

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J., Widyawati, N. and Suprihati. 2014. Pengaruh Dosis Ragi dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum. *Agric Journal*, 26(1): 75–84.
- Abedi, E., and Seyed, M. B. H. 2020. Lactic Acid Production – Producing Microorganisms and Substrates Sources-state of Art. *Heliyon*, 6: 1-32.
- Afriani, R. 2020. Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Organoleptik Tape Ketan. *Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 4(1): 6–8.
- Afriza, R. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode *Lane Eynon* dan *Luff Schoorl* pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 2(2): 90–100.
- Ardhana, M.M. and Fleet, G.H. 1989. The Microbial Ecology of Tape Ketan Fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 9(3): 157–165.
- Audia, W.P. and Handayani, M.N. 2017. The Effect of Different Drying Methods On Sensory and Chemical Characteristics of Fermented Glutinous Rice-Instant (Indonesian Tape Ketan). *Edufortech*, 2(1): 59–67.
- Barus, T., Kristani, A. and Yulandi, A.D.I. 2013. Diversity of Amylase-Producing *Bacillus* spp. from “Tape” (Fermented Cassava). *Hayati Journal of Biosciences*, 20(2): 94–98.
- BPOM. 2005. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.0s.52.0685*.
- Cronk, T.C., Hackler, L.R. and Mattick, L.R. 1977. Indonesian Tape Ketan Fermentation. *Applied and Environmental Microbiology*, 33(5): 1067–1073.

- Dede, E.G., Nocianitri, K.A. and Darmayanti, L.P.T. 2018. Pengaruh Waktu Penambahan *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34 terhadap Karakteristik Tape Ketan Probiotik Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 3(1): 269.
- Delvva, E., Arisuryanti, T. and Ilmi, M. 2022. Genetic Diversity of *Amylomyces rouxii* from Ragi Tapei in Java Island Based on Ribosomal Regions ATS1/ITS2 and D1/D2. *Mycobiology*, 50(2):132-141
- Fahmi, N. and Nurrahman. 2011. Kadar Glukosa, Alkohol dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 02(03): 25–36.
- Fathnur. 2019. Uji Kadar Alkohol Pada Tapei Ketan Putih (*Oryza sativa* L. var *glutinosa* dan Singkong (*Manihot* sp.) Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda. *Agrisistem*, 15(2): 71–79.
- Fatwa MUI. 2009. Hukum Alkohol. MUI.
- Fiani S., M. and Japariato, E., 2012. Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's Di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1): 1–6.
- Hafiludin, 2011. Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan*, 4(1): 1–10.
- Hasanah, H. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan Tape Singkong (Manihot utilissima Pohl)*. Undergraduate thesis. Universitas Islam Negeri Malang.
- Hasanah, N. and Saskiawan, I. 2015. Aktivitas Selulase Isolat Jamur dari Limbah Media Tanam Jamur Merang. In: Prosiding seminar nasional masyarakat biodiversitas indonesia. *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. pp.1110–1115.

- Hasanah, U., Ratihwulan, H. and Nuraida, L. 2018. Sensory Profiles and Lactic Acid Bacteria Density of Tape Ketan and Tape Singkong in Bogor. *Jurnal Agritech*, 38(3), pp.265–272.
- Hesseltine, C.W. 1965. A Millennium of Fungi, Food, and Fermentation. *Mycologia*, 57(2), pp.149–197.
- Iqrimah, N., Purwadi, P. and Radiati, L. 2013. Penambahan Sari Tape Ketan Hitam dan Waktu Pemeraman Pada Susu Kambing Ditinjau dari pH, Viskositas, dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(1): 9–18.
- Irawati, R. 2016. *Karakterisasi pH, Suhu dan Konsentrasi Substrat pada Enzim Selulase Kasar yang Diproduksi oleh Bacillus circulans*. Undergraduate thesis. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Jay, J.M., Loessner, M.J. and Golden, D.A. 2005. Milk, Fermentation, and Fermented and Nonfermented Dairy Products. In: *Modern Food Microbiology*, 7th ed. USA: Springer.p.150.
- Lee, C.-H. and Lee, S.S. 2003. Cereal fermentation by fungi. *ChemInform*, 34(8): 151–169.
- Marniza, Syafnil and Fitria, S. 2020. Karakteristik Tape Ketan Hitam dengan Variasi Metode Pemasakan. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(2), pp.112–120.
- Nailufar, A.A., Basito and Anam, C. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 121–132.
- Najib, M.A. 2017. *Sifat Kimia dan Profil Senyawa Volatil Tape Ketan yang Dibungkus Daun Pisang (Musa sapientum var. Sylveteris) dan Daun Jambu Air (Syzygium samarangense)*. Undergraduate thesis. Universitas Gadjah Mada.

- Ninsix, R. 2013. Pengaruh Konsentrasi Ragi Merk NKL Terhadap Mutu Tape yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 1–11.
- Nuraida, L. 2015. A review: Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesian Fermented Foods. *Food Science and Human Wellness*, 4(2): 47–55.
- Nurhartadi, E. and Rahayu, E.S. 2011. Isolasi dan Karakterisasi Yeast Amilolitik Dari Ragi Tape. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IV(1): 66–73.
- Nurkhotimah, Yulianti, E. and Rakhmawati, A., 2017. Pengaruh Suhu dan pH Terhadap Aktivitas Enzim Fosfatase Bakteri Termofilik Sungai Gendol Pasca Erupsi Merapi. *Jurnal Prodi Biologi*, 6(8): 465–472.
- Owens, J.D. ed. 2014. *Indigenous Fermented Foods Of Southeast Asia*. CRC Press.
- Patel, R., and Hiral, N. P., 2015. Production of Acetic Acid From Molasses by Fermentation Process. *Ijariie Journal*, 1(2):58-60.
- Pratiwi, Y.H., Ratnayani, O. and Wirajana, I.N. 2018. Perbandingan Metode Uji Gula Pereduksi dalam Penentuan Aktivitas α -L-Arabinofuranosidase dengan Substrat Janur Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Kimia*, 12(2): 134–139.
- Putri, S. 2016. *Karakterisasi Enzim Selulase yang Dihasilkan Oleh Lactobacillus plantarum pada Variasi Suhu, pH, dan Konsentrasi Substrat*. Undergraduate thesis. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Rahayu, E.S., Nursiwi, A., N, B.S. and Supriyanto, S. 2018. Development Of The Traditional Tape Ketan Into Probiotic Drink. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 15(1): 11.
- Salminen, S. and von Wright, A. eds. 2004. *Lactic Acid Bacteria*. CRC Press.

- Sappu, E.E.B., Handayani, D. and Rahmi, Y. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania grandiflora*) Terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(2): 114–127.
- Siebenhandl, S., Lestario, L.N., Trimmel, D. and Berghofer, E. 2001. Studies on Tape Ketan, an Indonesian Fermented Rice Food. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 52(4): 347–357.
- Sujaya, I.N., Amachi, S., Yokota, A., Asano, K. and Tomita, F. 2001. Identification and Characterization of Lactic Acid Bacteria In *Ragi Tape*. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 17: 349–357.
- Sujaya, I.N., Nocianitri, K.A. and Asano, K. 2010. Diversity of Bacterial Flora of Indonesian Ragi Tape and Their Dynamics During the Tape Fermentation as Determined by PCRDGGE. *International Food Research Journal*, 17: 239–245.
- Sutanto, T.D. and Martono, A. 2006. Studi Kandungan Etanol dalam Tapai Hasil Fermentasi Beras Ketan Hitam dan Putih . *Jurnal Gradien*, 2(1): 123–125.
- Tarwendah, I. 2017. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66–73.
- Tetchi, F.A., Solomen, O.W., Celah, K.A. and Georges, A.N. 2012. Effect of Cassava Variety and Fermentation Time on Biochemical and Microbiological Characteristic of Raw Artisanal *Starter* for Attieke Production . *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 10(3): 40–47.
- Tsuyoshi, N., Fudou, R., Yamanaka, S., Kozaki, M., Tamang, N., Thapa, S. and Tamang, J.P. 2005. Identification of Yeast Strains Isolated from Marcha in Sikkim, a Microbial Starter for Amylolytic Fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 99(2): 135–146.
- Ulfindrayani, I.F. and A'yuni, Q. 2018. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Air pada Minyak Goreng yang Digunakan Oleh Pedagang Gorengan

di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya. *Journal of Pharmacy and Science*, 3(2): 17–22.

Wulandari, F. 2008. *Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Undergraduate thesis. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Yovani, T. 2019. Lamang Tapai: the ncient Malay Food in Minangkabau Tradition. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1): 22.

Yulianti, C.H., 2014. Uji Beda Kadar Alkohol pada Tape Beras, Ketan Hitam, dan Singkong. *Jurnal Teknik*, 6(1): 531–536.

Yusuf, M., Rahmawati., dan M. Anshar. 2018. Pemeriksaan Kadar Alkohol pada Tapai Ketan Hitam yang Difermentasikan dengan Konsentrasi Ragi yang Berbeda. *Jurnal Medika*, 3(1): 22-27.