

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim<sup>a</sup>, 2011. *Tape, Makanan Tradisional Kaya Vitamin*. <https://gadiskerudungmerah9.wordpress.com/2011/05/09/tape-makanan-tradisional-kaya-vitamin/>. Diakses tanggal 2 Maret 2017 pukul 23.30.
- Anonim<sup>b</sup>, 2015. *Resep- Cara Membuat Uli Ketan*. <http://bursaresepmasakan.blogspot.com/2015/09/resep-cara-membuat-uli-ketan.html>. Diakses tanggal 5 Maret 2017 pukul 15.02
- Anonim<sup>c</sup>, 2013. *Khasiat dan Manfaat Tanaman Obat*. <http://khasiat-manfaat-tanamanobat.blogspot.co.id/2013/04/khasiat-sambang-colok-untuk-gangguan.html>. Diakses tanggal 7 Maret 2017 pukul 17.27.
- Anonim<sup>d</sup>, 2012. *Merah-Ungu Antosianin*. <https://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content/uploads/2013/03/06-merah-ungu-antosianin.pdf>. Diunduh 5 Mei 2017.
- Anonim<sup>e</sup>, 1982. *Tape Ketan*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Assidiqi, M.J., 2013. Efektivitas Ekstrak Daun Sambang Colok (*Aerva sanguinolenta*) sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes aegypti* dan *Culex quinquefasciatus*, [*Skripsi*]. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- BPOM, 2012. *Bahaya Rhodamin B sebagai Pewarna pada Makanan*. [jdih.pom.go.id](http://jdih.pom.go.id). Diunduh 27 Mei 2017 pukul 14.29
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. <http://peraturan.go.id/peraturan-lembagapnk/bpom-nomor-37-tahun-2013.html>. Diunduh 26 Mei 2017.
- Balik, J., 2006. *Dynamics of Changes in Total Anthocyanins During The Fermentative Maceration of Grapes*. [Journal]. HORT. SCI. (PRAGUE), 33,
- Cueva, C., Victoria M., Pedro J.M, Gerald B., M. Franciska V., Angela B., Conception L.R., Teresa R., Juan M.R., Begoria B., 2010. *Antimicrobial activity of phenolic acids against commensal, probiotic and pathogenic bacteria*. Journal Elsevier Vol.161, Issue 5, Juni 2010, p. 372-382
- Cronk, T.C., L.R Mattick, K.H Steinkraus, dan L.R Hackler, 1979. *Production of Higher Alcohols During Indonesian Tape Ketan Fermentation*. Journal Applied and Environmental Microbiology, May 1979, p.892-896
- Delvago, V.F dan Paredes, L.O., 2002. *Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses*. London: CRC Press.
- Dinas Kesehatan Kota Bandung, 2012. *Kelebihan dan Kekurangan Pewarna Alami*. Departemen Kesehatan Kota Bandung.
- Figueiredo, A.R., Francisko C., Victor d.F., Tim H., Jose A.C., 2008. *Effect of Phenolic Aldehydes and flavonoids on growth of inactivation of *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus hilgardii**. Food Microbiology 25(1):105-12 · March 2008 DOI: 10.1016/j.fm.2007.07.004

- Hanum, T. 2000. *Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alam dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*)*. Bul. Teknol. dan Industri Pangan 11 (1) : 17-23.
- Harborne, JB., 1973. *Phytochemical Methods A Guide to Modern techniques o Plant Analysis*. Springer:Science Paperbacks.
- Hariana A., 2008. *Tanaman Obat dan Khasiatnya Seri III*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hesseltine, C.W., 1979. *Microorganism Involves in Food Fermentation in Tropica; Asia. Proc. Inter. Symp on Mic Aspects of Food Storage Process and Fermentation in Tropical Asia*. Food Technology and Development Centre. 10-13 Desember 1979. Bogor.
- Hidayat, N., 2008. *Yang Ringan-ringannya tentang Mikrobiologi*. <https://permimalang.wordpress.com/2008/04/11/mikrobiologi-dan-biokimia-tape/> diakses tanggal 5 Maret 2017 pukul 14.09.
- Hidayat, N., M.C. Padaga dan Suhartini, 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Jackman R. L. dan Smith J.L., 1996. *Anthocyanins and Betalains*. Di dalam Hendry. G. A. P dan J. D. Houghton (eds). London: Natural Food Colorants, Second Edition. Chapman and Hall.
- Jackman R.L., Yada R.Y., Tung M.A., Spreers R.A., 1987. *Anthocyanins as Food Colorants- A Review*. [Article] Journal of Food Biochemistry. DOI:10.1111/j.1745-4514.1987.tb00123.x
- Jonsen, 1984. *Mempelajari Penyimpanan Tape Ubi Kayu (*Manihot sp*) Sebagai Bahan Mentah Untuk Industri*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E., 2008. *Ubi jalar ungu*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 30: 13-14.
- Klinke H.B., A.B. Thomsen, B.K Ahring. (2004). *Inhibition of ethanol-producing yeast and bacteria by degradation products produced during pre-treatment of biomass*. Appl Microbiol Biotechnol 66(1):10-26
- Koswara dan Sutrisno, 2009. *Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya*. eBookPangan.com.
- Liu, X., Wenjuan X., Liaoyuan M., Chao Z., Peifang Y., Zhanwei X., dan Z. Conrad Z., 2015. *Lignocellulosic ethanol production by starch-base industrial yeast under PEG detoxification*. Scientific Reports | 6:20361 | DOI: 10.1038/srep20361
- Astawan, M., 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Maman, Kang. 2013. *Tape Ketan Kuningan*. <https://mediawargakuningan.wordpress.com/2013/12/22/tape-ketan-kuningan/>. Diakses tanggal 5 Maret 2017 pukul 14.55
- Markakis, P., 1982. *Anthocyanins as Food Colors*. London: Academic Press.
- Marzelina, D., 2012. *Senyawa Antosianin*. [http://devimarzel.blogspot.co.id/2012/10/senyawa-antosianin\\_19.html](http://devimarzel.blogspot.co.id/2012/10/senyawa-antosianin_19.html). diakses tanggal 8 Maret 2017 pukul 8.32

- Merawati, *et al.*, 2012 *Uji Organoleptik Biskuit dan Flake Campuran Tepung Pisang dengan Kurma sebagai Suplemen bagi Olahragawan*. Jurnal. Tidak diterbitkan.
- Ningrum, A., 2005. *Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Daun Erpa (*Aerva sp*) dalam Model Minuman Ringun dan Puding Agar*, [Skripsi]. Bogor: Fateta Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.
- Nofrida, R., 2013. *Film Indikator Warna Daun (*Aerva sanguinolenta*) sebagai Kemasan Cerdas untuk Produk Rentan Suhu dan Cahaya*. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Novary, E.W., 1999. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Owens, J.D., 2014. *Indigenous Fermented Food of Southeast Asia*. London: CRC Press
- Putri, Y.N. , 2007. *Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) terhadap Daya Terima Konsumen*, [Skripsi]. Bogor: Fateta, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB.
- Rachmawati, N., 2001. *Pengaruh Penambahan Tape Dan Tepung Tape Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Umur Simpan Cake Tape Sebagai Salah Satu Untuk Memanfaatkan Dan Meningkatkan Nilai Produk Tradisional*, [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Rahmah, H.N.L., 2010. *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Etanol dari Tape Singkong (*Manihot esculenta crantz*)*, [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Robert, S. dan Endel K., 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: ITB
- Rochintiawati, D., 2012. *Pembuatan Ragi Tape dan Tape*. Tidak diterbitkan.
- Rohmawati, D., \_ . *Bahaya Pewarna Sintetik*. Tidak diterbitkan.
- Rukmana dan Yuniarsih, 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta : Kanisius.
- Saono, J.K. D.1981. *Mikroflora of Ragi: Its Composition and as Source of Industrial Yeast*. Di dalam Proceeding of ASCA Technical Seminar, Medan.
- Sarmoko, 2015. *Sambang Colok (*Aerva sanguinolenta*(L.))* [http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page\\_id=107](http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=107). Diakses tanggal 7 Maret 2017 pukul 10.05
- Shipp, J. dan Abdal-Aal, E.M., 2010. *Food Applications and Physiological Effects of Anthocyanins as Functional Food Ingredients*. The Open Food Science Journal. 4: 7-22
- Siebenhandl, S., L.N. Lestario, D. Trimmel, dan E. Berghofer., 2001. *Studies on tape ketan—an Indonesian fermented rice food*, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 52:4, 347-357, DOI: 10.1080/09637480120057585
- Syah *et al.*, 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Tarigan, J., 1988. *Pengantar Mikrobiologi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Perguruan Tinggi.
- Ulandari, R. , Zainal B., Fitratul A., 2016. *Uji Kadar Alkohol pada Tapai Ketan Putih dan Singkong melalui fermentasi dengan Ragi yang Berbeda*.

- Jurnal Biota Vol. 2 No.1 Edisi Januari 2016, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang.
- Umaryadi, E.1998. *Mempelajari Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Tape Ubi Kayu*. [Skripsi] Bogor:Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Warsiki, E., Rini N., Indah Y., 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Daun Erpa (*Aerva sanguinolenta*) untuk Label Cerdas Indikator Warna*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), April 2013 Vol. 18 (1): 15 19 ISSN 0853 – 4217
- Widyawati, N., Suprihati, Jalalani A., 2014. *Pengaruh Dosis Ragi dan Penambahan Gula terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum*. Jurnal Tidak diterbitkan. Universitas Kristen Satya Wacana
- Winarno, F.G. 1989. *Enzim Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta:Gramedia.
- Wulandari, F., 2008. *Uji Kadar Protein Tape Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*)*. [Skripsi] Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.