkohol Pada Tape Ketan Putih dan Singkong Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda dan Sumbangsihnya Pada Materi Bioteknologi di Kelas XII SMA/MA. Palembang: Universitas Islam Negeri Raden Fatah.
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). Singkong-Man Gadung-Man. Penerbit Aseni.
- Utami, A.T. & Noviyanti, L. (2010). Pembuatan Tape dari Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) yang Tahan Lama. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Laporan Tugas Akhir.
- Vilela, A. (2019). The Importance Of Yeasts on Fermentation Quality and Human Health-Promoting Compounds. *Jurnal MDPI*, 5(2). <https://doi.org/10.3390/fermentation5020046>
- Widaningsih, R. (2016). Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian, 33–36.
- Widyanti, E. M., & Moehadi, I. (2018). Proses Pembuatan Etanol dari Gula Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* Amobil. *Jurnal Metana*, 12(02), 31–38. <https://doi.org/10.14710/metana.v12i2.9751>.
- Widiyaningrum, C. (2009). Pengaruh Bahan Penutup Kadar Alkohol pada Proses Fermentasi Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L. Sin). Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga.
- Yulianti, HC (2014). Uji Beda Kadar Alkohol Pada Tape Beras, Ketan Hitam dan Singkong. *Jurnal Teknik*. Jilid 6 (1):531-536.