

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Suptijah, P., dan Suwandi, R. 2008. Karakteristik fisik dan kimia agar bakto dengan penambahan kitosan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 11 (1): 28-39.
- Ade, F. Y. 2013. Isolasi dan identifikasi jamur-jamur pendegradasi amilosa pada empelur tanaman sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.). *Jurnal Ilmiah Edu Research*, 2 (1): 27-34.
- Aini, N. 2015. Media alternatif untuk pertumbuhan jamur menggunakan sumber karbohidrat yang berbeda. Skripsi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Aldillah, R. 2015. Proyeksi produksi dan konsumsi kedelai indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 8 (1): 9-23.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists." Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ariestiyanti, D. 2018. "Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional." Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Jakarta.
- Ariyanti, W. 2016. Pertumbuhan bakteri *E. coli* dan *Bacillus subtilis* pada media singkong, ubi jalar putih, dan ubi jalar kuning sebagai substitusi media NA. Skripsi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astuti, I. M. dan Rustanti, N. 2014. Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai ph es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3 (3): 331-336.
- Auza, F. A., Badaruddin R., dan Aka, R. 2017. Peningkatan nilai nutrisi kulit ari kacang kedelai yang difermentasi dengan menggunakan teknologi efektivitas mikroorganisme (em-4) dan waktu inkubasi yang berbeda. *Jurnal Scientific Pinisi*, 3 (2): 128-134.
- Bell, C., Neaves, P., dan Williams, A. P. 2005. "Food Microbiology and Laboratory Practice." Blackwell Science, Oxford.
- Billah, M. T. 2015. "Buletin Konsumsi Pangan." Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta.
- Biosca, E. G., Flores, R., Santander, R. D., Diezgil, J. L., dan Barreno, E. 2016. Innovative approaches using lichen enriched media to improve isolation and culturability of lichen associated bacteria. *Plos One Journal*, 11 (8): 1-22.
- Cantabrana, I., Perise, R., dan Hernandez, I. 2015. Uses of *Rhizopus oryzae* in the kitchen. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2 (2): 103-111.
- Caparino, O. A., Tang, J., Nindo, C. I., Sablani, S. S., Powers, J. R., dan Fellman, J. K. 2012. Effect of drying methods on the physical properties and

- microstructures of mango (Philippine 'Carabao' var.) powder. *Journal of Food Engineering*, 111: 135-148.
- Cappuccino, J. G. dan Sherman, N. 2011. "Microbiology: A Laboratory Manual." 9th edition. Pearson Education, Inc., San Francisco.
- Cappuccino, J. G. dan Sherman, N. 2013. "Manual Laboratorium Biologi." EGC, Jakarta.
- Carvalho, F., Duarte, L. C., dan Girio, F. M. 2008. Hemicellulosa biorefineries: a review on biomass pretreatments. *Journal of Scientific and Industrial Research*, 67: 849-864.
- Chang J. K. W., Durat, X., Berberi, V., Niaki, H. Z., dan Lavoie, J. M. 2018. Two step thermochemical cellulosa hydrolysis with partial neutralization for glucose production. *Frontiers in Chemistry*, 6 (117): 1-11.
- Chaudhary, S., Khurana, S. K., dan Mane, B. G. 2014. *Escherichia coli*: animal foods and public health. *Journal of Microbiology, Immunology and Biotechnology*, 1: 31-46.
- Dewi, C., Purwoko, T., dan Pangastuti, A. 2005. Produksi gula reduksi oleh *Rhizopus oryzae* dari substrat bekatul. *Bioteknologi*, 2 (1): 21-26.
- Dijksterhuis, J. dan Wosten, H. 2013. "Development of *Aspergillus niger*." CBS-KNAW Fungal Biodiversity Centre, Netherlands.
- Dussan, K. J., Silva, D. D. V., Moraes, E. J. C., Arruda, P. V., dan Felipe, M. G. A. 2014. Dilute-acid hydrolysis of cellulose to glucose from sugarcane bagasse. *Chemical Engineering Transactions*, 38: 433-438.
- Elfidasari, D., Saraswati, A. M., Nufadanti, G., Samiah, R., dan Setiowati, V. 2011. perbandingan kualitas es di lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan restoran fast food di daerah Senayan dengan indikator jumlah *Escherichia coli* terlarut. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 1 (1): 18-23.
- Endrawati, D., dan Kusumaningtyas, E. 2017. Beberapa fungsi *Rhizopus* sp dalam meningkatkan nilai nutrisi bahan pakan. *WARTAZOA*, 27 (2): 81-88.
- Farizal, J. dan Dewa, E. A. R. S. 2017. Identifikasi *Candida Albicans* pada saliva wanita penderita diabetes melitus. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6 (2): 67-74.
- Feldmann, H. 2010. "Yeast: Molecular and Cell Biology." Wiley-VCH, Weinheim.
- Fondi, M., Bosi, E., Presta, L., Natoli, D., dan Fani, R. 2016. Modelling Microbial Metabolic Rewiring During Growth in a Complex Medium. *BMC Genomics*, 17 (970): 1-17.
- Guo, M. Q., Hu, X., Wang, C., dan Ai, L. 2017. "Polysaccharides: Structure and Solubility." InTech, London.
- Hajira, B., Kaleemulah, Naeem, M., Nabi, S., Tahira, B., Rizwan, M., dan Muhammad, A. 2017. A review on molecular detection of *Streptococcus*

- thermophilus* in dairy products. Indo American Journal of Pharmaceutical Sciences, 4 (4): 941-949.
- Hamad, H. O., Alma, M. H., Ismael, H. M., dan Goceri, A. 2014. The effect of some sugars on the growth of *Aspergillus niger*. KSU Doga Bil. Derg., 17 (4): 7-11.
- Hardjoeno. 2007. "Kumpulan Penyakit Infeksi dan Tes Kultur Sensitivitas Kuman Serta Upaya Pengendaliannya." Cahya Dinan Rucitra, Makasar.
- Harianja, J. W., Idiawati, N., dan Rudiyanasyah. 2015. Optimasi jenis dan konsentrasi asam pada hidrolisis selulosa dalam tongkol jagung. Jurnal Kimia Khatulistiwa, 4 (4): 66-71.
- Hasbullah, U. H. A. dan Umiyati, R. 2017. Perbandingan warna tepung suweg fase dorman dan vegetatif secara instrumental dan sensoris. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 1 (1): 2017.
- Helal, M. M., Hasem, A. M., Ghobashy, M. O., dan Shalaby, A. S. G. 2016. Some physiologizal and biological studies on reuterin production from *Lactobacillus reuteri*. Journal of Probiotics and Health, 4 (3):1-6.
- Himedia. 2015. "Technical Data: Lactobacillus MRS Agar." HiMedia Laboratories, India.
- Himedia. 2016. "Technical Data: Potato Dextrose Agar." HiMedia Laboratories, India.
- Himedia. 2017. "Technical Data: Nutrient Agar." HiMedia Laboratories, India.
- Hutagalung, H. 2014. "Karbohidrat." Universitas Sumatera Utara, Sumatra.
- Ifmaily. 2018. Penetapan kadar pati buah sukun (*Artocarpus altilis L*) dengan metode luff school. Chempublish Journal, 3 (1): 1-10.
- Indraswati, D. 2016. "Kontaminasi Makanan oleh Jamur." Forum Ilmiah Kesehatan, Ponogoro.
- Jutkus, R. A. L., Taylor, Li, N., Taylor, L. S., dan Mauer L. J. 2013. Effect of temperature and initial moisture content on the chemical stability and color change of various forms of vitamin C. International Journal of Food Properties, 18: 862-879.
- Juwita, U., Haryani, Y., dan Jose, C. 2014. Jumlah bakteri *Coliform* dan deteksi *Escherichia coli* pada daging ayam di Pekanbaru. JOM FMIPA, 1 (2): 48-55.
- Karamoko, G., Danthine, S., Olive, G., Blecker, C. 2013. Interfacial and foaming properties of two types of total proteose-peptone fractions. Food and Bioprocess Technology, 6 (8): 1944-1952.
- Karinda, M., Fatimawali, dan Citraningtyas, G. 2013. Perbandingan hasil penetapan kadar vitamin c mangga dodol dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis dan iodometri. Jurnal Ilmiah Farmasi, 2 (1): 86-89.

- Kaur, J. dan Kaur, H. 2015. Advantages and effectiveness of bacterial culture in medical laboratories. *International Journal of Advanced Research*, 3 (8): 1028-1039.
- Kementerian Pertanian. 2016. "Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan: Kedelai." Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Khodijahh, S., dan Abtokhi, A. 2015. Analisis pengaruh variasi persentase ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan waktu pada proses fermentasi dalam pemanfaatan duckweed (*Lemna minor*) sebagai bioetanol. *Jurnal Neutrino*, 7 (2): 71-76.
- Leepel, L. A., Hidayat, R., Puspitawati, R., dan Bahtiar, B. M. 2009. Efek penambahan glukosa pada saburoud dextrose broth terhadap pertumbuhan *Candida albicans* (uji in vitro). *Indonesian Journal of Dentistry*, 16 (1): 58-63.
- Lelekakis, N., Wijaya, J., Martin, D. dan Susa, D. 2014. The effect of acid accumulation in power-transformer oil on the aging rate of paper insulation. *DEIS*, 30 (3): 19-26.
- Mandigan, M. T. dan John, M. M. 2009. "Biology of Microorganisms." 11th edition volume 1. Pearson Education, Upple Saddle River.
- Mardina, P., Prathama, H. A., dan Hayati D. M. 2014. Pengaruh waktu hidrolisis dan konsentrasi katalisator asam sulfat terhadap sintesis furfural dari jerami padi. *Jurnal Konversi*, 3 (2): 1-8.
- Mella, L. M. 2016. Pengukuran warna selama pengoklatan enzimatis ubi jalar dengan kamera handphone pintar (HP-P). Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 2016.
- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh jenis kedelai, waktu dan suhu pemeraman terhadap kandungan protein tempe kedelai. *Jurnal Florea*, 2 (2): 47-51.
- Murdinah, D. F. 2007. Prospek produksi agarosa dan agar mikrobiologi di indonesia. *Squalen*, 2 (2): 65- 72.
- Mustafa, S dan Widjanarko, S. B. 2015. Pengecilan ukuran metode ball mill dan pemurnian kimia terhadap kemurnian tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2): 560-570.
- Mutiawati, V. K. 2016. Pemeriksaan mikrobiologi pada *Candida albicans*. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 16 (1): 53-63.
- Nadeem, S. S., Shafiq, A., Hakim, S. T., Anjum, Y., Kazm, S. U. 2013. Effect of growth media, ph and temperature on yeast to hyphal transition in *Candida albicans*. *Journal of Medical Microbiology*, 3: 185-192.
- Nagi, H. P. S., Kaur, J., Dar, B. N., Sharma, S. 2012. Effect of storage period and packaging on the shelf life of cereal bran incorporated biscuits. *American Journal of Food Technology*, 7 (5): 301-310.
- Nancucho, I., Rowe, O. F., Hedrich, S., dan Johnson, D. B. 2016. Solid and liquid media for isolating and cultivating acidophilic and acid-tolerant sulfatere-reducing bacteria. *FEMS Microbiology Letters*, 363 (10): 1-6.

- Nawaz, A. Parnanen, P., dan Kari, K. 2015. Proteolytic activity and cytokine up regulation by non-*albicans Candida albicans*. Arch Microbiol, 197: 533-537.
- Noverita. 2009. Identifikasi kapang dan khamir penyebab penyakit manusia pada sumber air minum penduduk pada sungai Ciliwung dan sumber air sekitarnya. Vis vitalis, 2 (2): 12-22.
- Novianti, D. 2016. Kemampuan antifungi ekstrak rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap *Candida albicans*. Sainmatika, 13 (2): 69-79.
- Obed, Alimuddin, A. H., dan Harlia. 2015. Optimasi katalis asam sulfat dan asam maleat pada produksi gula pereduksi dari hidrolisis kulit buah durian. Jurnal Kimia Katulistiwa, 4 (1): 67-74.
- Oswaldo, Z. S., Putra, P. S., dan Faizal, M. 2012. Pengaruh konsentrasi asam dan waktu pada proses hidrolisis dan fermentasi pembuatan bioetanol dari alang-alang. Jurnal Teknik Kimia, 2 (18): 52-62.
- Pal, A., Ramana, K. V., dan Bawa, A. S. 2010. Simplification and optimization of deman rogosa sharpe (MRS) medium for enhanced production of bacteriocin by *Weissella paramesenteroides* DFR-8. Journal of Food Scientists and Technologists, 47 (3): 258-265.
- Pratiwi, K. D., Sugiharto, dan Yudiarti, T. 2014. Pengaruh penambahan probiotik *Rhizopus oryzae* terhadap total mikroba usus halus dan seka ayam kampung periode grower. Animal Agriculture Journal, 3 (3): 483-491.
- Putri, R. M. S., Ninsix, R., dan Sari, A. G. 2015. Pengaruh jenis gula yang berbeda terhadap mutu permen jelly rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 19 (1): 52-58.
- Pyar, A. H. H., dan Peh, K. K. 2016. Investigation of cryoprotection on the viability of freeze dried probiotics. Malaysian Journal of Microbiology, 12 (5): 353-358.
- Rachman, S. D., Djajasoepena, S., Kamara, D. S., Idar, I. Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., dan Ishmayana, S. 2015. Kualitas yoghurt yang dibuat dengan kultur dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) dan tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). Chimica et Natura Acta, 3 (2): 76-79.
- Rahayu, L. A. 2015. Identifikasi dan deskripsi fungi penyebab penyakit pada tanaman kacang panjang (*Vigna sinensi* L.). Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Rahayu, S. A., dan Gumilar, M. H. 2017. Uji cemaran air minum masyarakat sekitar margahayu raya bandung dengan identifikasi bakteri *Escherichia coli*. IJPST, 4 (2): 50-56.
- Rahman, Fardiaz, D., dan Idiyanti, T. 2004. Produksi pepton dari limbah industri bir dengan papain untuk medium pertumbuhan bakteri. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 15 (2): 159-164.

- Ravimannan, N., Arulanantham, R., Pathmanathan, S., Niranjana, K. 2014. Alternatif culture media for fungal growth using different formulation of protein sources. *Annals of Biological Research*, 5 (1): 36-39.
- Ray, B. dan Bhunia, A. 2008. "Fundamental Food Microbiology." 4th edition. Taylor & Francis Group, United States of America.
- Rohmawati, D., Djuniadi, R. H., dan Widodo, E. 2015. Nilai nutrisi tepung kulit ari kedelai dengan level inokulum ragi tape dan waktu inkubasi berbeda. *Jurnal Ternak Tropika*, 16 (1): 30-35.
- Rossita, A. S., Munandar, K., Komarayanti, S. 2017. Komparasi media NA pabrikan dengan NA modifikasi untuk media pertumbuhan bakteri. Seminar Nasional Biologi, Universitas Muhammadiyah.
- Sadad, A., Asri, M. T., dan Ratnasari, E. 2014. Pemanfaatan bekatul padi, bekatul jagung, dan kulit ari kacang kedelai sebagai media pertumbuhan miselium cendawan *Metarhizium anisopliae*. *Jurnal LenteraBio*, 3 (2): 136-140.
- Safrida, Y. D., Yulvizar, C., dan Devira, C. N. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri berpotensi probiotik pada ikan kembung (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Depik*, 1 (3): 200-203.
- Saputra, D. dan Nurhayati, T. 2013. Produksi dan aplikasi pepton ikan selar untuk media pertumbuhan bakteri. *JPHPI*, 16 (3): 215-223.
- Saragih, S. D., Hasanah, Y., Bayu, E. S. 2016. Respons pertumbuhan dan produksi kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill.) terhadap aplikasi pupuk hayati dan tepung cangkang telur. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4 (3): 2167-2172.
- Sariadji, K., Sunarno, Khariri, Puspendari, N., Muna, F., dan Rukminiati, Y. 2015. Selektivitas medium cystine tellurite blood agar (CTBA) terhadap beberapa isolat bakteri. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5 (1): 19-24.
- Sasmitaloka, K. S. 2017. Produksi asam sitrat oleh *Aspergillus niger* pada kultivasi media cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6 (3): 116-122.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., dan Rikmawati, N. A. 2017. Optimasi konsentrasi fruktooligosakarida untuk meningkatkan pertumbuhan bakteri asam laktat starter yoghurt. *Jurnal Veteriner*, 18 (3): 428-440.
- Setiawan, Y., Mahatmanti, F. W., dan Harjono. 2018. Preparasi dan karakterisasi nanozeolit dari zeolit alam Gunungkidul dengan metode top-down. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7 (1): 43-49.
- Sharma, R., Bhaskar, B., Sanodiya, B. S., Thakur, G. S., Jaiswal, P., Yadav, N., Sharma, A., dan Bisen, P. S. 2014. Probiotic efficacy and potential of *Streptococcus thermophilus* modulating human health: a synoptic. *Journal of Pharmacy and Biological Sciences*, 9 (3): 52-58.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A. 2013. "History of Soy Flour, Grits and Flakes." Soyinfo Center, USA.
- Sibarani, I. B., Lahay, R. R., dan Hanafiah, D. S. 2015. Respon morfologi tanaman kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) varietas Anjasmoro terhadap beberapa iradiasi sinar gamma. *Jurnal Agroekoteknologi*, 3 (2): 515-526.

- Simanjuntak, M., Karo-Karo, T., dan Ginting, S. 2017. Pengaruh penambahan gula pasir dan lama fermentasi terhadap mutu minuman ferbeet (fermented beetroot). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5 (1): 96-101.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. "Cara Uji Gula." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. "Kedelai." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Stephens, J., dan Turner, D. 2015. *Streptococcus thermophilus* bacteraemia in a patient with transient bowel ischaemia secondary to polycythaemia. *JMM Case Reports*.
- Subagiyo, Margino, S., dan Triyanto. 2015. Pengaruh penambahan berbagai jenis sumber karbon, nitrogen dan fosfor pada medium deman, rogosa and sharpe (MRS) terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat terpilih yang diisolasi dari intertinum udang penaeid. *Jurnal Kelautan Tropis*, 18 (3): 127-132.
- Supriyanto, T. W. 2010. Proses produksi etanol oleh *Saccharomyces cerevisiae* dengan operasi kontinyu pada kondisi vakum. Skripsi, Teknik Kimia, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Susila, S.D. dan Susanto. 2006. "Kedelai, Deskripsi, Budidaya dan Sertifikasi Benih." Expert JICA-SSP, Surabaya.
- Tanuwijaya, L. K., Nawangsari, A. P. G., Ummi, I. I., Kusuma, T. S., dan Ruhana, A. 2016. Potensi "KHiMeLor" sebagai tepung komposit tinggi energi tinggi protein berbasis pangan lokal. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3 (1): 71-79.
- Taurisia, P. P., Proborini, M. W., dan Nuhantoro, I. 2015. Pengaruh media terhadap pertumbuhan dan biomassa cendawan *Alternaria alternata* (fries) keissler. *Jurnal Biologi*, 19 (1): 30-33.
- Trivedi, M. K., Branton, A., Trivedi, D., Nayak, G., Singh, R., dan Jana, S. 2015. Physical, spectroscopis and thermal characterization of biofield treated fish peptone. *European Journal of Biophysics*, 3 (6): 51-58.
- Utami, R. S., Sari, E. P., dan Inayati. 2014. Pengaruh waktu hidrolisa dan konsentrasi asam pada hidrolisa pati kentang dengan katalis asam. *EKUILIBRIUM*, 13 (2): 45-49.
- Wachid, M. 2011. Potensi bioethanol dari limbah kulit ari kedelai limbah produksi tempe. *GAMMA*, 6 (2): 113-122.
- Wagiman, Fauzi, A. M., Mangunwidjaja, J., dan Sukardi. 2011. Efek perlakuan kimiawi dan hidrotermolisis pada biomas tanaman jagung (*Zea mays L.*) sebagai substrat produksi bioetanol. *Agritech*, 31 (2): 146-152.
- Wahyudin, A., Wicaksono, F. Y., Irwan, A. W., Ruminta, dan Fitriani, R. 2017. Respons tanaman kedelai (*Glycine max*) varietas Wilis akibat pemberian berbagai dosis pupuk N, P, K, dan pupuk guano pada tanah inceptisol Jatinangor. *Jurnal Kultivasi*, 16 (2): 333-339.

- Watkins, D., Nuruddin, M. D., Hosur, M., Narteh, A. T., dan Jeelani, S. 2015. Extraction and characterization of lignin from different biomass resources. *Journal of Materials Research and Technology*, 4 (1): 26-32.
- Wijaya, C., Kusumawati, N., dan Nugerahani, I. 2012. Pengaruh jenis gula dan penambahan sari nanas-wortel terhadap sifat fisiko-kimia, viabilitas bakteri yogurt, serta organoleptik yogurt non fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11 (2): 18-26.
- Winarsih, S. 2016. Pengaruh konsentrasi NaOH dan lama pemaparan microwave terhadap kandungan selulosa, hemiselulosa dan lignin tongkol jagung. *Prosiding, Seminar Nasional dan Gelar Produk*: 285-290.
- Windari, H. A. S., Sutrisno, dan Roosdiana, A. 2014. Penentuan waktu fermentasi optimum produksi xilanase dari *Trichoderma viride* menggunakan substrat kulit kedelai dan kulit kacang hijau melalui fermentasi semi padat. *Kimia Student Journal*, 1 (1): 85-91.
- Wulandari, D. D. 2017. Kualitas madu (keasaman, kadar air, dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2 (1): 16-22.
- Yuniwati, M., Ismiyati, D., dan Kurniasih, R. 2011. Kinetika reaksi hidrolisis pati pisang tanduk dengan katalisator asam chlorida. *Jurnal Teknologi*, 4 (2): 107-112.
- Yurleni, Y. 2017. Substitusi kulit ari kedelai pada pakan konsentrat terhadap produktivitas sapi PO dan kerbau. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 20 (1): 69-76.
- Zulkifliani, S. H., Adisyahputra, dan Sakarani, D. 2017. Seleksi senyawa penghidrolisis untuk menghasilkan gula reduksi dari limbah kulit ari kedelai sebagai bahan fermentasi bioetanol. *Jurnal Bioma Indonesia*, 13 (1): 1-8.