

DAFTAR PUSTAKA

- Abu, E. A., Ado. S.A and James, D.B. 2005. Raw Starch Degrading Amylase Production By Mixed Culture Of *Aspergillus Niger* And *Saccharomyces Cerevisiae* Grown On Sorghum Pomace. *Journal of Biotechnology* Vol. 4 (8), pp. 785-790.
- Adini, S. Kusdiyantini, E dan Anto Budiharjo. 2015. Produksi Bioetanol Dari Rumput Laut dan Limbah Agar *Gracilaria* sp. dengan Metode Sakarifikasi Yang Berbeda. *Bioma*. Vol. 16, No. 2: 65 – 75.
- Alexopoulos, C. J and C. W. Mims. 1981. *Introductory Mycology*. Third Edition. John Wiley and Soon. New York.
- Asnawi, M., S.H. Sumarlan, and M.B. Hermanto. 2013. Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrolan Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol. 1(2).
- BPS. 2014. *Sumatera Barat Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.
- BPS. 2015. Tabel Dinamis Tanaman Pangan. <http://bps.go.id/site/pilihdata>. Diakses 18 Juli 2015.
- Budiarti, G.I., Sumardjono, S Dan Kusmiyati. 2016. Studi Konversi Pati Ubi Kayu (Cassava Starch) Menjadi Glukosa Secara Enzimatik. *Chemica* Vol. 3, No.1.
- Bumforth, C. W. 2005. *Food, Fermentation and Microorganisms*. University of California Davis. USA.
- Burnett, H.L and B.B. Hunter. 1972. *Illustrated Genera Of Imperfect Fungi*. Third Edition. Burgess Publishing Company.
- Cappuccino, J.G. dan Sherman, N. 2005. *Microbiology: a Laboratory Manual*, Seventh Edition. Pearson Education, Inc., San Fransisco.
- Chancharoonpong, C., P.C Hsieh and S.C Sheu. 2012. Production of Enzyme and Growth of *Aspergillus oryzae* S. on Soybean Koji. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, Vol. 2, No. 4.
- Dewi. I. M. 2011. Isolasi Bakteri dan Uji Aktifitas Kitinase Termofilik Kasar dari Sumber Air Panas Tinggi Raja. Simalungun Sumatra Utara. *Thesis* Pasca Sarjana Biologi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Dwita, Septi. 2009. Penggunaan Kombinasi Suhu Dan Lama Inkubasi Dalam Peningkatan Produksi Amilase Beberapa Jamur Ragi Tapai Sumatera Barat. *Skripsi* jurusan Biologi Universitas Andalas. Padang.
- Fardiaz, S. 1988. *Fisiologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fogarty, W.M. and C.T. Kelly. 1980. Amylases, Amyloglucosidases and related Glucanases in Economic Microbiology. *Microbial enzymes and Bioconversions*. Vol 5. Ed by. AH Rose. Academic Press. London.
- Gandjar, I. 2003. *Tape from cassava and cereals*. Department of Biology, Faculty of Mathematics & Natural Sciences. University of Indonesia. Jakarta.
- Garneau, S., Tsodikova, Shkel, I.A., Tsodikov, O. A. 2009. Exact and User Friendly Kinetic Analysis of Two Step Rapid Equilibrium Michaelis-Menten Mechanism. *Analytical Biochemistry*, 387, pp. 276-279.
- Hadioetomo, R.S. 1993. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek Teknik dan Prosedur Dasar dalam Praktikum*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Handayani, W. 2007. Penambahan Beberapa Jenis Rempah Terhadap Keberadaan Mikroflora Ragi Tapai. *Skripsi* Sarjana Biologi Universitas Andalas, Padang.
- Hasana, U. 2014. Keberadaan Dan Karakter Isolat-Isolat Mikroflora Alami Saluran Pencernaan Sapi Potong Sebagai Kandidat Probiotik Pakan Sapi Potong. *Skripsi* Sarjana Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas. Padang.
- Hasanah, H., Akyunul, J Dan A. Ghanaim Fasya. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot Utilissima* Pohl). *Alchemy*, Vol. 2, No. 1 :68-79.
- Holt JG, Krieg NR, Sneath PHA, Staley JT dan Williams ST. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology Ninth Edition*. Williams and Wilkins. United Stated of America.
- Ichsyani, M. 2014. Screening Aktivitas Amilolitik Isolat Khamir Dan Bakteri Asam Laktat Pada Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz) Terfermentasi Sebagai Upaya Penurunan Kadar Asam Sianida (Hcn). *Skripsi* Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Jamillah, I., Meryandini, I., Rusmana, A., Suwanto, N.R., Mubarik. 2009. Activity Proteolytic and Amylolytic and Enzymes From *Bacillus* spp. Isolated From Shrimp Ponds. *Journal Microbiology Indonesia*. 3 (2) : 67-71.

- Kamsina. 2017. Potensi Isolat-Isolat Bakteri Indigenous Asal 3 Varietas Ubi Kayu dalam Proses Produksi Mocav. *Tesis* Program Pascasarjana Biologi Universitas Andalas. Padang.
- Lusiana, H., Isworo, R. dan Budi Rahardjo. 2014. Eksplorasi Jamur Alkalotoleran dari Desa Sukolilo Barat, Kecamatan Labang, Kabupaten Bangkalan, Madura, Jawa Timur. *Bioma* Vol. 16, No. 1: 10-17.
- Lay, B.W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Lay, B.W dan H. Sugoyo. 1992. *Mikrobiologi*. CV Rajawali. Jakarta.
- Lima, M.A.P and A.P.P Natalense., 2012. *Bioetahnol*. Brazilian Bioethanol Science and Technology Laboratory (CTBE). Brazil.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, D.T. Stahl and D.P. Clark. 2012. *Brock Biology of Microorganisms*. Pearson Education, Inc. San Francisco.
- Melliawati, R., Rohmatussolihat Dan Ferra Octavina. 2006. Seleksi Mikroorganisme Potensial Untuk Fermentasi Pati Sagu. *Biodiversitas*. Vol. 7, No. 2: 101-104.
- Miranti, A.K., Rukmi, I dan Agung Suprihadi. 2014. Keanekaragaman Kapang *Aspergillus* pada Serasah Daun Talok (*Muntingia calabura* L.) di Kawasan Desa Sukolilo Barat, Kecamatan Labang, Kabupaten Bangkalan, Madura. Pendidikan Geografi, Pendidikan Sains, PKLH – FKIP UNS.
- Mot, R.D., M. Demeersman And Hubert Verachtert. 1984. Comparative Study Of Starch Degradation And Amylase Production By Non-Ascomycetous Yeast Species. *Journal Sciencedirect* Vol. 5:421-432.
- Naiola, E. 2008. Isolasi dan seleksi mikroba amilolitik dari makanan Fermentasi atau ragi tapai gambutdi kalimantan selatan. *Jurnal Bidang Mikrobiologi, Puslit Biologi*. LIPI. Bogor.
- Nurhatadi, E Dan E.S. Rahayu, 2011. Isolasi Dan Karakterisasi Yeast Amilolitik Dari Ragi Tape. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 4, No. 1.
- Nurmalinda, A., Periadnadi dan Nurmiati. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indigenous Pemfermentasi dari Buah Durian (*Durio Zibethinus* Murr.). *Jurnal Biologi Universitas Andalas (J. Bio. UA)*. 2 (1)-Maret 2013:8-13 (ISSN:2303-2162).
- Nurmiati. 2005. *Dadih Produk Probiotik Hasil Fermentasi Tradisional Susu Kerbau dan Susu Sapi*. Regulary Scientific Seminar-TDSP Batch III 2005. Biologi. Universitas Andalas.
- Ochoa-Solano, J. L and J. Olmos-Soto. 2006. The functional property of Bacillus for shrimp feeds. *Food Microbiol*. 23(6):519-525.

- Oramahi, H.A. 2006. Identifikasi Jamur Amilolitik pada Geplek Di Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*. Vol. 12, No. 1: 25-32.
- Orozco, R.L. Redwood, M.D., Leeke, G.A., Bahari, A., Santos, R.C.D. and Macaskie, L.E., 2012. Hydrothermal Hydrolysis of Starch with CO₂ and Detoxification of The Hydrolysates with Activated Carbon for Biohydrogen Fermentation . *International Journal Hydrogen Energy*, (1), pp.1–17.
- Periadnadi dan Nurmiati. 2011. *Mikroflora Indigenous Pada Buah-Buahan Tropis*. Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang (*Unpublished*).
- Periadnadi. 2003. Vorkommen und Stoffwechselleistungen von Bakterien der Guttungen *Acetobacter* und *Gluconobacter* während der Weinbereitung unter Berücksichtigung des Zucker-Säure Stoffwechsels. *Disertation* Goethe Universität, Frankfurt. a.M.
- 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.
- Priest, F. G. 1977. Extracellular Enzyme Synthesis In The Genus *Bacillus*. *Bacteriological Reviews*, Vol. 41, No. 3: 711-753.
- Putri. W.R.D., Haryadi., Djagal, W.M dan M.N Cahyanto. 2012. Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik Selama Fermentasi Growol, Makanan Tradisional Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13, No.1: 52-60.
- Putri, L.S.E dan D. Sukandar. 2008. Konversi pPati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Menjadi Bioetanol Melalui Hidrlisis Asam dan Fermentasi. *Biodiversitas* Vol.9, No. 2 : 112-116.
- Putriani. E. E. 2006. *Seleksi Amilolitik, Jamur Ragi Tapai Sumatera Barat*. *Skripsi* Sarjana Biologi, Unversitas Andalas. Padang.
- Risnoyatiningih, S. 2011. Hydrolysis Of Starch Saccharides From Sweet Potatoes Using Enzyme. *Jurnal Teknik Kimia* Vol.5, No.2.
- Riza, Y. 2015. Isolasi dan karakterisasi Mikrflora Indigenous Pemfermentasi pada Ubi Kayu Jenis Ketan untuk Proses Mocaf. *Skripsi* Sarjana Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas. Padang.
- Rose, A.H. 1980. *Microbial Enzymes and Bioconversion*. Academic Press. London.
- Rosita. 2008. Produksi Etanol dari Onggok Menggunakan Ekstrak Kasar Enzim Alfa amilase, Glukoamilase dan *Saccharomyces cerevisiae*. Tesis Program Study Magister Bioteknologi SITH.

Rukmana, R. 1987. *Ubi Kayu Budi Daya dan Paska Panen*. Kanisius. Yogyakarta.

Safitri, D Dan Samingan. 2013. Isolasi Dan Identifikasi Fungi Amilolitik Pada Bonggo Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*, L). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi Vol.5, No.1: 29-35*.

Samson and Reenen. 1988. *Introduction to Food Born Fungi*. BAARN. The Netherland.

Schlege, H.G. 1994. *Mikrobiologi Umum*. Edisi keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Seriwati, R. 2009. Seleksi Dan Potensi Jamur-Jamur Kerupuk Hitam Dalam Konversi Ubi Kayu Menjadi Gula. *Tesis Program Pascasarjana Biologi Universitas Andalas, Padang*.

Shahib, M.N. 1992. *Pemahaman Seluk Beluk Biokimia dan Penerapan Enzim*. PT Citra Aditya Bakti. Bandung.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi III. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Sujaya, I. N., Nocianitri, K. A. and Asano, K. 2010. Diversity of Bacterial Flora of Indonesian *Ragi Tape* and Their Dynamics During the *Tape* Fermentation as Determined by PCR-DGGE. *International Food Research Journal Vol. 17: 239-245*.

Saraswati, R., E.Husen dan R.D.M. Simanungkalit. 2007. *Metode Analisis Tanah*. Balai Besar Penelitian dan Penembangan Pertanian. Bogor: Departemen Pertanian.

Sundari, titik. 2010. *Pengenalan Varietas Unggul dan Teknik Budidaya Ubi kayu*. Balai Penelitian Kacang Kacangan dan Umbi Umbian, Malang.

Suwanda. 2008. *Pedoman Diagnosis Golongan Bakteri OPTK*. Departemen Pertanian badan Karantina Pertanian. Jakarta.

Triatmojo, Fery. 2013. Dinamika Kebijakan Diversifikasi Energi Di Indonesia: Analisis Kebijakan Pengembangan Energi Terbarukan Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Administrasi Publik dan Pembangunan, Vol.4, No.2*.

Valentina, O. 2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kabupaten Karanganyar (Kasus Pada Kub Wanita Tani Makmur). *Skripsi Jurusan Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta*.

Viswanathan, S., S. Rohini., R. Rajesh dan K. Poomari. 2014. Production and Medium Optimization of Amylase by *Bacillus* Spp Using Submerged Fermentation Method. *World Journal of Chemistry* Vol. 9, No. 1.

Wangge, E.S.A., D.N. Suprpta dan Gusti Ngurah Ali. 2012. Isolasi Dan Identifikasi Jamur Penghasil Mikotoksin Pada Biji Kakao Kering Yang Dihasilkan Di Flores. *Journal Agric. Sci. And Biotechnol.* Vol. 1, No. 1.

Webster, J And Weber, R.W.S. 2007. *Introduction To Fungi. Third Edition.* Cambridge University Press. New York.

Wyman, E. C. 2003. Applications of corn stover and fiber. In *Corn Chemistry and Technology, second ed.* White PJ, Johnson LA, eds, pp 723–750. American Association of Cereal Chemists, St. Paul MN.

Yenny, F.F. 2008. Penggunaan Beberapa Jenis Dan Dosis Bumbu dapur Terhadap Mikroflora Ragi Tapai. *Skripsi Sarjana Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas.* Padang.

Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum.* Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

Zambare, V. 2010. Solid State Fermentation of *Aspergillus oryzae* for Glucoamylase Production on Agro residues. R&D Laboratory, Sequence Biotech Pvt. Ltd., Wadivarhe, Tal- Igatpuri, Dist- Nashik 422403.

