

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the association of analytical chemists. Virginia USA : association of official analytical chemists, Inc.
- Asfi, W. M., Harun, N. Dan Aliatri, Y. 2017. Pembuatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers. JOM Faperta UR 4(1) : 1-12.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta : Dian Rakyat.
- Azelia, T. 2019. Kenali Kandungan Nutrisi dan Manfaat Singkong untuk Tubuh. <https://www.sehatq.com> diakses pada tanggal 24 februari 2021.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Produksi (Ton). Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Petunjuk Penguji Organolaptik dan Atau Sensori. SNI . Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. Sni 01-3840-1995. Syarat Kualitas Roti Manis. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Caessara. A. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Industri Tepung Dan Biskuit Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus). Ipb. Bogor.
- Caessara. A. 2011. Studi Kelayakan pendirian industry tepung dan biscuit ikan lele dumbo (clarias gariepinus). IPb. Bogor.
- Cauvain., Stanley, P. dan Young, L. S. 2006. *Baked products : Science, Technology and Practice*. Blackwell Publishing Ltd. Garsington Road. Volume XXVII No.2. Joglo.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bhratara.
- Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Jambi. 2018. Realisasi Luas Tanam, Luas Panen, Produksi Dan Produktifitas Ubi Kayu di Kota Jambi. Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Provinsi Jambi.
- Dinas Tenaga Kerja, Koperasi Dan Ukm Kota Jambi. 2021. UKM dan UMKM di Kota Jambi.
- DPKP Kota Jambi . 2018. Realisasi Luas Tanam, Luas Panen, Produksi dan Produktifitas Ubi kayu di Kota Jambi Tahun 2018. <https://www.Dpkp.jambikota.go.id> diakses pada tanggal 19 februari 2021.
- Fatkurahman, Rifa., Basito, dan Windi, A. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. No 1. Vol 19

(50).

- Fatmawati., Tri, W. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan Produk Cookies. Proyek Akhir. Skripsi. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fitriani, Novi, D., dan Hersoelistyorini, W. 2012. Sustitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang Kadar Serat , Dan Organoleptik Pada Chiffon Cake. Jurnal Pangan Dan Gizi. No 5 Vol 3(2).
- Fransiska, P. W. M., Damiaati, Suriani, N. M. 2019. Studi Eksperimen Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Menjadi Brownies Kukus. Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Vol 10. No 1.
- Freddy, R. 2005. Analisis SWOT : Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT.Gramedia.
- Haming, M dan Nurnajamuddin, M. 2007. Manajemen Produksi Modern. Edisi Pertama. Jakarta: Bumi Aksara.
- Handoko, T. Hani. 2012. Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia. Yogyakarta: BPFE.
- Harlistaria, M., Wignyanto, dan Ikasari, D. 2011. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Produksi Sosis Jamur Tiram pada Skala Industri Kecil (Studi Kasus di Budidaya Jamur Tiram ‘Wahyu’ Kota Mojokerto). Universitas Brawijaya. Malang.
- Heizer, J dan Barry, R. 2005. Manajemen Operasi. terjemahan Dwianoegrahwati Setyoningsih dan Idra Almady. Buku Satu. Edisi Ketujuh. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Heizer, J. dan Render, B. 2006. Manajemen Operasi, Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Heizer, Jay dan Render, B. 2009. Manajemen Operasi Buku 1 Edisi 9. Jakarta: Salemba Empat.
- Herjanto, E. 2007. Manajemen Operasi. Jakarta: Grafindo.
- Herjanto, E. 2015. Manajemen Operasi Edisi Ketiga. Jakarta: Grafindo. Herjanto, E. 2015. Manajemen Operasi, Edisi Revisi. Jakarta: Gramedia.
- Husnan, S. 2000. Manajemen Keuangan. Teori dan Penerapan (Keputusan Jangka Panjang). Jilid 1 Dan 2. Edisi Empat. Yogyakarta: BPFE.
- Husnan, S., Muhammad S. 2000. Studi Kelayakan Proyek. Edisi Keempat. Yogyakarta: UPP AMP YKPN..
- Hutami, F.D., dan Harijono, H. 2014. Pengaruh Penggantian Larutan Dan

- Konsentrasi $NaHCO_3$ Terhadap Penurunan Kadar Sianida Pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu. Jurnal Pangan dan Agroindustri. No 4 Vol 2 (2290).
- Ibrahim, Y. 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Jumingan. 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Bumi Aksara Jurnal Administrasi Bisnis (JAB). Jakarta. No. 1 Vol 23.
- Kamaluddin. 2004. Studi Kelayakan Bisnis. Malang: DIOMA.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kasmir dan Jakfar. 2007. Studi Kelayakan Bisnis Edisi-2. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Kasmir, Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2019). Sektor makanan dan Minuman Jadi Sektor Kampiun. <https://kemenperin.go.id/artikel/20298/Industri-Makanan-dan-Minuman-Jadi-Sektor-Kampiun-> diakses pada tanggal 3 Mei 2021.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia . 2018. Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi, 2014-2018. diakses pada tanggal 9 februari 2021.
- Kurniawan, S. 2010. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi $Ca(OH)_2$ untuk Perendaman terhadap Karakteristik Tepung Mocaf (Modifies Cassava Flour) Varietas Singkong Pahit (Pandemir L-2). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Mahanany, D. 2013. Pemafaatan Tepung Kulit Singkong Sebagai Bahan Subtitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau Dari Elastitas Dan Daya Terima. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Mulyana, D. 2010. Metodologi Penelitian Kuantitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Naganingrum. 2012. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Di PT. Dwi Komala dengan *Metode Systematic Layout Planning*. Skripsi. Fakulas Teknis. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nila, S., Fitri, D., Dan Astili, Rara. 2018. Kandungan Asam Sianida Dendeng Dari Lembah Kulit Singkong. Jurnal Dunia Gizi. No 1 Vol 1 (20-29).
- Nila, S., Fitri, D., Dan Jairani, Eka, N. 2019. Uji Daya Terima Bolu Kukus Dari

- Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*. No 1 Vol 2 (1-11).
- Novianti. 2016. Analisis Usaha Pengolahan Kopi Jahe Skala Mikro Studi Kasus: Unit Kopi Rakyat Di Wewewa Tengah – Sumba Barat Daya. [Jurnal] - Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Subang.
- Oboh, G. 2005. Nutrient Enrichment Of Cassava Peels Using A Mixed Culture Of *Saccharomyces Cerevisiae* and *Lactobacillus Spp* Solid Media Fermentation Technique. *Electronic Journal Of Biotechnology*. No.1 Vol 9 (48). Offset.
- Orami. 2020. 11 Manfaat Kulit Singkong Untuk Kecantikan Hingga Alternatif Ramah Lingkungan. <https://www.orami.co.id/magazine/amp/manfaat-kulit-singkong/> diakses pada tanggal (24 februari 2021).
- Pardede, P. 2005. Manajemen Operasi dan Produksi, Teori, Model dan Kebijakan. Profita, A, Utomo, DS, Burhandenny, AE, Lois, AJ. 2016. Perancangan Aspek Teknis dan Produksi pada Industri Pengolahan Rumput Laut Menjadi Produk *Nata De Seaweed*. Fakultas Teknik. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Purawisastra, S. 2001. Detoksifikasi dan Peningkatan Kadar Protein Singkong Pahit [Internet]. [cited 2021 feb 15]. Available from: <http://digilib.litbang.depkes.go.id>
- Purnomo, H. 2004. Pengantar Teknik Industri. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Reviansyah, Putra. 2011. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren Secara Kelompok di Kabupaten Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota Kota Provinsi Sumatera Barat. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Richana N. 2012. Ubi Kayu dan Ubi Jalar: Botani – Budidaya, Teknologi Proses Teknologi Pascapanen. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Rohmah. 2020. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Pada Kelompok Tani Hutan (Kth) Cibulao Hijau. [Jurnal Agribisains]. Volume 6 Nomor 1. Universitas Djuanda Bogor. Bogor.
- Rosyidi. 2018. Analisa Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Metode ARC, ARD, dan AAD di PT. XYZ. Skripsi. Program Studi Teknik Industri, Sekolah Tinggi Teknik Qomaruddin. Gresik.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu Budi Daya dan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius.
- Subagyo, A. 2008. Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi. Jakarta: PT.Gramedia.
- Salim, E. (2011). Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Andi Offset.

- Sampaio, R. M., Marcos, S. K., Moraes, I. C., dan Perez, V. H. 2009. Moisture Adsorption Behavior Of Biscuits Formulated Using Wheat, Oatmeal And Passion Fruit Flour. *Journal Of Food Process Presev* 33: 103-113.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shinta, A. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Simanjuntak, M. R. 2018. *Analisis Kelayakan Pasar Dan Finansial Usaha Minuman Nata De Coco Dari Limbah Cair Produksi Kopra (Studi Kasus Di Desa Mekar Jati Kecamatan Pengabuan Kabupaten Tanjung Jabung Barat)*. [Skripsi]. Universitas Jambi. Jambi.
- Sinurlingga, V. Br. 2019. *Kajian Peluang Penerapan Produksi Berih Pada Industri Keripik Singkong Bojonegoro Di Kota Jambi*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sofyan, I. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*, Edisi Pertama. Jakarta: Graha Ilmu.
- Sukmawati, R. F. dan Milati, S. 2009. *Pembuatan Bioetanol dari Kulit Singkong. Laporan Tugas Akhir Studi Diploma III Teknik Kimia*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sumayang, L. 2005. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Pertama. Jakarta: Salemba Empat.
- Suratman. 2001. *Studi Kelayakan Proyek: Teknik Dan Prosedur Penyusunan Laporan (Edisi Pertama)*. Yogyakarta: J & J Learning.
- Suratman. 2002. *Studi Kelayakan Proyek*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan.
- Susanto, T. 2000. *Test Effectivity*. Malang: Brawijaya University.
- Tala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Medan: Departemen Ilmi Gizi Fakultas Kedokteran Sumatera Utara.
- Tokopedia (2021) Resep Brownies Kukus Aneka Rasa. <https://www.google.com/amp/s/www.tokopedia.com/blog/resep-brownies-kukus-aneka-rasa-hvl-amp/> diakses pada tanggal 24 februari 2021.
- Umar, H dan Akbar, P.S. 2004. *Metodologi Penelitian Sosial*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Umar, H. 2001. *Studi Kelayakan Bisnis, Manajemen, Metoda, dan Kasus*. PT.

- Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Umar, Husein. 2007. Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis. Jakarta : Pt. Rajafindo Persada.
- Umar H. 2007. Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan kesembilan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Umar,Husein. 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Edisi 3 Revisi. Pt Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wardani, R. 2020. Analisis Kelayakan Teknis Pendirian Usaha Nata De Cucumber di kota Jambi. Skripsi. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Widarti, A. 2005. Studi Eksperimen Pembuatan Brownies dengan Substitusi Tepung Pisang. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Wignjosoebroto. 2009. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Surabaya: Guna Widya.
- Wikanastri H., dkk. 2012. Aplikasi Proses Fermentasi Kulit Singkong Menggunakan Starter Asal Limbah Kubis Dan Sawi Pada Pembuatan Pakan Ternak Berpotensi Probiotik. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Winaktu, G. J. 2011. Peran Serat Makanan dalam Pencegahan Kanker Kolorektal. Jurnal Kedokteran.