

DAFTAR PUSTAKA

- Ardhana, M.M. 2000. *Pengembangan Kultur Murni Ragi untuk Memperoleh Produk Fermentasi dengan Kualitas yang Optimal*. dalam Hasanah, A.M. "Pengaruh Total Mikroba pada Merk ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Putih (*Oriza Sativa* L. Var. *Forma glutinosa*)" Skripsi Fakultas Sains dan teknologi, Universitas Islam Negeri Malang, Malang
- Chiang Y.W., Chye, F. Y. Mohd, I.A. 2006. *Microbial Diversity and Proximate Composition of Tapai, A Sabah's Fermented Beverage*. Malaysian Journal of Microbiology, Vol 2(1) pp. 1-6
- Gandjar, I. 2003. *Tapai from Cassava and Cereals. First International Symposium and workshop on Insight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety*. Kassetsart University, August 13-17
- Hasanah, A.M. 2007. *Pengaruh Total Mikroba pada Merk ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Putih (*Oriza Sativa* L. Var. *Forma glutinosa*)*. Skripsi Fakultas Sains dan teknologi, Universitas Islam Negeri Malang, Malang
- Kurnia, Esti. 2001. *Viabilitas Mikroflora dan Kualitas Tape Ketan selama Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- M. Khandaker, Moneruzzaman, Md, Jahan Sarwar, Mat Nashriyah, Boyce, A.N. 2015. *Bioactive constituents, Antioxidant, and Antimicrobial Activities of Three Cultivars of Wax Apple (*Syzygium samarangense* L.) fruits*. Research Journal of Biotechnology Vol. 10 p7-15
- Owens, J.D. (Ed). 2014. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. Boca Raton : CRC Press
- WSteinkraus, Keith H (ed.). 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York : Marcel Dekker Inc.
- Susono, S.,I., Gandjar, T Basuki & H. Karsono. 1974. *Microflora of Ragi and Some Other Traditional Fermented Foods from Indonesia*. Annales Bogorienses V:187-204

- Winarno. 1984. *Enzim Pangan* dalam Wulandari, Badrisyiyani Eko.2012. *Penggunaan Modul Hasil Penelitian Identifikasi Fungi dalam tape Talas sebagai Sumber Belajar Biologi dan Dampaknya terhadap Keterampilan Menginterpretasi Data pada Siswa Kelas X SMA*. Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- _____. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. dalam Wulandari, Badrisyiyani Eko.2012. *Penggunaan Modul Hasil Penelitian Identifikasi Fungi dalam tape Talas sebagai Sumber Belajar Biologi dan Dampaknya terhadap Keterampilan Menginterpretasi Data pada Siswa Kelas X SMA*. Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Waght, Asvif Acluyna C. 2014. *Fermentasi Tape*. www.scribd.com/doc/205044046/Fermentasi-Tape diakses pada 25 Juli 2016
- Wulandari, Badrisyiyani Eko.2012. *Penggunaan Modul Hasil Penelitian Identifikasi Fungi dalam tape Talas sebagai Sumber Belajar Biologi dan Dampaknya terhadap Keterampilan Menginterpretasi Data pada Siswa Kelas X SMA*. Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta