

DAFTAR PUSTAKA

- Akhdiya, A. 2003. Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Protease Alkalin Termostabil. *Buletin Plasma Nutfah*. 9: 98- 102.
- Amid, B., Mirhosseini, H dan Kostadinovic, S., 2012, Chemical Composition and Molecular Structure of Polysaccharide-Protein Biopolymer from *Durio zibethinus* Seef: Extraction and Purification Process, *Chemistry Central Journal*, 6: 119.
- Bai, F.W., W.A. Anderson, and M. Moo-Young. 2008. Ethanol fermentation technologies from sugar and starch feedstocks. *Biotechnology Advances* 26(1): 89–105.
- Brown, M.J. 1997. *Durio zibethinus*- A Bibliographic Review
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wotton, M. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-press.
- Busairi, AM. 2010. Effect of nitrogen sources and initial sugar concentration on lactic acid fermentation of pineapple waste using *Lactobacillus delbrueckii*. *J Teknik*. 1(31) : 10-17.
- Chuah, Li-Oon., Ahmed, K. S. S., Min, T. L., Ahmad, R., Kwai, L. T., and Gulam, R. 2016. Physio-chemical, Microbiological Properties of Tempoyak and Molecular Characterisation of Lactid Acid Bacteria Isolated from Tempoyak. *Journal of Food Microbiology*. 58: 95-94.
- Cappuccino, J. G and N. Sherman. 2005. *Microbiology a Laboratory Manual 7th ED*. Pearson Education, Inc. Publishing as Benjamin Cummings. San Fransisco. CA.
- Cappucino, J. G., and N. Sherman. 2013. *Microbiology A Laboratory Manual Tenth edition*. Pearson Education. San Fransisco.
- Darmawan. 2006. Pengaruh Kulit Umbi Ketela Pohon Fermentasi terhadap Tampilan Kambing Kacang Jantan. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, IX (2): 115- 122.
- De Becze GI. 2000. A microbilogica process report yeasts: morphology. Research Laboratories. Schenley Distillers, Inc, Lawrenceburg, Indiana.
- Desrosier, N. W.2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah:M. Miljohardjo.UI-Press. Jakarta.
- Fachraniah, D. Fardiaz, and T. Ldiyanti. 2002. Pembuatan Pepton darl Bungkil Kedelai dan Khamir Dengan Enzim Papain untuk Media Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal.Teknol. dan Industrt Pangan*, Vol. Xm, No. 3.

- GBEP. 2007. A review of the current state of bioenergy development in G8 p 5 countries. Global Bioenergy Partnership. Available from : <http://www.fao.org/docrep/010/a1348e/a1348e00.Htm>[accessed 26.3.10]. Desember 2019
- Gusmailina dan S. Komarayati. 2010. *Prospek Bioetanol Sebagai Pengganti Minyak Tanah*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil Hutan. Bogor.
- Hasana, U. 2014. Keberadaan dan Karakterisasi Isolat-Isolat Mikroflora Alami Saluran Pencernaan Sapi Potong Sebagai Kandidat Probiotik Pakan Sapi Potong. *Jurnal Bioeti ke 2* . Jurusan Biologi FMIPA UNAND. Padang.
- Hasanah, N.F., D. Pringgenies, dan S.Y. Wulandari. 2012. Karakterisasi Metabolit Sekunder Bakteri Symbion Gastropoda *Conus miles* dengan Metode GC-MS sebagai Antibakteri MDR (*Multi Drug Resistant*). *Journal of Marine Research*, Vol. 1 No 2 : 197-202.
- Hasanuddin. 2016. Bakteri Berbentuk Batang Pada Pekasam Durian (*Durio zibethinus* L.). *Jurnal Floratek*, Vol.11 No.2 : 159-164
- Hermanysah, Fachrijal, Miksusanti, Fatma, Getari K, Almunadi TP .2019. Xylose and Arabinose Fermentation to Produce Ethanol by Isolated Yeasts from Durian (*Durio zibethinus* L.) Fruit. *Jurnal Molekul*, Vol. 14. No. 2, November 2019: 133 – 139
- Hidayat, N., M.C. Pradaga., dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta.
- Judoamidjojo. 1992. *Teknologi Fermentasi*. IPB. Bogor.
- Labeda DP. 1990. Environmental Biotechnology: Isolation of Biotechnological organisms from nature. New York: McGraw-Hill.
- Lay, B. 1994. *Analisis Mikrobiologi dan Laboratorium*. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Leisner JJ, Vancanneyt M, Rusul G, Pot B, Lefebvre K, Fresi A, Tee LK. 2001. Identification of lactic acid bacteria constituting the predominating microflora in an acidfermented condiment (tempoyak) popular in Malaysia. *Int J Food Microbiol*. 63: 149- 157.
- Litchfield, J.H. 1979. Single Cell Protein. *Food Technology*. 31(5): 175-178.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, and J. Parker. 2003. *Brock: Biology of Microorganisms*. Tenth Edition. Prentice Hall. USA.
- Merck. 2005. Merck Microbiology Manual. Edisi XII. Berlin: Merck. Halaman 370-371
- Nanssou, P. A., Jiokap Nono, Y., & Kapseu, C. (2016). Pretreatment of cassava stems and peelings by thermohydrolysis to enhance hydrolysis yield of

cellulose in bioethanol production process. *Renewable Energy*, 97, 252–265.

Nurdyasturi, I. 2008. *Teknologi Proses Produksi Bioetanol, Prospek Pengembangan Biofuel sebagai Substitusi Bahan Baku Minyak*. Balai Besar Teknologi Pati (BPPT). Jakarta

Nurianti, Y. 2007. Pasok Langsung ke Pertamina. <http://www.trubus-online.com> (Diakses 19 Januari 2020).

Nurmalinda, A. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Parsial Bakteri Indigenous Pemfermentasi Dari Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Biologi Universitas Andalas*

Nurmiati dan Periadnadi. 2010. Kajian potensi dan Selektifitas Probiotik Alami dalam Upaya Perbaikan Mutu Makanan Fermentasi Tradisional Dadih.

Okagbue, R.N. 1988. A Note on The Leavening Activity of Yeasts Isolated From Nigerian Palm Wine. *Journal of Applied Bacteriology*. 64: 235-239

Padder, S.A., G.H. Dar, Z.A.Bhat, K.Verma, and A.B. Wani. 2017. Morphological metabolic and biochemical characterization of bacterial root endophytes associated with brown sarson (*Brassica rapa* L.). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. Vol 6 (2): 226-232.

Periadnadi. 2003. *Vorkommen und Stoffwechsellleistungen von Bakterien der Gattungen Acetobacter und Gluconobacter wahrend der Weinbereitung unter Berucksichtigung des Zucker-Saure-Stoffwechsels*. Dissertation. Vorgelegt beim Fachbereich Biologie und Informatik der Johann Wolfgang Goethe-Universitat in Frankfurt am Main. Frankfurt.

Periadnadi dan Nurmiati. 2009. Keberadaan Mikroflora Alami dalam Makanan Tradisional Fermentasi “Asam Durian”. *Unpublished*.

Poedjiadi, Anna dan Titin Supriyanti. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.

Poedjiadi, Anna. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.

Purwoko, T. 2009. *Fisiologi mikroba*. PT Aksara. Jakarta.

Putri, P.R. 2020. *Keberadaan dan Skrining Khamir Potensial asal nira aren (Arenga pinnata merr.) dari beberapa daerah sumatera barat dalam pencarian isolat penunjang produksi bioetanol*. Thesis Pascasarjana Biologi FMIPA UNAND. Padang

Rahmadani, S. Y. 2011. *Keberadaan dan Karakteristik Mikroflora Indigenous Pulp Tiga Varietas Kakao (Theobroma cacao, L.) Di Sumatera Barat*. Skripsi. Padang. Universitas Andalas.

Rahman, S.A. 2018. *Skrining Khamir Potensial Penghasil Alkohol Dari Air Tapai Dalam Pencarian Isolat Unggul Produksi Bioetanol Dari Ubi Kayu*

- (*Manihot utilissima* Pohl.). Skripsi Sarjana Biologi FMIPA UNAND. Padang
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. 3 th ed. CRC Press. United State of America.
- Riyanti, E.I. 2009. Biomassa sebagai Bahan Baku Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 28, No. 3 (2009).
- Rukmana, R. 1996. Durian Budidaya dan Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta
- Rurianti, E., T.C. Sunarti, A. Meryandini. 2012. Short Communication: Yeast Isolation for Bioethanol Production. *Hayati Journal of Biosciences*, Vol. 19, No. 3 (2012), p. 145-149.
- Sari, D.K. 2017. *Isolasi dan Keberadaan Khamir Potensial Pemfermentasi Nira Aren (Arenga pinnata Merr.) Dari Dataran Rendah dan Dataran Tinggi di Sumatera Barat*. Skripsi Sarjana Biologi FMIPA UNAND. Padang
- Samson, A. R. dan E. S. van Reenen Hoekstra. 1988. Introduction to Food Borne Fungi. Centralbureau Voor Schimmelcultures. Baarn, Delpt.
- Sudarmadji, Haryono, dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Syamsu, K. 2005. *Mikroba Sang Makhluk Halus*. IPB. Bogor.
- Umbreit, W.W. 1959. *Advances In Applied Microbiology*. 1. Rutgers University, New Jersey.
- Uzeh, R.E., S.O. Akinola, and S.O.A. Olatope. 2006. Production of peptone from soya beans (*Glycine max L merr*) and African locust beans (*Parkia biglobosa*). *African Journal of Biotechnology*. Vol. 5 (18), pp. 1684-1686.
- Waluyo, I. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Malang. UMM Press.
- Wasito. 2005. Proses Pembuatan Etanol. <http://www.suaramerdeka.co.id>. Diakses tanggal 17 Januari 2020.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yeni, L.F., A. Hidayat, dan R. Marlina. 2011. Isolasi dan Aktivitas Fermentasi Bakteri Asam Asetat pada Nira Nipah (*Nypa fruticans*). *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA* 2(1).