

BIBLIOGRAPHY

- Abdillah, J., and Widyawati, N. 2014. Pengaruh Dosis Ragi dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum. *Agric Vol*, 26 No. 1, 75-84.
- Acharya, D. dan Anshu, S. 2008. *Idigenous Herbal Practices*. Jaipur : Aavishkaar Publisher Distributors.
- Aiyer. P. V., 2005. Amylases and Their Applications. *African Journal of Biotechnology*. 4: 125-1529.
- Astriani, M. 2017. Skrining Bakteri Selulolitik Asal Tanah Kebun Pisang (*Musa Paradisica*) *Jurnal Biota*. 3 (1) : 6 – 10.
- Astutik, R.P., Kuswytasari, N.D., dan Shovitri, M., 2010, Uji Aktivitas Enzim Selulase dan Xilanase Isolat Kapang Tanah Wonorejo Surabaya, Laporan Penelitian, Jurusan Biologi FMIPA ITS, Surabaya.
- Barus, T. and Lydia, N. W. 2011. Dominant Microbiota and Their Role In Flavor Of Cassava. *Jurnal Biota*. 16 (2) : 354 - 361.
- Barus, T., Kristani, A. and Yulandi, A. 2013. Diversity Of Amylase-Producing *Bacillus Spp.* From “Tape” (Fermented Cassava). *Hayati Journal Of Biosciences*, 20 (2) : 94-98.
- Barus, T., Chalista, S., And Lay, W. B. 2017. Identifikasi dan Keragaman Genetik Bakteri Asam Laktat Dari Tapai Singkong Berdasarkan Sekuen Gen 16S Rrna. *Biota Vol. 2 (2): 46–52*, Juni 2017 ISSN 2527-323.
- Berlian, Z., F., Aini., R. Ulandari., 2016. Uji Kadar Alkohol Pada Tapai Ketan Putih dan Singkong Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda. *Jurnal Biota*. Vol. 2 (1). 106-111.
- Devindo, C. S. Z., Cindy A., Dezy H., Resti F. 2021 . Pengaruh Lama Fermentasi dalam Pembuatan Tape. *Unpunublished Version*. 1 : 600 – 607.
- De Vuyst, L. and F. Leroy. 2007. Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria: Production, Purification, and Food Applications. *Journal of Molecular Microbiology and Biotechnology*. Vol 13:194-199.
- Dirayati, Abdul, G. Erlidawati. 2017. Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA dan Pembelajaran Ipa (JIPI)*, 1 (1) : 26 - 33.

- Djide, M. N., & Wahyudiin, E. 2008. Isolasi Bakteri Asam Laktat dan Air Susu Ibu dan Potensinya dalam Penurunan Kadar Kolesterol secara In Vitro, *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 12(3): 73- 78.
- Ester, S. R., Mukarlina., and Rahmawati. 2021. Aktivitas Bakteri Asam Asetat dalam Proses Pembuatan Cuka Daging Pisang Mas (*Musa acuminata, L.*). *Protobiont : Journal of Biology Science*. 10(1): 22-25.
- Fahmi, N., dan Nurrahman. 2011. Kadar Glukosa, Alkohol dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2 (3) : 25-42.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: PT. Gramedia Utama Pustaka.
- Fatmawati, F., Muhammad, N. A., Astri Fatmasari, A., and Yuni, D. M. 2019. Screening and Identification of Xylanase Enzyme-Producing Bacteria in Peuyeum Cassava with 16S rRNA Gene Marker method. *J. Kartika Kimia*. Vol. 2 (1):37;43.
- Fogarty, W. M. and C.T. Kelly. 1980. Amylases, Amyloglucosadaes and related Glucanases in Economic Microbiology, Microbial enzymes and Bioconversions. Vol 5. Ed by. AH Rose. Academic Press. London.
- Fogarty, W., M., 1983. *Microbial Enzyme and Biotechnology*. London : Applied Sciences Publishing.
- Ghose, T. K. 1987. *Measurement Of Cellulase Activities. Pure And Appl. Chem.*, 59 (2) P. 257 - 268.
- Gupta, P., Samant, K. And Sahu, A., 2012. Isolation Of Cellulose Degrading Bacteria And Determination Of Their Cellulolytic Potential. *International Journal Of Microbiology*. 10 : 1-5.
- Hadisepoetro, E. S., N, Takada N and Y. Oshima, 1979. Microflora in ragi and usar. *Journal of Fermentation Technology*. 77:251-159.
- Haryadi. 2013. Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Ketan Dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktifitas *Saccharomyces Cereviceae* Secara Mikroskopis. Universitas Diponegoro: Semarang. [Skripsi]. Diakses Pada Tanggal 7 Maret 2019 Pukul 13.11 Wita Di Makassar.
- Hasanah, H., Jannah, A. dan Fasya, A.G. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima*). *Alchemy*, 2(1):68-79.
- Hua, X. and Yang, R. (2016). Enzymes in starch processing. In Chandrasekaran, M. (Ed.) *Enzymes in Food and Beverage Processing*, p. 139-170. Boca Raton: CRC Press.

- Hudaída, S., Hakim, A. H., and Marwati. 2021. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Tape Singkong (*Manihot Esculenta*) Varietas Mentega Dengan Pra-Perlakuan Perendaman dalam Sari Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Journal Of Tropical Agrifood*, 20 (2) :90-96.
- Idiawati, N., Hasfinda, E. M. dan Ariani, L. 2015. Produksi Enzim Selulase Oleh *Aspergillus Niger* Pada Ampas Sagu. *Jurnal Natur Indonesia*.16 (1) :1 – 9.
- IFT Expert Panelist. 2005. *Functional Foods Opportunities and Challenges*. Washington DC. Institute Of Food Technologist. P.6.
- Iskandar, Y.M., D. Agustine., A.Sidik., Linar Z. U., dan A.T.Karossi. 1994. Fermentasi Alfa Amilase Dari *Aspergillus Oryzae* Pada Media Sagu Metroxylon. *JKTI Vol 4 (1)*: 48-49.
- Jayus. 2005. *Teknologi Singkong*. Bagor: IPB.
- Joegensen, H., Torný, E., Johan, B., and Folke, T. 2003. Purification and characterization of five cellulases and one xylanase from *Penicillium brasilianum* IBT 20888. *Enzyme and Microbial Technology* 32(7):851-861.
- Kaneko, T., Ohno, T., and Ohisa, N. 2004. Purification and characterization of a thermostable raw starch digesting amilase from a *Streptomyces* sp. isolated in a milling factory. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*. 69(6), 1073-1081.
- Komari, N., dan Tanto, B. S., 2021. ENZIMOLOGI Macam, fungsi, dan aplikasi enzim. Banjarbaru: CV Banyubening Cipta Sejahtera.
- Lestari, P., Darwis, A. A., Nurrichana and Damardjati, DS. 2001. Analisis Gula Reduksi Hasil Hidrolisis Enzimatik Pati Ubi Kayu Oleh A-Amilase Thermostabil Dari *Bacillus Stearothermophilus* TII12. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. 6(1): 23-26.
- Lismeri, L., Poppy, M.Z., Tika, N. dan Yuli, D. 2016. Sintesis Selulosa Asetat Dari Limbah Batang Ubi Kayu. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 11 (2) : 82 - 91.
- Madigan, M. T., J. M. Matinko., D.T. Stahl and D.P. Clark. 2012. *Brock: Biology Of Microorganisms*. Pearson Education, Inc. San Francisco.
- Manalu, R.T., Amelia, F., Syamsinar. 2021. Isolation and characterization of lactic acid bacteria in fermented sweet corn (*Zea mays l*) as antibacterial. *BIOSIENCE*. Vol 5(2): 141-149.
- Manin, F., E. Hendalia, dan A. Aziz, 2007. Isolasi dan Produksi Isolat Bakteri Asam Laktat dan *Bacillus Sp* Dari Saluran Pencernaan Ayam Buras Asal Lahan

Gambut Sebagai Sumber Probiotik. Laporan Penelitian Fundamental Tahun I Fakultas Peternakan Universitas Jambi.

- Manin, F., E. Hendalia dan Yusrizal. 2012. Potensi Bakteri Bacillus dan Lactobacillus Sebagai Probiotik Untuk Mengurangi Pencemaran Amonia Pada Kandang Unggas. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 14 (2) : 360 – 367.
- Maryandini, A., Wolosari, W., Maranatha, B., Sunarti, T. X. Rachmania, N. dan Sutna, H. 2010. Isolasi Bakteri Selloolitik dan Karakterisasi Enzimnya. *Jurnal Sains*. 1 (1) : 33 - 38.
- Merican, Z. and Quee-Lan, Y. 2004. Tapai Processing in Malaysia; A Technology Transition. In Steinkraus, K.H. *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. 2nd. Marcel Dekker Inc., New York. 247-270.
- Muchtadi, R.T. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muhiddin, N.H, N. Juli, I. and N. P. Aryantha, 2001, Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Kayu Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Matematika Dan Sains* (6):1-12.
- Muhiddin, N. H., Ramlawati, Yanti, N. A., and Mun'im, A . 2019. Analisis Kuantitatif Mikroorganisme Ragi Tape Lokal dan Daya Terima “Tape Jusinta” Yang Dihasilkan. *Biowallacea : Jurnal Penelitian Biologi (Journal Of Biology Research)*. 6 (2) : 1007-1016.
- Murray, R.K. et al. 2003. *Biokimia Harper*. Edisi 25. Jakarta. Kedokteran. EGC.
- Nababan, M., Ida, B. W. G., dan I, M. M. P. W. 2019. Produksi Selulase Kasar Dari Bakteri Selulolitik. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 7 (2) : 190 - 199.
- Naiola, E. 2008. *Mikrobia Amilolitik pada Nira dan Laru dari Pulau Timor, Nusa Tenggara Timur*. Biodiversitas bidang mikrobiologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 9 (3): 165-168.
- Ninsix, R. and S.Tp.,Mp. 2013. Pengaruh Konsentrasi Ragi Merk Nkl Terhadap Mutu Tape Yang Dihasilkan. *Journal Teknologi Pangan*. Vol. 2, No. 2: 1-11.
- Nurjannah dan Nurhikmah. 2020. Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Singkong (*Manihot esculenta Crantz*). *Jurnal Borneo Saintek*, 3 (2) : 73-76.
- Ogimoto, K., and Imai, S. 1981. *Atlas Of Rumen Microbiology*. Tokyo, Japan Scienties Press.

- Ong LG, Abd-Aziz S, Noraini S, Karim MI and Hassan MA .2004. Produksi dan Profil Enzim oleh *Aspergillus Niger* Selama Fermentasi Substrat Padat Menggunakan Bungkil Inti Sawit Sebagai Substrat. *Aplikasi Biokimia Bioteknologi* 118:73–79.
- Owens, J.D. 2015. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. CRC Press, Taylor and Francis Group. Boca Raton Florida.
- Pakhtiar, G. B., Muzayyinah dan Metty, I. 2012. Identifikasi Fungi dalam Tapai Ubi Jalalr (*Ipomea Batatas*) Sebagai Sumber Belajar Biologi dan Pengaruhnya Terhadap Keterampilan Berkomunikasi Ilmiah Siswa Kelas X SMA. *Jurnal B/O Pendagogi*. 1 (1) :75-74.
- Periadnadi. 2003. *Vorkommen und Stoffweschelleistungen von Bacterien Der Gattungen Acetobacter Und Gluconobacter Whread Der Stoffweschels*. Dissertation. Vorgelegt Beim Fachbereich Biologie Und Informatik Der Johan Wolfgang Goethe-Universitat In Frankfurt Am Main . Frankfurt.
- Periadnadi. 2005. *Hubungan Antara Komposisi Ragi Tapai dari Beberapa Daerah Di Sumatera Barat Dengan Tapai Yang Dihasilkannya*. Makalah Regularly Scientific Seminar TPSDP Batch III Jurusan Biologi FMIPA Universitas Andalas Padang. 14 Desember 2005.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2010. *Mikroflora Indigenous Pada Buah-Buahan*. Jurusan Biologi FMIPA UNAND.Padang. (Unpublished).
- Perry, R.H.1984. “Perry’s Chemical Handbook”, 6 th Edition, McGraw Hill Company, New York. USA.
- Pranayanti I.A.P., dan A. Sutrisno. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos Nucifera L*) dengan Starter *Lactobacillus Casei* Strain Shirota. *Jurnal Pangan Dan Agro Industri*, 3 (2) 763-772.
- Purkan, Purnama, H.D., dan Sumarsih, S. 2015. Produksi Enzim Selulase dari *Aspergillus Niger* Menggunakan Sekam Padi dan Ampas Tebu sebagai Induser. *Jurnal ILMU DASAR*. Vol. 16 (2) : 95 – 102. Departemen Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Airlangga.
- Rahman, S. A., Nurmiati and Periadnadi. 2018. The Presence of Natural Microflora in Tapai Fluid of Cassava (*Manihot Utilissima Pohl.*) from Traditional Market in Padang. *World Journal of Pharmaceutical and Life Sciences WJPLS*. Vol. 4(8): 15-20.
- Richards, et.al., 2012. Metal Nanoparticle Modified Polysulfone Membranes for Use in Wastewater Treatment: A Critical Review. *Journal of Surface Engineered Materials and Advanced Technology*. Vol. 2. 183-193.

- Saputra D, dan Nurhayati T. 2013. Application and Production of Yellowstripe Sead Fish Pepton for Bacteria's Growth Media. JPHPI Volume 16 (3).
- Schlegel, H.G. 1994. *Mikrobiologi Umum*. Edisi keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Simanjuntak, M., Terip, K., dan Sentosa G. 2017. Pengaruh Penambahan Gua Pasir Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Minuman Ferbeet. (Fermented Beetroot). *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 5 (1).
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi III. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sunarto. 2002. *Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suparti, Asngad, A. 2009. Lama Fermentasi dan Dosis Ragi yang Berbeda pada Fermentasi Gaplek Ketela Pohon (*Manihot utilissima Pohl*) Varietas Mukibat Terhadap Kadar Glukosa dan Bioetanol. *Jurnal Penelitian Sains and Teknologi*. Vol. 10(1).
- Stellmach, B., W. Gottschick., F. Bettermann and K. Zabel. 1988. *Bestimmung Smethoden Enzyme For Pharmazie. Lebensmittelchemie, Thechnik, Biochemie, Biologie, Medizin*. Steinkopff Verlag. Darmstadt.
- Sulistiani, H. I. 2020. Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat dari Tempe dan Tape Berdasarkan Sekuen Gen 16S Rrna. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera : A Scientific Journal*. 37 (2) : 69 - 77.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA. Universitas Press. Surabaya.
- Susanti, A., Periadnadi dan Nurmiati. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Alami Pencernaan Ikan Patin Siam (*Pangsius Hypophthalmus*) As A Probiotik Candidate. *Jurnal Metamorfosa*. 4 (2) : 247 – 255.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Tetchi, F.A., Solomen, O.W., Celah, K.A., and Georges, A.N. 2012. Effect of Cassava Variety and Fermentation Time on Biochemical and Microbiological Characteristics of Raw Artisanal Starter for Attiéké Production. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 10:40-47.
- Wahyudi, J., Wibowo, W. A., Rais, Y. A., and Kusumawardani, A. 2011. Pengaruh suhu terhadap kadar glukosa terbentuk dan konstanta kecepatan reaksi pada hidrolisa kulit pisang. In *Prosiding Seminar nasional Teknik Kimia*

“Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber daya Alam Indonesia. Yogyakarta.

Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. UMP Press. Malang.

Wardani, N. K., R. Susanti., Retno S. I. and Arie, R. 2022. Pengaruh Lama Perendaman Dan Jenis Pembungkus Terhadap Kadar Etanol Tape Ketan. *Jurnal Of Biology Life Science*. 11 (1) : 30 - 38.

Widiyaningrum, C. 2009. Pengaruh Bahan Penutup Terhadap Kadar Alkohol pada Proses Fermentasi. Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz) dan Ubi Jalar (*Ipoema Batatas L. Sin*). Skripsi Thesis , UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.

Wulandari, F. 2008. Uji Kadar Protein Tape Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). [Skripsi]. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Yusmarini, Johan, V. S., Fitriani, s., Rahmayuni, Artanti, V. F. and Pato, U. 2019. Characteristic of Probiotic Tapai Made by Addition of *Lactobacillus plantarum* I. *International Journal of agricultural Technology*. Vol. 15(1): 195-206.

Zhang, Y., Himel, M. and Mielenz, J., 2006. Outlook For Cellulose Mprovement Screening and Selectin Strategis. *Biotechnology Eduances*. 24 (5) : 452 – 481.

Zubeyde, B., F. Uyar., M. Dogru., and H. Alkar., 2008. Prep. Biochem. Bioetchnol. 38(2): 90-184

