

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Litbang Pertanian. 2011. Proses Pengolahan Tepung Tapioka. *Sinartani* Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun XLI. 10 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Standar Mutu Tepung Tapioka*. SNI No. 01-2973-1992. 3 hlm.
- Bank Indonesia. 2012. *Pola Pembiayaan Usaha Kecil Pengolahan Tepung Tapioka*. Direktorat Kredit, BPR, dan UMKM. 29 hlm.
- BPS. 2012. *Tanaman Pangan*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta. 2 hlm.
- BPS. 2013. *Tanaman Pangan*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta. 2 hlm.
- Damardjati, D.S. 1995. *Food Processing in Indonesia: the Development of Small Scale Industri*. Bogor Research Institute for Food Crops Biotechnology Agency for Agricultural Research and Development, Bogor. 13 hlm.
- Dinas Pertanian Lampung Timur. 2004. *Perkembangan Produksi Singkong*. Lampung Timur.
- Direktorat Pengolahan Pangan Hasil Pertanian. 2005. *Pengembangan Usaha Pengolahan Tepung Tapioka*. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Fauzi, A.M., A. Rahmawakhida, dan Y. Hidetoshi. 2012. Kajian Strategi Bersih di Industri Kecil Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Volume 18(2): 60–65.
- Guritno, B., B.D. Argo, dan R. Yulianingsih. 2011. Desain Unit Pengolahan Bioetanol untuk Petani di Desa Ngajum Kecamatan Sumber Pucung Kabupaten Malang. *Jurnal Rekayasa Mesin*. Volume 2(1): 83–91.
- Hidayat, B., K. Nurbani, dan Surfiana. 2009. Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinasi Parsial. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 14(2): 23–49.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm.
- Novianto, W. 2005. *Perancangan Ulang dan Pembuatan Mesin Pamarut Singkong*. Fakultas Teknik Mesin, UMY, Yogyakarta.
- Purnomo, M.J. 2013. Optimasi Alat Penepung Gula Kristal Hasil Granulasi Menggunakan Mesin Hammer Mill Pada Sistem Pembuatan Gula Semut. *Jurnal Teknik Penerbangan*. Volume 5(2): 89–98.
- Radjit, B.S. dan N. Prasetiaswati. 2011. Hasil Umbi dan Kadar Pati Pada Beberapa Varietas Singkong. *J. Agrivigor*. Volume 10(2): 185–195.
- Retnowati, D dan R. Susanti. 2009. *Pemanfaatan limbah Padat Ampas Singkong dan Lindur sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol*. Teknik Kimia Universitas Diponegoro, Semarang. 8 hlm.
- Rahmarestia, E. 2007. *Onggok Terfermentasi dan Pemanfaatannya*. (Skripsi). FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rochaeni, S.T., Soekarto, dan F.R. Zakaria. 2007. Kajian Prospek Pengembangan Industri Kecil Tapioka di Sukaraja Kabupaten Bogor. *Jurnal MPI*. Volume 2(2):28.
- Rubatzky dan Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia 1 Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Penerbit: ITB Bandung, Bandung. 313 hlm.
- Sari, M., Warji., D.D. Novita, dan Tamrin. 2013. Mempelajari Karakteristik Tepung Onggok Pada Tiga Metode Pengeringan Yang Berbeda. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Volume 2(1): 43–48.
- Sihombing, J.B.F. 2007. *Penggunaan Media Filtran dalam Upaya Mengurangi Beban Cemaran Limbah Industri Kecil Tapioka*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soedjono. 1992. *Seri Industri Pertanian Umbi-umbian*. PT Remaja Rosdakarya. Bandung. 31 hlm.
- Soegihardjo, O. dan Aninditya. 2005. Mesin Pembuat Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Mesin*. Volume 7(1): 22–27.
- Sosroprawiro, R. 1958. *Singkong atau Ketela Pohon*. PT Seoreongan. Jakarta. 36 hlm.
- Sungzikaw, S. 2008. Measurements of Starch Content of Cassava. *Workshop on Metrology in Food Safety, Agricultural Products and Product Safety*, Hangzhou. PR China.

- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. 80 hlm.
- Susilawati, S. Nurdjanah, dan M.R. Sabatini. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Singkong. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 13(2): 68–72.
- Tarwiyah, K. 2001. *Tapioka*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri, Sumatera Barat.
- Tonukari, N.J. 2004. Cassava and the Future of starch. *Journal of Biotechnology*. Volume 7 (1): 6–8.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia. 253 hlm.