



DAFTAR PUSTAKA

- Aiman, Syahrul 2014, ‘Perkembangan Teknologi dan Tantangan Dalam Riset Bioetanol Di Indonesia’, *JKTI*, Vol. 16, No. 2, hh 110-114.
- Anggriani, Dwinda, Kalsum, Ummu & Nurjannah 2020, ‘Pengaruh Konsentrasi Enzim Silanase Dan *Saccharomyces Cerevisiae* Dalam Pembuatan Bioethanol Dari Limbah Kulit Singkong Dengan Proses Sakarifikasi Dan Fermentasi Simultan’ *Journal of Chemical Process Engineering*, vol 5, no 2, hh 44-49.
- Azizah, Baarri, & Mulyani 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*, Vol. 1, No. 2, hh. 72-77.
- Bahri, Syamsul, Amri Aji & Fadlina Yani 2018, ‘Pembuatan Bioetanol dari Kulit Pisang Kepok dengan Cara Fermentasi Menggunakan Ragi Roti’, *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, vol 7, no 2, hh 85-100.
- Calle, F R, Groot, P, Hemstock, S & Woods, J 2007, *The Biomass Assessment Handbook*, Earthscan, London
- Dale, Bruce E & Seungdo Kim 2004, ‘Global Potential Bioethanol Production From Wasted Crops And Crop Residues’, *Journal of Biomass and Bioenergy*, vol 26, hh 361-375.
- Dara, Wardana, & Siswati 2017, ‘Fermentasi Buah Sukun Menjadi Bioetanol’, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 11, No. 2, hh. 56-59.
- Donuata, Glory Ominua, dkk 2019, ‘Pembuatan Bioetanol Skala Laboratorium Sebagai Bahan Bakar Alternatif untuk Pengembangan Eenergi Terbarukan dari Bahan Baku Serbuk Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*)’, Vol. 2, No. 2, hh 47-52.
- Fariha, Chandra Nur, Adhi Setiawan & Tarikh Aziz Ramadani 2020, ‘Karakterisasi Sabut Siwalan (*Borassus flabellifer*) dan Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. Raja) dalam Proses Produksi Bioetanol’, *Prosiding Seminar*



Laporan Hasil Penelitian

“Pembuatan Bioetanol dari Limbah Sabut Buah Siwalan dengan Metode *Simultaneous Sacharification and Fermentation* menggunakan Enzim Silanase”

Nasional Teknologi Industri, Lingkungan dan Infrastruktur (SENTIKUIN), vol 3, hh A2.1-A2.7.

Fatimah 2017, ‘Kinerja Mikroba *Zymomonas mobilis* Dan *Saccharomyces cerevisiae* Untuk Menguraikan Hidrolisat Tongkol Jagung Menjadi Bioetanol Dengan Pengaruh Waktu Fermentasi dan Rasio Penambahan Mikroba’, *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 6 No.2, hh 1-2.

Hermiati, Mangunwidjaja, Sunarti, Suparno & Prasetya 2010, ‘Pemanfaatan Biomassa Lignoselulosa Ampas Tebu Untuk Produksi Bioetanol’, *Jurnal Litbang Pertanian*, vol 29, no 4, hh 121-130.

Khazalina 2020, ‘*Saccharomyces cerevisiae* dalam Pembuatan Produk Halal Berbasis Bioteknologi Konvensional dan Rekayasa Genetika’, *Journal of Halal Product and Research*, Vol. 3, No. 2, hh. 89.

Kurniati, Yuni, Fandi Angga Prasetya, Fathur Iqbal Hanafi, Nugroho Muchamad Taufik & Djamilah Arifiyana 2021, ‘Kajian Sintesis Katalis Asam Padat dari Limbah Sabut Siwalan (*Borassus flabellifer* L.) dengan Metode Sulfonasi’, *Journal Of Pharmacy and Science*, vol 6, no 2, hh 89-97.

Muin, Hakim & Febriyansyah 2015, ‘Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Enzim Terhadap Kadar Bioetanol Dalam proses Fermentasi Nasi Aking Sebagai Substrat Organik’, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 21, No. 3 hh. 56-66

Novia, Wijaya & Yanti 2017, ‘Pengaruh Waktu Delignifikasi Terhadap Lignin dan Waktu SSF Terhadap Etanol dari Sekam Padi’, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 23, No. 1, hh. 19-27.

Novitasari, Candra Daty, Asti Aini & Rigandita Ekawati 2012, ‘Pemanfaatan Limbah Ampas Tebu (Bagasse) Untuk Produksi Bioetanol Melalui Proses Sakarifikasi Dan Fermentasi Serentak’, *PELITA*, vol 8, no 2, hh 65-74.

Oswaldo, Z. S, Panca P. S, & Faizal, M. 2012, ‘Pengaruh Konsentrasi Asam Dan Waktu Pada Proses Hidrolisis Dan Fermentasi Pembuatan Bioetanol Dari Alang-Alang’, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 18, No. 2, hh 56-57.

Putri, M.H, Sukini, & Yodong 2017, *Mikrobiologi*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.



Laporan Hasil Penelitian

“Pembuatan Bioetanol dari Limbah Sabut Buah Siwalan dengan Metode *Simultaneous Sacharification and Fermentation* menggunakan Enzim Silanase”

- Richana N., Irawadi T., Nur A., & Syamsu K., 2008, ‘Isolasi Identifikasi Bakteri Penghasil Xilanase serta Karakteristik Enzimnya’, *Jurnal AgroBiogen*, Vol.4, No.1, hh. 24.
- Riyanti 2009, ‘Biomassa Sebagai Bahan Baku Bioetanol’, *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 23, No. 3, hh. 101-110.
- Saduk, Melsiani R.F & Fransisko Piri Niron 2018, ‘Kajian Sifat Tarik Serat Lontar dengan Singular Fiber Tensile Testing Methode’, *Jurnal METTEK*, vol 4, no 2, hh 8-15.
- Samsuri, Gozan, dkk 2007, ‘Pemanfaatan Selulosa Bagas Untuk Produksi Ethanol Melalui Sakarifikasi dan Fermentasi Serentak Dengan Enzim Xylanase’, *Makara Teknologi*, Vol. 11, No. 1, hh. 17-24.
- Subrimobdi, Bahmbang Wahono, Novi Caroko & Wahyudi 2016, ‘Studi Eksperimental Pengaruh Penggunaan *Saccharomyces Cerevisiae* Terhadap Tingkat Produksi Bioetanol Dengan Bahanbaku Nira Siwalan’, *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST)*, ISSN : 1979 – 911X, hh 523-530.
- Sulastriani, dkk 2017, ‘Pengaruh Penggunaan Suhu Awal Likuifikasi dan Waktu Proses Sakarifikasi Dalam Menghasilkan Sirup Glukosa’, *Jurnal Sains dan Teknologi*, Vol. 17, No. 1, hh. 74-79.
- Trisakti, Silitonga, & Irvan 2015, ‘Pembuatan Bioetanol Dari Tepung Ampas Tebu Melalui Proses Hidrolisis Termal dan Fermentasi Serta Recycle Vinasse’, *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 4, No. 3, hh. 17-22.
- Tsaniandra C., Hasan, & Margono, 2018, ‘Pengaruh Pengadukan pada Proses Produksi Alkohol menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*’, *Seminar Nasional Teknik Kimia Ecosmart*, hh. 18-25.
- Warsa, Septiyani, & Lisna, 2013, ‘Bioetanol dari Bonggol Pisang’, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 8, No. 1, hh. 37-41.
- Widyati & Mochadi 2016, ‘Proses Pembuatan Etanol Dari Gula Menggunakan *Sacharomyces Cerevisiae* Amobil’, *Jurnal Metana Universitas Diponegoro*, Vol. 12, No. 2, hh. 31-38.



Laporan Hasil Penelitian

“Pembuatan Bioetanol dari Limbah Sabut Buah Siwalan dengan Metode *Simultaneous Sacharification and Fermentation* menggunakan Enzim Silanase”

Wijaya, Arthawan, & Sari 2012, ‘Potensi Nira Kelapa Sebagai Bahan Baku Bioetanol’, *Jurnal Bumi Lestari*, Vol. 12, No. 1, hh. 85-92.