

## DAFTAR PUSTAKA

AACC Approved Methods of Analysis, 11th Ed. Method 02-03.02. Fat Acidity—Rapid Method, for Corn. Approved November 3, 1999. Cereals & Grains Association, St. Paul, MN, U.S.A. <http://dx.doi.org/10.1094/AACCIntMethod-02-03.02>

AACC Approved Methods of Analysis, 11<sup>th</sup> Ed. Method 80-10.01. Determination of Glucose in Mixture—Glucose Oxidase

Aditya, H.B., Mahlia T. M. I., Chong, W. T., Nur, H., & Sebayang, A. H. (2016). Second generation bioethanol production : A critical review. *Renewable and sustainable energy Reviews*. 66, 631-653

Agustining, D. 2012. Daya Hambat *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Pertumbuhan Jamur *Fusarium oxysporum*. (Skripsi). Universitas Jember. Jember

Algus, Lu'luul Fathimatuzzuhro. *Isolasi khamir dari tetes tebu (Molase) dan potensinya dalam menghasilkan etanol*. Diss. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, 2014.

AOAC, 1995, Official Methods of Analysis of the Assosiation of Official Analytical Chemist, Assosiation of Official Analytical Chemist, Washington, D.C.

Arian, Dian. Pengaruh LamaPemeraman Dan Konsentrasi Ragi Terhadap Kadar Glukosa Dan Alkohol Tape Biji Nangka (*Artocarpus Intrgra*). Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2007.

Asmara, Winda Galuh. Pengaruh Presentase Ragi Terhadap Kadar Alkohol Dan Organoleptik Tape Uwi (*Dioscorea alata L.*). 2019. PhD Thesis. UIN Raden Intan Lampung.

Asnawi, M., Sumarlan, S.H. & Hermanto, M.B. 2013. Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2):56-66.

Azizah, Nur, A. N. Al-Barrii, and S. Mulyani. "Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1.3 (2012).

Barus, Tati, and Lydia Natalia Wijaya. "Mikrobiota dominan dan perannya dalam cita rasa tape singkong." *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati* 16.2 (2011): 354-561.

Divisi, S., Mangi, B., Mentega, A., & Gading, A. Ketela Pohon/Singkong.

Di Domenico, -J., Canova, -R., Soveral, L, -F., Nied, C, -O., Costa, M, -M., Frandoloso, -R., Kreutz, L, -C., 2017. Immunomodulatory effects of dietary  $\beta$ -glucan in silver catfish (*Rhamdia quelen*). *Pesquisa Veterinária Brasileira*. 37(1), 73-78. <http://dx.doi.org/10.1590/s0100-736x2017000100012>

Ghalib, Ibnu Ganjar Dan Abdul Rahman. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Belajar

Hasanah, Hafidatul, Akyunul Jannah, and Ahmad Ghanaim Fasya. "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl)." *Alchemy* (2012).

Hawusiwa, Eko Sutrisno, Agustin Krisna Wardani, and Dian Widya Ningtyas. "Pengaruh Konsentrasi Pasta Singkong (*Manihot esculenta*) Dan Lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Minuman Wine Singkong [IN PRESS JANUARI 2015]." *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3.1 (2014): 147-155.

Hetland, -G., Johnson, -E., Eide, D, -M., Grinde, -B., Samuelsen, A, B, -C., Wiker, H, -G., 2013

Hidayat, N. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi.

HUDA, Muhammad Khoirul, et al. KAJIAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KONSENTRASI GLUKOSA DAN ALKOHOL PADA PEMBUATAN TAPE ONGGOK. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2017, 12.2: 59-63.

Jeksen, Julianus, and Charly Mutiara. "Pengaruh Sumber Bahan Organik Yang Berbeda Terhadap Kualitas Pembuatan Mikroorganisme Lokal (MOL)." *AGRICA* 11.1 (2018): 60-72.

Jeneng Tarigan. 1988. *Pengantar Mikrobiologi*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Perguruan Tinggi.

Kartika, Eka Yulli. "Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu pada Biskuit." *Jurnal Kimia Analitik* 2 (2014): 1

Khopkar, S. M. 2003. *Konsep Dasar Analitik*. UI Press. Jakarta. Halaman 161-170

Kustyawati, Maria Erna, Merlia Sari, and Teti Haryati. "Efek fermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap karakteristik biokimia tapioka." *Agritech* 33.3 (2013): 281-287

Manikharda, 2011. Perbandingan Metode dan Verifikasi Analisis Total Karbohidrat dengan Metode Luff-Schrool dan Anthrone Sulfat. Institut Pertanian Bogor

Mardoni, dkk., 2007, Perbandingan Metode Kromatografi Gas Dan Berat Jenis Pada Penetapan Kadar Etanol Dalam Minuman Anggur, [http://www.usd.ac.id/06/publ\\_dosen/far/mardoni.pdf](http://www.usd.ac.id/06/publ_dosen/far/mardoni.pdf)- diakses 30 Oktober 2007.

Mardiansah, Deviko, et al. "Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Dan Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kadar Alkohol Tape Ubi Ungu." *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 8.2 (2020): 104-110.

Mc. Clement, D.J. 2003. Analysis of Food Product. Cambridge: Woodhead Publishing.

Mustianingsih, Fitria. *Pengaruh Jenis Ragi dan Konsentrasi Ragi Terhadap Kualitas Tape Singkong*. Diss. Universitas Airlangga, 2019.

Olson, K.R. Poisoning & Drug Overdose. California. 2012

Pagarra, Halifah. "Pengaruh Lama Fermentasi dengan Ragi Tape Terhadap Kadar Glukosa pada Umbi Gadung (*Disocorea hispida* DENNST)." *bionature* 11.1 (2010).

Rizal, Samsul, and Maria Erna Kustyawati. "Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Beta-Glukan Tempe Kedelai Dengan Penambahan *Saccharomyces Cerevisiae*." *Jurnal Teknologi Pertanian* 20.2 (2019): 127-138.

Sahratullah, Dwi Soelistya Dyah Jekti, and Lalu Zulkifli. "Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Air, Glukosa dan Organoleptik Pada Tape Singkong." *Jurnal Biologi Tropis* 17.1 (2017).

Sharma, Y. C. Singh, B. Upaydhay, S. N. (2015). Advancements in Development and Characterization of Biodiesel : A Review *Fuel*, 87—2355-2373.

Siswati, N. D., Yatim, M., dan Hidayanto, R. (2013). bioetanol dari limbah kulit kopi dengan proses hidrolisis. *Jurnal Teknik*.

Sukoco, Shagita N. 2010. Aplikasi *Saccharomyces cereviceae*, *Pichia ohmeri* dan *Glucanobacter thailandicus* Dalam Bentuk Sel Bebas dan Termobilisasi Gel Alginas Untuk Produksi Arabitol dan Xylitol Nir Tebu. Jember: Jurusan Tekhnologi Hasil Pertanian FTP UNEJ.

Suliantri dan Winiarti. 1991. Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian. Bogor. Departemen P dan K Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Universitas Pangan dan Gizi IPB. Hal 46.

Sulusi Prabawati dkk, Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta, 2011.

Tuslinah, Lilis. "Pengembangan Metode Analisis Glukosa Produk Makanan Rendah Gula." *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi* 11.1 (2015): 59-67.

Utami, Ana Titik. Pembuatan Tape Dari Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) yang tahan lama. 2010.

Widyastuti, N. , Baruji, -T., Giarni, -R Isnawan, -H., Wahyudi, -P., Donawati., 2011. Analisa kandungan beta-glukan larut air dan larut alkali dari tubuh buah jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Shitake (*Lentimus edodes*). *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 13(3), 182-191.

Widyanti, Emmanuela M; Moehadi, Bintang Iwhan. Proses pembuatan etanol dari gula menggunakan *saccharomyces cerevisiae* amobil. *METANA*, 2016,12.2:31-38.

