

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelina. T. 2008. Pengaruh Komposisi Substrat dan Dosis Inokulum Loru terhadap Nilai Gizi Ampas Sagu (*Metroxylon sp*) Fermentasi. Jurnal Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Vol 5 No 71-74.
- Alfon, J. B., dan Bustaman, S. 2005. *Prospek dan Arah Pengembangan Sagu di Maluku*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Maluku.
- Anonim. 2015. Batang Sagu. <http://ditjenbun.pertanian.go.id> [diakses: 1 Maret 2016].
- Anonim. 2016. Hutan Sagu. <http://industri.bisnis.com> [diakses: 9 Agustus 2016].
- Anonim. 2015. Teknologi Pembuatan Asama Asetat Dengan Menggunakan *Acetobacter aceti*. <http://www.agrotekno-lab.com/2015/06/teknologi-pembuatan-asama-asetat-dengan.html>. [diakses 9 September 2017]
- Ansori., I.F. 2013. Studi Pembuatan Bioetanol dari Kelapa (*Cocus nucifera*). [Skripsi]  
Padang. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas Padang.
- Antawidjaja, T., Bintang, I. A. K., Supriyati., A .P . Sinurat, A. P., dan I P Kompiang. 1997. *Penggunaan Ampas Kirai (Metroxylon sago) dan Hasil Fermentasinya sebagai Bahan Pakan Itik yang Sedang Tumbuh*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Asben, A. 2012. Rekayasa Proses Produksi Hidrolisat Dari Ampas Sagu Sebagai Substrat Untuk Pembuatan Bioetanol. Sekolah Pascasarjana. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 1995. *Official Methode and Analysis of Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC International.
- \_\_\_\_\_. 2005. *Official Methode and Analysis of Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC International.

- Azhari, A. 2014. Bidelignifikasi Kayu Sengon Untuk Produksi Bioetanol Dengan Teknik Sakarifikasi Fermentasi Simultan Sel Teramobil. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bintoro. M. H. 2008. *Bercocok Tanam Sagu*. IPB-Press. Bogor.
- Bintoro, M. H., Mashud, N., dan Novariantio, H. 2007. Status Teknologi Sagu (*Metroxylon sagu sp.*) di dalam: *Lokakarya Pengembangan Sagu di Indonesia*, Batam 25-26 November 2007. Bogor. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan: Hal 77-78.
- Bioenergy Aliance*. 2007. *Modul Pelatihan Bioetanol untuk Bisnis*. Surfactant and Bioenergy Researc Center. LPPM-IPB. Bogor.
- Bird, T. 1987. *Kimia Fisik Untuk Universitas*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckel, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Dubois M, Gilles KA, Hamilton JK, Rebers PA, Smith F. 1956. Colorimetric method for determination of sugars and related substances. *J Anal Chem* 28(3): 350-356.
- Flach M. 1997. *Sago Palm Metroxylon sagu Rottb*. Rome: IPGRI.
- Funome, H. 2016. Pengaruh Volume Inokulum Pada Produksi Bioetanol Dari Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiacal* L. var. Kepok Kuning) Menggunakan *Z.mobilis* Dengan Metode Solid State Fermentation (SSF). [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Hidayat, N., Padaga, M. C., dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. ANDI. Yogyakarta.
- Hsua, C., Chen, W., Y Weng., and Tseng, C. 2013. Chemical composition, physical properties, and antioxidant activities of yam flours as affected by different drying methods. Department of Food Science, National Chiayi University. Taiwan.
- Judoamidjojo, M. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Bioteknologi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kusmawati, W. 2015. Derajat Keasaman (pH) *Vinegar* Dalam Media Limbah Fermentasi Biji Kakao Akibat Penambahan Konsentrasi *Acetobacter Aceti* dan Waktu Inkubasi. IKIP Budi Utomo Malang. El-Hayah Vol. 5.
- Kwartiningsih, E., dan Mulyati, Ln. Nuning Sri. 2005. Fermentasi Sari Buah Nenas Menjadi *vinegar*. *Ekulibrium* 4 : B-12.
- Leuhenapessy, J. E., Luhukay, M., Talakua, S., Salampessy, H., dan Riry, J. 2010. *Sagu Harapan dan Tantangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Lutfiah, T. 2016. Investigasi Viskositas Kinematik dan Konstanta Dielektrik Minyak Transformator Berdasarkan Perbedaan Warna. [Skripsi] Jember. Jurusan Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jember.
- Natsir, N. A. A., Natsir, H., dan Dali, S. Eksplorasi dan Karakterisasi Bakteri Termofil Penghasil Enzim Amilase dari Sumber Air Panas Panggo Sulawesi Selatan. Laboratorium Biokimia Jurusan FMIPA Univ.Hasanuddin. Makassar.
- Nugroho, A.T. 2012. Studi Waktu Fermentasi dan Jenis Aerasi Terhadap Kualitas Asam Cuka dari Nira Aren (*arenga pinnata*). [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. [Diakses 20 Juni 2017].
- Nurmawati, R. Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Kamera Ccd (*Charge Coupled Device*) Dan Image Processing. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. bogor. [Diakses 30 Juni 2017].
- Purwitasari, E., Pangastuti, A., Setyaningsih, R. 2004. Pengaruh Media Tumbuh terhadap Kadar Protein *Saccharomyces cerevisiae* dalam Pembuatan Protein Sel Tunggal. *Bioteknologi* 1 (2): 37-42.
- Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi Industrial*. ARCAN. Jakarta.
- Rahmawati, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Sari Buah Jambu Air Dalam Menghasilkan Cairan yang Mengandung Asam Asetat Untuk Pembuatan *Vinegar*. [Skripsi] Padang. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas Padang.
- Rahmawati, R. 2015. Pemanfaatan Kulit Singkong (*Manihot Utilissima*) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Cuka dengan Penambahan Konsentrasi *Acetobacter acetii* yang Berbeda. Naskah Publikasi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. [Diakses 20 April 2017]

- Richana, N. 2011. *Bioetanol: Bahan Baku, Teknologi dan Pengendalian Mutu*. Nuansa. Bandung.
- Richana, N dan Budiyanto, A. 2011. *Gula Singkong*. Nuansa. Bandung.
- Sarjoni, B. 2005. *Kamus Kimia*. PT Rineka CIPTA. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Setiawati, Sinaga dan Dewi, 2013. *Proses Pembuatan Bioetanol Dari Kulit Pisang Kepok*. Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya No. 1, Vol. 19.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M, P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB-Press. Bogor
- Suriawiria, U. 1990. *Pengantar biologi umum*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Soetaredjo dan Ismadji. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Batang Sagu dengan menggunakan Fluida Superkritis. Di dalam *Prosiding Seminar Nasional Fundamental dan Aplikasi Teknik Kimia 2011*. Jurusan Teknik Kimia, National Taiwan University of Science and Technology, Taipei, Taiwan, dan Jurusan Teknik Kimia, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Suhartono, M.T. 1989. *Enzim dan Bioteknologi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Antar Universita Bioteknologi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syakir, M., Bintoro. M. H., dan Agusta, H. 2009. *Pengaruh Ampas Sagu Dan Kompos Terhadap Produktivitas Lada Perdu*. Jurnal Littri Vol 15 No 4 Hal: 168 – 173.
- TJokroadokoesoemo, S. P. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu lainnya*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Wahyuni, S. 2015. Pemanfaatan Kulit Nanas (*Ananas Comosus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka Dengan Penambahan *Acetobacter Aceti*. Naskah publikasi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan Universitas Muhammadiyah. Surakarta. [Diakses 18 Juli 2017].
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2010. *Enzim Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zubaidah, E. 2010. Kajian Perbedaan Kondisi Fermentasi Alkohol dan Konsentrasi Inokulum Pada Pembuatan Cuka Salak (*Salacca zalacca*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 11 : 94-100.

