DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. 2012. *Statistik Industrial Indonesia 2012*. Jakarta. Badan Pusat Statistik.

Direktorat Gizi Depkes RI. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta: Bhratara Karya Aksara, 1981. Dalam : Rukman, R. 1997. *Ubi Kayu:Budi Daya dan Pasca Panen*. Kansius. Yogyakarta. 66 hlm.

Fatimah, V. 2008. Laju Pengeringan Singkong Parut Pres dan Uji Mutu Tepung Casava pada Pembuatan Tepung Casava dari Singkong Segar. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 82 hlm.

Jarod. 2011. Rancang Bangun Alat Pengering Sistem *Hybrid* Untuk Mengeringkan Dodol Rumput Laut. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 89 hlm.

Kurniadi, T. 2010. Kopolimerisasi *Grafting* Monomer Asam Akrilat Pada Onggok Singkong dan Karakteristiknya. (Tesis). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 50 hlm.

Makfoeld, D. 1982. *Deskriptif Pengolahan Hasil Nabati*. Agritech. Yogyakarta. 117 hlm

Rahman, M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal sebagai Penyulut Kacang pada Produk Kacang Salut. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 82 hlm.

Retnowati, D dan R. Susanti. 2009. Pemanfaatan limbah padat ampas singkong dan lindur sebagai bahan baku pembuatan etanol. (Tugas Akhir). Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.

Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu:Budi Daya dan Pasca Panen*. Kansius. Yogyakarta. 66 hlm.

Anggriyawan, R. 2010. Pengaruh Metode Penggilingan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung Kuning Hibrida. (Skripsi). Kementrian Pendidikan Nasional. Universitas Jenderal Soedirman Fakultas Pertanian. Purwokerto. 143 hlm.

Sostrosoedirdjo, R. S. 1992. *Bercocok Tanam Ketela Pohon*. Jakarta : CV. Yasaguna.

Supriadi, H. 2007. Potensi Kendala dan Peluang Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal Ubi Kayu. Ntb.litbang.deptan.go.id/Ind/phocadownload/prosiding/2007/7_sosek.pdf. 19 April 2013.

Syafi'i, I., Harijono, dan E. Martati. 2008. Detoksifikasi umbi gadung (*Dioscorea hispida dennst*) dengan pengasaman dan pemanasan pada pembuatan tepung. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Universitas Brawijaya. Malang 10(1): 62-68.

Primasari, A. 2011. Pengaruh Variasi Waktu Perendaman Terhadap Kandungan HCN pada Ketela Karet (*Manihot Glaziovii Muell*). (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hlm.