

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J, dkk. 2014. Pengaruh Dosis Ragi Dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi Dan Organoleptik Tape Biji Gandum. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pati. 2014. Pati Dalam Angka 2013. BPS. Pati.
- Gisslen, W. 2012. Profesional Baking, 6th edition. Hoboken, New Jersey: John Willey and Sons Inch.
- Munarso, S. dan Miskiyah, 2009. Diversifikasi Pangan dan Gizi. Ubi kayu. Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan. Badan Litbangtan.
- Sangjin, Ko. 2014. Jayeon Bread: A Step by Step Guide to Making No-Knead Bread with Natural Starters. English: Marshall Cavendish International
- Subandi, Y. Widodo, Nasir Saleh dan Lawu Joko Santoso. 2006. Inovasi Teknologi Produksi Ubi Kayu untuk Agroindustri dan Ketahanan Pangan. Prospek Strategi dan Teknologi Pengembangan Ubi Kayu Untuk Agroindustri dan Ketahanan Pangan. Puslitbangtan.
- Prasetiaswati, N., Budhi S. dan Nasir S. 2011. Kelayakan Usaha tani Ubi kayu Sambung Randa I Pada Berbagai Dosis Pupuk. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Hal: 596- 603.
- Widowati S, dan J. Wargiono, 2009. Nilai Gizi dan Sifat Fungsional Ubi Kayu Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan Ubi Kayu. Badan Litbang. 2009.
- Dewi, karunia N, 2018. Potensi Ekstrak Etanol Daun Singkong terhadap penurunan jumlah jamur candida albicans. Jember. Universitas Jember
- Kolik, P, Ilham 2017. Pengaruh Konsentrasi Ragi. Fakultas Ump
- Gani, Abdul, 2017. Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong. Banda Aceh.

Wijaningsih, wiwik.2008. Aktivitas Antibakteri in Vikro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi.Universitas Diponorogo Semarang

Oktavianan, Y, asti, suherman,dadang, Sulistyو,Wati.2015. Pengaruh ragi tape terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.