

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., & Rahayu, T. 2015. Media alternatif untuk pertumbuhan jamur menggunakan sumber karbohidrat yang berbeda. Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Aiyer, P.V. 2005. Amylases and their applications. *African Journal of Biotechnology* 4: 125-135.
- Alves, M.H., Campos-Takaki, G.M., Porto, A.L.F., & Milanez, A.I. 2002. Screening of *Mucor* spp. for the production of amylase, lipase, polygalacturonase and protease. *Brazilian Journal Microbiology* 33(4).
- Aryani, S.W. 2012. Isolasi dan karakterisasi ekstrak kasar enzim selulase dari kapang selulolitik *Mucor* sp. B₂. Skripsi, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Asnawi, M., Sumarlan, S.H., & Hermanto, M.B. 2013. Karakteristik tape ubi kayu melalui proses pematangan dengan penggunaan pengontrol suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(2): 56-66.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. <http://www.litbang.pertanian.go.id/download/one/104/file/Manfaat-Singkong.pdf>, diakses 20 Januari 2019.
- Badan Pusat Statistik Provinsi NTB. 2016. Produksi Singkong (Ton) di Seluruh NTB. www.bps.go.id, diakses 20 Januari 2019.
- Beuchat, L.R., Nail, B.V., Brackett, R.E., & Fox, T.L. 1991. Comparison of the petrifilm™ yeast and mold culture film method to conventional methods for enumerating yeasts and molds in foods. *Journal of Food Protection* 54(6): 443-447.
- Bradbury, J.H. & Holloway, W.D. 1988. *Chemistry of Tropical Root Crops: Significance for Nutrition and Agriculture in the Pacific*. Canberra: Australian Centre for International Agricultural Research.
- Cappucino, J.G., & Sherman, N. 2014. *Manual Laboratorium Biologi*. Jakarta: EGC.
- Departemen Pertanian. 2012. *Pengembangan Usaha Tepung Tapioka*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Domsch, K.H., Gams, W., & Anderson, T.H. 1980. *Compendium of Soil Fungi*. London: Academic Press.
- Ellis, D. 2016. Fungal Descriptions and Antifungal Susceptibility. <https://mycology.adelaide.edu.au/descriptions/zygomycetes/mucor/>, diakses 03 Februari 2019.

- Fathoni, R., Radiastuti, N., & Wijayanti, F. 2016. Identifikasi jenis cendawan pada kelelawar di kota Tangerang Selatan. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia* 1(1): 28-37.
- Fortuna, T., Juszczak, L., & Palasinski, M. 2001. Properties of corn and wheat starch phosphates obtained from granules segregated according to their size. *Electronic Journal of Polish Agricultural Universities* 4.
- Gandjar, I., Samson, R.A., Van den Tweel-Vermaulen, K., Oetari, A., & Santoso, I. 1999. *Pengenalan Kapang Tropik Umum*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Hasanah, H. 2008. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape ketan hitam (*Oryza sativa* L.) dan tape singkong (*Manihot utilissima* Pohl). Skripsi, Universitas Islam Negeri, Malang.
- Hidayat, N. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Jogjakarta: Andi Offset.
- Kaneko, T., Ohno, T., & Ohisa, A. 2005. Purification & characterization of a thermostable raw starch digesting amylase from a *Streptomyces* sp. isolated in a milling factory. *Bioscience Biotechnology Biochemistry* 69(6): 1073-1081.
- Kanti, A. 2017. Potensi kapang *Aspergillus niger*, *Rhizopus oryzae*, dan *Neurospora sitophila* sebagai penghasil enzim fitase dan amilase pada substrat ampas tahu. *Buletin Peternakan* 41(1): 26-36.
- Kwoseh, C.K., Darko, M.A., & Adubofour, K. 2012. Cassava starch-agar blend as alternative gelling agent for mycological culture media. *Botswana Journal Agriculture Applied Science* 8(1): 8-15.
- Lehninger, A.L. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Martyniuk, Stefan, O., & Jadwiga. 2011. Use of potato extract broth for culturing root-nodule bacteria. *Polish Journal of Microbiology* 60(4): 323-327.
- Melisha, Harpeni, E., & Supono. 2016. Produksi dan pengujian aktivitas amilase *Burkholderia cepacia* terhadap substrat yang berbeda. *Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan* 5(1): 559-566.
- Miller, G.L. 1959. Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Analytical Chemistry* 31:426.
- Nguyen, T.T.T., Duong, T.T., & Lee, H.B. 2016. Characterization of two new records of mucoralean species isolated from gut of soldier fly larva in korea. *Mycobiology* 44(4): 310-313.
- Novianti, M., Tiwow, V.M.A., & Mustapa, K. 2017. Analisis kadar glukosa pada nasi putih dan jagung dengan menggunakan metode spektronik 20. *Jurnal Akademika Kimia* 6(2): 107-112.
- Pudjiraharti, S., Udin, L.Z., & Karossi, A.T. 1997. Produksi alfa-amilase oleh *Aspergillus oryzae* dalam media pati sagu. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia* 7(1): 12-16.

- Purwantisari, S., & Hastuti, R.B. 2009. Isolasi dan identifikasi kapang indigenous rhizozfer tanaman kentang dan lahan pertanian kentang organik di Desa Pakis, Magelang. *Bioma* 11(2): 45-53.
- Rahayu, L.A. 2015. Identifikasi dan deskripsi fungsi penyebab penyakit pada tanaman kacang panjang (*Vigna sinensis* L.). Skripsi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Reddy, N.S., Nimmagadda, A., & Rao, K.R. 2003. An Overview of Themicrobial α -amylase Family. *African Journal of Biotechnology* 2: 645-648.
- Sasongko, P. 2009. Detoksifikasi umbu gadung melalui proses fermentasi menggunakan kapang *Mucor* sp. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(3): 205-215.
- Sivaramakrishnan, S., Gangadharan, D., Nampoothiri., C.R., Sossol, & Pandey., A. 2006. α amylase from Microbial Sources – An Overview on Recent Developments. *Food Technology Biotechnology Journal* 44: 173-184.
- Souza, P.M., & Magalhaes, P.O. 2010. Application of microbial α -amylase in industry – a review. *Brazilian Journal of Microbiology* 41:850-861.
- Susanti, R. & Fibriana, F. 2017. *Teknologi Enzim*. Jogjakarta: Penerbit Andi.
- Suarni, Harlim, T.J., Upe, A., & Patong, A.R. 2007. Pengaruh modifikasi enzimatik alfa-amilase terhadap viskositas dan komposisi karbohidrat tepung jagung. *Indonesian Journal of Chemistry* 7(1): 218-222.
- Suarni, & Widowati, S. 2016. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Sunarti, T.C. 2002. Study on outer chains from amylopectin between immobilized and free debranching enzymes. *Journal of Applied Glycoscience* 48(1):1-10.
- Tarigan, J. 1988. *Pengantar Mikrobiologi*. Jakarta: P2PLTK.
- Tharmila, S., Jeyaseelan, E.C., & Thavaranjit, A.C. 2011. Preliminary screening of alternative culture media for the growth of some selected fungi. *Archives of Applied Science Research* 3(3):389-393.
- Turah, N., Bahri, S., & Nurakhirawati. 2017. Penentuan waktu paruh enzim amilase amobil dari kecambah kacang hijau (*Phaseolus aureus*) pada produksi glukosa dari maltodekstrin. *Kovalen* 3(2):150-157.
- Unika, A., & Astuti, N. 2015. Pengaruh jumlah ragi dan waktu fermentasi terhadap sifat organoleptik tapai pisang tanduk. *Boga* 4(1): 192-201.
- Vaseekaran, S., Balakumar, S., & Arasaratnam, V. 2010. Isolation and identification of bacterial strain producing thermostable α -amylase. *Tropical Agricultural Research* 22(1):1-11.
- Wanderley, K.J., Torres, F.A.G, Moraes, L.M.P., & Ulhoa, C.J. 2004. Biochemical characterization of α -amylase from the yeast *Cryptococcus flavus*. *Federation of European Microbiological Societies Microbiology Letters* 231(2): 165-169.

Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yuliana, A.K. 2016. Potensi fungi endofit pada kulit buah naga super merah (*Hylocereus costarisensis*) sebagai penghasil senyawa antioksidan. Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.

