



DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H, A & Kartikawati, N, K 2012, ‘Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun’, *Jurnal Wana Benih*, vol. 13, no. 2, hh. 99-100.
- Azizah, N., Al-Baarri, A. N., & Mulyani, S. (2012). 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(2), 72-77.
- Batutah, M, Arif 2017, ‘Distilasi Bertingkat Bioetanol dari Buah Maja (Aegle Marmelos L.)’, *Jurnal IPTEK*, vol. 21, no. 2, hh. 10-11.
- Budiarti, G, I, Sumardiono, S & Kusmiyati 2016, ‘Studi Konversi Pati Ubi Kayu (Cassava Starch) Menjadi Glukosa Secara Enzimatik’, *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 3, no. 1, hh. 7-16.
- Fadel, M. (2000). ‘Alcohol production from potato industry starchy waste’. *Egypt. J. Microbiol*, 35(3), 273-287.
- Fatimah, L, G & Rahmasari G 2017, ‘Kinetika Reaksi Fermentasi Alkohol dari Buah Salak’, *Jurnal Teknik Kimia USU*, vol. 2, no. 2, hh. 19.
- Graves, T., Narendranath, N., K, D., & Power, R. (2006). Effect of ph and lactic or acetic acid on ethanol productivity by *saccharomyces cerevisiae* in corn mash. *J. Indust. Microbiol. Biotechnol*, 33, 469-474.
- Hadi, D, Tri 2017, *Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Pasta Pati Singkong Termodifikasi dengan Fermentasi Saccharomyces Cerevisiae*, Bandar Lampung, Universitas Lampung.
- Hanum, F, Pohan, N, Rambe, M, Primadony, R & Ulyana, M 2013, ‘Pengaruh Massa Ragi dan Waktu Fermentasi Terhadap Bioetanol dari Biji Durian’, *Jurnal Teknik Kimia USU*, vol. 2, no. 4, hh. 49-50.
- Imam, T, Capareda, S, 2011, ‘Fermentation Kinetics and Ethanol Production From Different Sweet Sorghum Varieties’, *International Journal of Agricultural & Biological Engineering*, vol. 4, no. 3, hh. 33-40.



LAPORAN HASIL PENELITIAN

“Kinetika Reaksi Fermentasi Glukosa dari Buah Sukun Menjadi Bioetanol Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae*”

- Istia'nah, D, Utami, U & Barizi, A 2020, 'Karakterisasi Enzim Amilase Dari Bakteri Bacillus Megaterium Pada Variasi Suhu, pH dan Konsentrasi Substrat', *Jurnal Riset Biologi dan Aplikasinya*, vol. 2, no. 1, hh. 11-17.
- Kurniawan, A 2020, *Fermentasi – Pengertian, Sifat, Faktor, Tujuan, Tahapan, Manfaat, Asam Laktat, Contoh*, Guru Pendidikan, dilihat 01 Februari 2021. (<https://www.gurupendidikan.co.id/fermentasi/>).
- Koswara, S 2008, *Potensi Sukun sebagai Cadangan Pangan Alternatif, Ebook Pangan, dilihat 4 Oktober 2020*, (http://Www.Ebookpangan.Com/Artikel/Potensi_Sukun_Sebagai_Cadangan_Pangan_Nasional.pdf).
- Levenspiel, O 1999, *Chemical Reaction Engineering Third Edition*, John Wiley & Sons, New York.
- Mahjani, M, & Putri, D 2020, 'Growth Curve of Endophyte Bacteria Andalas (Morusmacroura Miq.) B.J.T. A-6 Isolate', *Jurnal Biologi*, vol. 5, no. 1, hh 29-32.
- Miskah, S, Istiqomah, N & Malami, S 2016, 'Pengaruh Konsentrasi Asam Pada Proses Hidrolisis dan Waktu Fermentasi Pembuatan Bioetanol dari Buah Sukun (Artocarpus Altilis)', *Jurnal Teknik Kimia*, vol.22, no.3, hh.9-21.
- Moede, F, K, Gonggo, S, T & Ratman 2017, 'Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol dari Pati Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batata L*)', *J. Akad. Kim*, vol. 6, no.2, hh.86-91.
- Osman, M., Khattab, O., Hammad, I., & El-Hussieny, N. (2011). Optimization of biofuel production by *saccharomyces cerevisiae* isolated from sugar cane bagasse. *J. Am. Sci*, 7(5), 485-492.
- Pramashinta, A & Abdullah 2014, 'Kinetika Fermentasi Limbah Kulit Nanas dan Produktivitas Etanol', *Jurnal Metana*, vol. 10, no. 01, hh. 13.
- Salsabila, U, Mardiana, D & Indahyanti, E 2013, 'Kinetika Reaksi Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Pati Biji Durian Menjadi Etanol', *Kimia Student Journal*, vol. 2, no. 1, hh. 336.
- Saputra, F, Fadli, A & Amri, A 2016, 'Kinetika Reaksi pada Sintesis Hidroksiapatit dengan Metode Presipitasi', *Jom FTEKNIK*, vol. 3, no. 1, hh. 2.
-



LAPORAN HASIL PENELITIAN

“Kinetika Reaksi Fermentasi Glukosa dari Buah Sukun Menjadi Bioetanol Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae*”

- Siregar, A, Syadat 2009, ‘Inventarisasi Tanaman Sukun (*Artocarpus communis*) pada Berbagai Ketinggian di Sumatera Utara’, Medan, Universitas Sumatera Utara.
- Siswati, N, Dyah, Dara, P, Secyilia & Wardana, R, Asrulywan 2017, ‘Fermentasi Buah Sukun Menjadi Bioetanol’, *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 11, no. 2, hh. 57.
- Supriati, Y, Mariska, I & Hutami, S 2005, ‘Mikropropagasi Sukun (*Artocarpus communis* Forst), Tanaman Sumber Karbohidrat Alternatif’, *Jurnal Ilmiah Nasional*, vol. 7, no. 4, hh. 219 – 226.
- Syamsu K, Rahayuningsih, M & Farida, I 2016, ‘Produksi Etanol Langsung dari Pati Sukun (*Artocarpus Communis* Forst) Secara Sakarifikasi dan Fermentasi Simultan (SSF) Terekayasa Menggunakan Konsorsium Mikroba’, *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil PPM IPB*, hh. 313 – 314.
- Widjajanti, E 2021, *Kinetika Kimia*, Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widowati, S 2003, *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*, Tumotou, dilihat 4 Oktober 2020, (http://tumotou.net/70207134/sri_widowati.html).
- Widyanti, E, M & Moehdi, B, Ihwan 2016, ‘Proses Pembuatan Etanol dari Gula Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae* Amobil’, *Jurnal Metana*, vol. 12, no. 2, hh. 32-34.
- Wusnah, Bahri, S & Hartono, D 2016, ‘Proses Pembuatan Bioetanol dari Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata* B.C) Secara Fermentasi’, *Jurnal Teknologi Kimia*, vol. 5, no. 1, hh. 59-60.