

DAFTAR PUSTAKA

- _____. 1991. *Standar Nasional Indonesia 06-2110-1991*.
- _____. 2014. Asam Nitrat, http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_Nitrat. (diakses, 18 juni 2014)
- _____. 2014. Asam Oksalat, http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_Oksalat. (diakses, 20 Maret 2014)
- _____. 2014. Pelarut, <http://wikipedia.mobi/id/Pelarut>. (diakses, 20 Maret 2014)
- _____. 2014. Nama Latin Singkong, http://id.wikipedia.org/wiki/Nama_Latin_Singkong. (diakses, 24 Maret 2014)
- _____. 2014. Karbohidrat, <http://id.wikipedia.org/wiki/Karbohidrat>. (diakses, 20 Juni 2014)
- _____. 2014. Karbohidrat, <http://hanungrohani.blogspot.com/2013/>. (diakses, 20 Juni 2014)
- _____. 2014. Asam Oksalat, <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-Undergraduate>. (diakses, 20 Juni 2014)
- _____. 2014. Singkong, <http:// wikipedia.org/wiki/Singkong> 24 Maret 2014.
- Allen, G.H. 1979. Cassava a New Look at an Old Crop. Quesland Agriculture.
- Andiani, Desi. 2009. *Pembuatan Asam Oksalat dari Tongkol Jagung dengan Pengaruh Waktu dan Konsentrasi HNO₃*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Aridewi, Sita. 2011. *Pembuatan Asam Oksalat dari Ampas Tebu dengan Proses Peleburan Alkali*. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Arifin. 2005. *Kandungan Gizi Pada Ubi Kayu*. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan.
- Biro Pusat Statistik. 2008. *Produksi Ubi Kayu*. Jakarta.
- Ciptadi, W. 1980. *Umbi ketela pohon sebagai bahan pangan industri*. Fateta Institut Pertanian Bogor.
- Day, R. A. 1986. *Analisis Kimia Kuantitatif*. Erlangga. Jakarta.
- Enari, T. M. 1983. *Microbial Enzimatic and Biotechnology*. London
- Fessenden dan Fessenden. 1984. *Kimia Organik, Jilid II*. Erlangga. Jakarta.

- Grace, M. R. 1977. *Cassava Processing FAO Plant Production and Protection*. Rome.
- Hardjono Sastrohamidjojo. 2005. Kimia Organik; Stereokimia, Karbohidrat, Lemak Dan Protein. Yogyakarta. Penerbit Gadjah Mada University.
- Herman. Syamsu. 2011. *Pengaruh Konsentrasi NaOH Pada Proses Pembuatan Asam Oksalat dari Ampas Tebu*. Universitas Riau.
- Hidayat, Cecep. 2009. *Peluang Penggunaan Kulit Singkong Sebagai Pakan Unggas*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Holtzapple, M. T. 1993. Cellulose h: Encyclopedia of Food Science, Food technology and Nutrition. London.
- Ikawati dan Melati. 2009. *Pembuatan Karbon Aktif dari Limbah Kulit Singkong UKM Tapioka Kabupaten Pati*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kiantoro, Andi. 2011. *Pembuatan Asam Oksalat dari Limbah Kulit Pisang dengan Pengaruh dan Konsentrasi Asam Nitrat*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Kirk-Othmer. 1983. *Encyclopedia Of Chemical Technology, 3rd ed., John Wiley and Sons*, New York.
- Mahmud, dkk. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo: Jakarta.
- Narimo. 2009. *Pembuatan Asam Oksalat dari Peleburan Kertas Koran Bekas dengan Larutan NaOH*. Universitas Setia Budi. Surakarta.
- Oktarisky. 2008. *Pemanfaatan Limbah Sabut Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Asam Oksalat dengan Reaksi Oksidasi Asam Nitrat*. Unsri: Palembang.
- Richana, Nur. 2013. *Mengenai Potensi Ubi Kayu*. Nuansa Cendikia: Bandung.
- Rukmana, R. 1997. Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius: Yogyakarta.
- Suprapti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Supriyadi. 1995. *Pengaruh Tingkat Penggunaan Hasil Fermentasi Kulit Ubi Kayu oleh Jamur Aspergillus niger dalam Ransum terhadap Performan Ayam Pedaging Periode Starter*. Skripsi. Universitas Padjadjaran. Bandung.

- Tjokroadikoesoemo, S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Turyoni D. 2005. *Pembuatan Dodol Tape Kulit Singkong*. Teknologi Jasa dan Produksi Universitas Semarang.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia: Jakarta.
- Wilasita, dkk. 2009. Pabrik Asam Oksalat dari Kulit Pisang dengan Proses Okidasi Asam Nitrat. Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya.
- Yuliani, Aisyah. 2007. *Pengaruh Asam Oksalat*. Jakarta.
- Vogel. 1994. *Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik*. Alih Bahasa P. Hadyana. A dan Setiono. L. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.