

## Daftar Pustaka

- Arraullo, E.V., De Padua, D.B. dan Graham, M. 1976. *Rice Postharvest Technology*.  
Ottawa: International Development Research Centre
- Aryanti, Nita., A. Nafiunisa, F. M. Willis. 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Klorofil  
dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*) sebagai Pewarna Pangan Alami. Jurnal  
Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 5 (4) :129-135
- Astawan, M., 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga  
Serangkai.
- Comunian, Talita, A. Edneli. S. Monterrey-Quintero, Marcelo Thomazini, Julio C.  
C. Balieiro, Pierpaolo Piccone, Paola Pittia, and Carmen S. FavaroTrindade.  
2011. *Assessment of Production Efficiency, Physicochemical Properties and  
Storage Stability of Spray-Dried Chlorophyllide, a Natural Food Colourant,  
using Gum Arabic, Maltodextrin and Soy Protein Isolate-Based Carrier  
Systems*. International Journal of Food Science Technology. Vol. 46 : 1259-  
1265.
- 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
- Damardjati, D. S. 1980. *Struktur dan Komposisi Kimia Beras*. Fakultas Pasca  
Sarjana. Bogor: IPB
- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo.  
Jakarta: UI Press

Direktorat Gizi. 1992. *Tabel Komponen Beras Ketan Putih dan Beras Ketan Hitam*.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Hasbullah, Rokhani. 2013. Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Mutu Beras

Pratanak pada Padi Varietas IR 64. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol. 27 (1) :

53-60

Hidayat, N., M.C. Padaga dan Suhartini, 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta:

Andi.

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

Luna, Prima, H. Herawati, S. Widowati, A. B. Prianto. 2015. *Pengaruh Kandungan*

*Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nasi Instan*. *Jurnal*

*Penelitian Pascapanen Pertanian* Vol. 12 No.1

Nair, I. C., Jayachandran, K., Shashidhar Shankar. 2008. *Biodegradation of Phenol*.

*African Journal of Biotechnology*. Vol. 7 (25): 4951-4958.

Prangdimurti, Endang., D. Muchtadi, M. Astawan, dan F. R. Zakaria. 2006. Aktivitas

Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E Brown). *Jurnal*

*Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 17 (2): 79-86.

Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan IPB. 1982. Tape Ketan: Paket

Industri Pangan Untuk Daerah Pedesaan.

- Putri, Y. Nur. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Tape Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) terhadap Daya Terima Konsumen* [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.
- Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Bandung: Arcan
- Tama, Janur Bisma, Sri Kumalaningsih, dan Arie Febrianto Mulyadi. 2014. Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia* N.E.BR.) Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan  $MgCO_3$ . Jurnal Industri Vol. 3(1): 73 - 82.
- 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.
- Winarno, F. G. 1986. *Pemanfaatan dan Pengolahan Beras Non Nasi: Konsultasi Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi*. Kerjasama departemen Perindustrian dengan IPB, Bogor.
- Winarno, F.G. 1989. *Enzim Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia