



DAFTAR PUSTAKA

- Adrian *et al.* (2020) ‘Sakarifikasi Pati Ubi Jalar Putih Menjadi Gula Dekstrosa Secara’, *Saintis*, 1(1), pp. 1–12.
- Adrianto, R. *et al.* (2020) ‘Total Bacteria of Lactic Acid, Total Acid, pH Value, Syneresis, Total Dissolved Solids and Organoleptic Properties of Yoghurt Back Slooping Method’, *Jurnal Agritechno*, 13(2), pp. 105–111. Available at: <https://doi.org/10.20956/at.v13i2.358>.
- Aguirre-Garcia, Y.L. *et al.* (2024) ‘Lactic Acid Fermentation in the Food Industry and Bio-Preservation of Food’, *Fermentation*, 10(3). Available at: <https://doi.org/10.3390/fermentation10030168>.
- Agustriono, F.R. and Hasaanah, A.N. (2016) ‘Pemanfaatan Limbah Sebagai Bahan Baku Sintesis Karboksimetil Selulosa : Review’, *Farmaka*, 14(3), pp. 87–94. Available at: <https://doi.org/10.24198/jf.v14i3.10788>.
- Aliya, H. *et al.* (2015) ‘Pemanfaatan Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis Sebagai Pengawet Anggur Dan Stroberi The Utilization of Fermented Lactid Acid of Cabbage Waste as Grape and Strawberry Preservation’, *Bioedukasi*, 9(1), pp. 23–28.
- Amani, Z.D. (2021) ‘Analisis Pemanfaatan Limbah Kulit Nangka Menjadi Carboxymethyl Cellulosedan Pengaruhnya Terhadap Sifat Rheologi Lumpur Pemboran’, *Universitas Islam Riau* [Preprint].
- Ariyani, S.B., Asmawit and Utomo, P.P. (2014) ‘Optimasi Waktu Inkubasi Produksi Enzim Selulase Oleh *Aspergillus niger* Menggunakan Fermentasi Substrat Padat’, *Biopropal Industri*, 5(2), pp. 61–67.
- Ary Yusen Pratama and Rima Nur Febriani, dan S.G. (2013) ‘Pengaruh Ragi Roti, Ragi Tempe, dan *Lactobacillus Plantarum* terhadap Total Asam Laktat dan pH pada Fermentasi Singkong’, *Jurnal Teknik Pomits*, Vol. 2, No(1), pp. 90–92.
- Ayesha, C. *et al.* (2021) ‘Proses Fermentasi Vinegar dan Potensinya Sebagai Obat



- Saluran Pencernaan’, *Prosiding SEMNAS BIO*, pp. 677–684.
- Baharuddin, M. *et al.* (2022) ‘Chimica et Natura Acta Karakterisasi Enzim Amilase Isolat Bakteri R 2 M Larva Kumbang Sagu dari Luwu Utara’, *Journal Chimica*, 10(2), pp. 81–87. Available at: <http://jurnal.unpad.ac.id/jcena>.
- Brahma, R. and Ray, S. (2022) ‘In-depth analysis on potential applications of jackfruit peel waste: A systematic approach’, *Food Chemistry Advances*, 1(June), p. 100119. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100119>.
- Cai, H. *et al.* (2024) ‘Lactic acid bacteria in fermented fish: Enhancing flavor and ensuring safety’, *Journal of Agriculture and Food Research*, 16(May), p. 101206. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101206>.
- Castillo Martinez, F.A. *et al.* (2013) ‘Lactic acid properties, applications and production: A review’, *Trends in Food Science and Technology*, 30(1), pp. 70–83. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2012.11.007>.
- Chookietwattana, K. (2014) ‘Lactic Acid Production from Simultaneous Saccharification and Fermentation of Cassava Starch by *Lactobacillus Plantarum* MSUL 903’, *APCBEE Procedia*, 8(Caas 2013), pp. 156–160. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.apcbee.2014.03.019>.
- Christo, E.G. and Sutedja, A.M. (2024) ‘Solid-State Fermentation dengan Variasi Mikroorganisme’, *Zigma*, 39(1), pp. 38–49.
- Daning, D.R.A. and Karunia, A.D. (2018) ‘Teknologi Fermentasi Menggunakan Kapang *Trichoderma* sp untuk Meningkatkan Kualitas Nutrisi Kulit Kopi sebagai Pakan Ternak Ruminansia (Fermentation Technology Using Molds *Trichoderma* sp to Improve the Quality of Nutrition of Coffee Skin as a Ruminant Feed’, *Jurnal Agriekstensi*, 17(1), pp. 70–76.
- Demichelis, F. *et al.* (2015) ‘Valorisation of food waste for lactic acid production’, (October). Available at: <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.5150.8729>.
- Dianasari, U., Malaka, R. and Maruddin, F. (2018) ‘NILAI Ph , ASAM LAKTAT DAN WARNA SUSU FERMENTASI DENGAN The Values of Ph , Lactid



- Acid and Color of the Fermented Milk Added with Red Dragon (*Hylocereus polyrhizus*) PADA LAMA INKUBASI BERBEDA’, *J. Sains & Teknologi*, 18(3), pp. 213–218.
- Ejaz, U. *et al.* (2024) ‘Use of thermophilic bacteria to utilize sugarcane bagasse: Efficient cellulase production, saccharification, and hydrolysate applications’, *Heliyon*, 10(19), p. e38114. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e38114>.
- Enzim, P. *et al.* (2020) ‘Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia’, 12(02), pp. 86–92.
- Erdiansyah, I. and Zaini, Q. (2023) ‘Identifikasi Karakteristik Agens Hayati *Aspergillus niger* dan Uji Daya Hambat terhadap Perkembangan Penyakit Bercak Daun pada Kacang Tanah’, *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture*, 2023, pp. 296–306. Available at: <https://doi.org/10.25047/agropross.2023.483>.
- Fauziyah, Z. *et al.* (2023) ‘Identifikasi dan Potensi Probiotik Bakteri Asam Laktat pada Pangan Fermentasi Lokal’, *Jurnal Bios Logos*, 13(2), pp. 54–64. Available at: <https://doi.org/10.35799/jbl.v13i2.47900>.
- Febriningrum, P.N. (2013) ‘Pengaruh Konsentrasi Substrat Kulit Nanas dan Kecepatan Pengadukan terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* untuk Produksi Asam Laktat’, *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 9(3), pp. 144–151. Available at: <https://doi.org/10.23955/rkl.v9i3.784>.
- Gruben, B.S. *et al.* (2017) ‘Expression-based clustering of CAZyme-encoding genes of *Aspergillus niger*’, *BMC Genomics*, 18(1), pp. 1–18. Available at: <https://doi.org/10.1186/s12864-017-4164-x>.
- Hamsina, H. *et al.* (2022) ‘THE USE SKIN STARCH OF JACKFRUIT (*Artocarpus heterophyllus*) AND CHITOSAN IN A BIOPLASTIC PRODUCTION WITH THE ADDITION OF VIRGIN COCONUT OIL (VCO) AS PLASTICIZER’, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 17(2), p. 83. Available at: <https://doi.org/10.33104/jihp.v17i2.7821>.
-



LAPORAN HASIL PENELITIAN

” Sintesis Asam Laktat dari Kulit Nangka dengan Proses Simultaneous Saccharification and Fermentation (SSF) ”

- Hermawani, R.R., Nasmawina and Handayani, R.C. (2021) ‘Kandungan Mineral Tepung Kulit dan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)’, *Bivalen: Chemical Studies Journal*, 4(2), pp. 2–5.
- Hidayat, R.A. and Isnawati, I. (2021) ‘Isolasi dan Karakterisasi Jamur Selulolitik pada Fermetodege: Pakan Fermentasi Berbahan Campuran Eceng Gondok, Bekatul Padi, dan Tongkol Jagung’, *LenteraBio : Berkala Ilmiah Biologi*, 10(2), pp. 176–187. Available at: <https://doi.org/10.26740/lenterabio.v10n2.p176-187>.
- Hidayatulloh, A., Gumilar, J. and Harlia, E. (2019) ‘Potensi Senyawa Metabolit Yang Dihasilkan *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 Sebagai Bahan Biopreservasi Dan Anti Bakteri Pada Bahan Pangan Asal Hewan’, *Jitp*, 7(2), pp. 1–6.
- Hoang, B.Q., Nguyen, H.T. and Duong, D.N.T. (2024) ‘Developement of lactic acid fermentation of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) seed drink and its physicochemical and sensory properties’, *Journal of Food Science and Technology*, 61(6), pp. 1180–1187. Available at: <https://doi.org/10.1007/s13197-024-05950-0>.
- Huang, L.P. *et al.* (2005) ‘Simultaneous saccharification and fermentation of potato starch wastewater to lactic acid by *Rhizopus oryzae* and *Rhizopus arrhizus*’, *Biochemical Engineering Journal*, 23(3), pp. 265–276. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.bej.2005.01.009>.
- Istia’nah, D., Utami, U. and Barizi, A. (2020) ‘Karakterisasi Enzim Amilase dari Bakteri *Bacillus megaterium* pada Variasi Suhu, pH dan Konsentrasi Substrat’, *Jurnal Riset Biologi dan Aplikasinya*, 2(1), p. 11. Available at: <https://doi.org/10.26740/jrba.v2n1.p11-17>.
- Jasin, I. and Bachrudin, Z. (2013) ‘Pengaruh Isolat Bakteri Asam Laktat dari Feses Pedet Sapi Perah Baru Lahir Terhadap Produksi Asam Laktat dan Perubahan pH pada Ampas Tahu’, *Jurnal Agripet*, 13(2), pp. 36–40. Available at: <https://doi.org/10.17969/agripet.v13i2.818>.
-



- Jayus, J., Suwasono, S. and Wijayanti, I. (2017) ‘PRODUKSI BIOETANOL SECARA SHF DAN SSF MENGGUNAKAN *Aspergillus niger*, *Trichoderma viride* DAN New Aule Instant Dry Yeast PADA MEDIA KULIT UBI KAYU’, *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), p. 61. Available at: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5448>.
- Kacaribu, A.A. and Darwin (2024) ‘Biotechnological lactic acid production from low-cost renewable sources via anaerobic microbial processes’, *Biotechnologia*, 105(2), pp. 179–194. Available at: <https://doi.org/10.5114/bta.2024.139757>.
- Kajian, P. *et al.* (2011) ‘35. Studi Keragaman Genetik Nangka (Sulassih)’, (1), pp. 417–424.
- Kardam, S. and Khanam, S. (2025) ‘Sustainable Chemistry for Climate Action “ Characterization of jackfruit peel as a promising resource for different thermo-chemical processes ”’, *Sustainable Chemistry for Climate Action*, 6(August 2024), p. 100055. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.scca.2024.100055>.
- Kleerebezem, M. *et al.* (2003) ‘Complete genome sequence of *Lactobacillus plantarum* WCFS1’, *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 100(4), pp. 1990–1995. Available at: <https://doi.org/10.1073/pnas.0337704100>.
- Kristiandi, K. *et al.* (2021) *FullBook Teknologi Fermentasi- buku Oci*.
- Latif, U.T.A. (2024) ‘KEANEKARAGAMAN PEMANFAATAN BUAH NANGKA (*ARTHOCARPUS HETERPHYLLUS*) SEBAGAI BUAH POTENSIAL’, pp. 277–280.
- Lestari, Y.P.I., Triadisti, N. and Zamzani, I. (2021) ‘PENGARUH KONSENTRASI NaOH DAN H₂SO₄ TERHADAP ISOLASI DAN IDENTIFIKASI α-SELULOSA MENGGUNAKAN PROSES DELIGNIFIKASI SERBUK ECENG GONDOK (*Eichhornia crassipes*) (The Effect of Concentration of NaOH and H₂SO₄ on Isolation and Identification of Cellulose Using ’,



Journal of Current Pharmaceutical Sciences, 5(1), pp. 429–438.

- Maas, R.H.W. *et al.* (2006) ‘Lactic acid production from xylose by the fungus *Rhizopus oryzae*’, *Applied Microbiology and Biotechnology*, 72(5), pp. 861–868. Available at: <https://doi.org/10.1007/s00253-006-0379-5>.
- Maryanty, Y., Saputra, F.L.W. and Prasetyo, R. (2020) ‘Pembuatan Asam Laktat dari Selulosa oleh Bakteri *Lactobacillus delbrueckii* dengan Selulase dari Bakteri *Bacillus subtilis* dan *Bacillus circulans*’, *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan*, 4(2), pp. 153–161. Available at: <https://doi.org/10.33795/jtkl.v4i2.179>.
- Masniah, N.C. (2021) ‘Uji Efektivitas Pemanfaatan Limbah Kulit Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Bahan Substrat pada fermentasi Asam Laktat oleh *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*’, *Skripsi*, 1, pp. 15–18.
- Maulinasari, D. *et al.* (2024) ‘Pemanfaatan Cairan Asam Laktat dari Fermentasi Limbah Kubis (*Brassica Oleracea*) untuk Pengawetan Buah Tomat dan Anggur’, *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 3(1), pp. 27–33. Available at: <https://doi.org/10.23917/jtba.v3i1.3714>.
- Meilina, A., Nazarena, Y. and Hartati, Y. (2022) ‘Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai pH Dadih Fortifikasi Vitamin D3’, *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(1), pp. 126–134. Available at: <https://doi.org/10.33761/jsm.v17i1.612>.
- Mulyana, N. *et al.* (2016) ‘Peningkatan Aktivitas Enzim Selulase dan Produksi Glukosa Melalui Fermentasi Substrat Jerami Padi Dengan Fungi *Aspergillus niger* yang Dipapari Sinar Gamma’, *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 11(1), p. 13. Available at: <https://doi.org/10.17146/jair.2015.11.1.2695>.
- Mulyani, R., Adi, P. and Yang, J.J. (2023) ‘Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging dan Ikan): A Review’, *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2), pp. 34–48. Available at: <https://doi.org/10.20961/jaht.v1i2.473>.



- Mulyawati, N.I., Swasono, M.A.H. and Utomo, D. (2019) ‘PENGARUH VARIETAS DAN KONSENTRASI BROTH KULIT PISANG SEBAGAI MEDIA ALTERNATIF PERTUMBUHAN *Aspergillus niger*’, *Agromix*, 10(2), pp. 114–129. Available at: <https://doi.org/10.35891/agx.v10i2.1578>.
- Nadzafah, A. (2019) ‘Pengolahan limbah buah-buahan dengan metode conductive drying’, *Prosiding Konferensi Nasional Inovasi Lingkungan Terbangun*, 5, pp. 387–398.
- Nurdyansyah, F. and Hasbullah, U.H.A. (2018) ‘OPTIMASI FERMENTASI ASAM LAKTAT OLEH *Lactobacillus casei* PADA MEDIA FERMENTASI YANG DISUBSTITUSI TEPUNG KULIT PISANG’, *Al-Kauniah: Jurnal Biologi*, 11(1), pp. 64–71. Available at: <https://doi.org/10.15408/kauniah.v11i1.6166>.
- Nyoman, L. *et al.* (2024) ‘Kajian Pustaka : Bakteri Asam Laktat Halotoleran : Prospek Pengembangan Metoda Baru Untuk Menekan Pembentukan Histamin pada Hasil Laut’, 24, pp. 8–20.
- Okfrianti, Y., Darwis, D. and Pravita, A. (2018) ‘Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan GOKfrianti, Y., Darwis, D., & Pravita, A. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus*’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), pp. 49–58.
- Okta Indriani, D. *et al.* (2015) ‘Invertase dari *Aspergillus niger* dan Aplikasi Industri-Indriani, dkk’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1405–1411.
- Permana, H.A. *et al.* (2024) ‘Pengaruh Konsentrasi NaOH dan Suhu Delignifikasi pada Kandungan Lignoselulosa Tandan Kosong Kelapa Sawit’, *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 12(1), pp. 51–58. Available at: <https://doi.org/10.25181/jaip.v12i1.2729>.
- Prihastuti, P., Aji, B.P. and Fitriani, D.S. (2021) ‘OPTIMASI ASAM SITRAT LIMBAH BATANG PISANG (*Musa Paradisiaca* L.) DENGAN METODE



- KULTIVASI CAIR Putri’, *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim*, 1(1), pp. 115–121.
- Prissilia, N., Sari, R. and Apridamayanti, P. (2019) ‘Penentuan waktu optimum produksi bakteriosin dari *Lactobacillus plantarum* terhadap bakteri patogen *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*’, *J. Mahasiswa Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1), pp. 1–22.
- Pujiati, Bekti, R. and Solikati, W. (2021) ‘Pengaruh Konsentrasi dan Lama Inkubasi terhadap Aktivitas Enzim Selulase dari Kapang *Aspergillusniger*’, *Jurnal LPPM*, 2(1), pp. 19–24.
- Putra, V.A.P. and Sanjaya, I.G.M. (2020) ‘PENGARUH WAKTU SAKARIFIKASI DAN FERMENTASI PADA PRODUKSI BIOETANOL DARI RUMPUT ALANG-ALANG (*Imperata cylindrica*) MENGGUNAKAN METODE SSF (Simultaneous Saccharification and Fermentation) THE INFLUENCE OF SSACCHARIFICATION AND FERMENTATION TIMES TO PRODUCING’, *UNESA Journal of Chemistry*, 9(2).
- Putrayana, K.D.A.M. *et al.* (2023) ‘Karakterisasi Dan Uji Antagonis *Lactobacillus plantarum* Dad-13 Sebagai probiotik Terhadap *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*’, *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(1), pp. 93–97. Available at: <https://doi.org/10.47349/jbi/19012023/93>.
- Putri Gayatri, N. and Dewi Astuti Herawati, dan (2021) ‘Pengaruh Variasi Massa *Saccharomyces cerevisiae* dan Waktu Fermentasi pada Pembuatan Bioetanol dari Limbah Padat Pati Aren Metode Simultaneous of Saccarification and Fermentation’, *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, Volume 1(e-ISSN 2746-0886), pp. 61–69.
- Putu, R.N.N., Srie, K.J.M. and Ayu, Ida Suryanti, P. (2019) ‘Isolasi dan Identifikasi Jamur Mikroskopis Pada Rizofe Tanaman Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour.) di Kecamatan Kintamani, Bali’, *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 6(1), pp. 10–19.
- Rahmawati, A.Y. and Sutrisno, A. (2015) ‘Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu



- (Ipomea batatas L.) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 1152–1159.
- Ramadani, A. *et al.* (2023) ‘Analisis cemaran bakteri Staphylococcus aureus pada daging ayam krispy pinggir jalan dan fast food di daerah Teladan kota Medan’, *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(3), pp. 1265–1272. Available at: <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i3.205>.
- Retnoningtyas, E.S. *et al.* (2018) ‘Fermentasi substrat padat dan substrat cair untuk produksi asam laktat dari kulit pisang dengan *Rhizopus oryzae*’, *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 12(1), p. 208. Available at: <https://doi.org/10.5614/jtki.2013.12.1.5>.
- Safari, W.F. (2022) ‘Optimasi Suhu dan Waktu SSF untuk Produksi Bioetanol dari Sampah Daun Menggunakan Trichoderma Viride dan Zymomonas Mobilis’, *BIOTROPIC The Journal of Tropical Biology*, 6(2). Available at: <http://jurnalsaintek.uinsby.ac.id/index.php/biotropic>.
- Saputri, D.N. *et al.* (2023) ‘Studi Awal Fed – Batch Hidrolisis Enzimatik High Total Solid Loading’, *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(2), pp. 360–366. Available at: <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.254>.
- Saritaş, S. *et al.* (2024) ‘The Impact of Fermentation on the Antioxidant Activity of Food Products’, *Molecules*, 29(16). Available at: <https://doi.org/10.3390/molecules29163941>.
- Seid, N. *et al.* (2024) ‘Stirring the Hydrogen and Butanol production from Enset Fiber via Simultaneous Saccharification and Fermentation (SSF) process’, *Bioresources and Bioprocessing*, pp. 1–31. Available at: <https://doi.org/10.1186/s40643-024-00809-w>.
- Setyowulan, I.A. *et al.* (2018) ‘PENGARUH KONSENTRASI SUBSTRAT TEPUNG KULIT PISANG KEPOK DAN KECEPATAN PENGADUKAN TERHADAP PERTUMBUHAN Lactobacillus acidophilus’, *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), pp. 118–125. Available at: <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.2.118-125.2018>.



- Sholihati, A.M., Baharuddin, M. and Santi (2015) ‘Produksi dan Uji Aktivitas Enzim Selulase dari Bakteri *Bacillus subtilis*’, *Al Kimia*, 3(2), pp. 78–90.
- Sulistiani (2017) ‘Senyawa antibakteri yang diproduksi oleh *Lactobacillus plantarum* dan aplikasinya untuk pengawetan bahan ikan (antibacterial compounds produced by *Lactobacillus plantarum* and its application for preserving fish material)’, *jurnal Biologi Indonesia*, 13(2), pp. 233–240.
- Sumiati, T., Yuningtyas, S. and Haloho, L.E.B. (2023) ‘Delignifikasi lignoselulosa daun nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) untuk produksi alfa selulosa’, *Pharmamedica Journal*, 8(2), pp. 130–137.
- Suo, H. *et al.* (2024) ‘Waste to Wealth: Dynamics and metabolic profiles of the conversion of jackfruit flake into value-added products by different fermentation methods’, *Food Chemistry: X*, 21(October 2023), p. 101164. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101164>.
- Susi, S. *et al.* (2018) ‘OPTIMASI SUHU DAN LAMA FERMENTASI TEPUNG KACANG NAGARA (*Vigna Unguiculata* ssp. *Cylindrica*) MENGGUNAKAN *Lactobacillus plantarum* DENGAN RESPONSE SURFACE METHODOLOGY (RSM)’, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), pp. 332–342. Available at: <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.332>.
- Sutikno *et al.* (2016) ‘Teknik perlakuan awal dan sakarifikasi tandan kosong kelapa sawit menjadi gula reduksi sebagai bahan baku produksi bioetanol’, *Seminar Nasional Agroinovasi Spesifik Lokasi Untuk Ketahanan Pangan Pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN*, pp. 1745–1754.
- Tajabadi, N. *et al.* (2013) ‘Identification of *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus pentosus* and *Lactobacillus fermentum* from honey stomach of honeybee’, *Brazilian Journal of Microbiology*, 44(3), pp. 717–722. Available at: <https://doi.org/10.1590/S1517-83822013000300008>.
- Thegarathah, P. *et al.* (2024) ‘*Aspergillus niger* as an efficient biological agent for separator sludge remediation: two-level factorial design for optimal



fermentation’, *PeerJ*, 12(7), pp. 1–29. Available at: <https://doi.org/10.7717/peerj.17151>.

Widyastuti, F.K. and Fitri, A.C.K. (2020) ‘Perbandingan Proses SHF & SSF dalam Produksi Bioetanol dari Bonggol Pisang Kepok’, *Sentikuin*, 3(1), pp. 1–4. Available at: <https://pro.unitri.ac.id/index.php/sentikuin>.

Xu, D. *et al.* (2019) ‘Modulation of metabolome and bacterial community in whole crop corn silage by inoculating homofermentative lactobacillus plantarum and heterofermentative lactobacillus buchneri’, *Frontiers in Microbiology*, 10(JAN), pp. 1–14. Available at: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2018.03299>.

Yuan, F. *et al.* (2021) ‘The Richness and Diversity of Catalases in Bacteria’, *Frontiers in Microbiology*, 12(March), pp. 1–11. Available at: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.645477>.

Zapaśnik, A., Sokołowska, B. and Bryła, M. (2022) ‘Role of Lactic Acid Bacteria in Food Preservation and Safety’, *Foods*, 11(9), pp. 1–17. Available at: <https://doi.org/10.3390/foods11091283>.