

## DAFTAR PUSTAKA

- Adamafo, Sakyiamah M., Josephyne, T, 2010, *Fermentation in cassava (Mani-hot esculenta Crantz) pulp juice improves nutritive value of cassava peel*. Academic Journals 4 (3): 51-56.
- Amin, H, 2006, *Improvement of quality and self life of kasoami, a traditional cassava based food from South East Sulawesi*. Forum Pascasarjana 29(4): 301-319.
- Anonim, 1981, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI, diakses pada hari Kamis, tanggal 15 Januari 2015.
- Anonim. 2003, *Ubikayu Tak Hanya Tiwul*. Dalam Majalah Pangan. Vol. I-No.01 September 2003.
- Ciptohadijoyo, S, 2003, *Bahan Ajar Mesin Produksi Pertanian*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Darjanto, Murjiati, 1980, *Khasiat, Racun dan Masakan Ketela Pohon*. Yayasan Dewi Sri. Bogor.
- Direktorat Bina Usaha Petani, 1983, *Pengolahan Hasil Tanaman Pangan 1983*. Laporan Panitia Pasca Panen 1981/1982.
- Downes, T.W., Harte, B.R., 1982, *Food Packaging : Principles of Selection and Evaluation of Food Packaging System*. Michigan State University, East Lansing.
- Giatman, M, 2006, *Ekonomi Teknik, Edisi Pertama*, PT. Raja Grafindo Persada.
- Ginting, E., Hartojo, K, 2002, *Cassava processing Teknologi Unsed In Indonesia*. Malang. Indonesia Legumes and Tuber Crops Research Institute.
- Grace, M.R., 1977, *Cassava Processing Food and Agriculture Organization of United Nations*, Roma.
- Hall, C.W., 1971, *Drying Farm Crops*. The AVI Publishing Company Inc. Westport Connecticut. USA.

- Rasulu, Hamidin, 2012, *Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi*. Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Maluku Utara.
- Herawati, F, 2002, *Pemakaian berbagai Jenis Bahan Pengisi pada Pembuatan Tepung Tape Ubi Kayu dengan Menggunakan Pengereng Semprot*. Skripsi. Jurusan TPG-Fateta. IPB. Bogor Jakarta.
- Khasmir, 2012, *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kobawila, S.,K., Louembe, Keleke, Hounhouigan, J., Gamba, C., 2005, *Reduction of the cyanide content during fermentation of cassava roots and leaves to produce bikedi and ntoba mbodi, two food products*, Congo. *Academic Journals* 4 (7): 689-696.
- Kuswandi, 2005, *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Minife, B.W, 1980, *Chocolate Cacao and Confectionary Science and Technology*. The Avi Publishing Co. Westport. Connecticut.
- Moorthy, S,N, 2004, *Tropical sources of starch*. Di dalam: *Ann Charlotte Eliasson (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Emil, Salim, 2011, *Mengolah singkong menjadi tepung mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset. Diakses pada hari Senin, tanggal 25 Januari 2015.
- Agus, Sartono, 2010, *Manajemen Keuangan ( Teori dan Aplikasi)*. Yogyakarta: BPFE.
- Sigit, Soehardi, 2002, *Analisa Break Even Ancangan Linear Secara Ringkas dan Pasti*. Edisi 3. Yogyakarta: BPFE.
- Siswono, 2005, *Nutrisi Tidak Hanya Ada di Nasi*. [www.republika.co.id](http://www.republika.co.id). Diakses pada hari Kamis, tanggal 15 Januari 2015.
- Subagio, A, 2007, *Industrialisasi Modified Cassava Flour ( MOCAF) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Deversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Subagio, A, 2009, *Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*. Jember: FTP Universitas Jember.

- Herman, Supriyadi, 2007, *Potensi, Kendala dan Peluang Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal Ubikayu*. <http://ntb.litbang.deptan.go.id/2007/SP/potensikendala.doc>. Diakses pada hari Kamis, tanggal 15 Januari 2015.
- Supriyono, R.,A, 2000, *Akuntansi Biaya Perencanaan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Syarief, R., Halid, 1993, *Teknologi Penyimpanan Pangan. PAU Rekayasa Proses Pangan*. IPB: Bogor.
- Uyoh, E,A., Ntui, V.O., Udoma N.N, 2009, *Effect of local cassava fermentation methods on some physiochemical and sensory properties of fufu*. Pakistan Journal of Nutrition 8(8): 1123-1125.
- Warigiono, 1990, *Prosiding Seminar Nasional. Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pra dan Pasca Panen Ubi Kayu*. UPT-EPG. Lampung.
- Winarno, F.G, 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.