



DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S. S., 2009. Identifikasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-buahan Lokal Kalimantan. Balai Penelitian Lahan Rawa. *Buletin Plasma Nutfah*, Vol. 15, No. 2.
- Belgis, M., 2016. Profil Komponen Volatil dan Deskripsi Sensori Flavor dari Beberapa Kultivar Durian (*Durio zibethinus* Murr.) dan LAI (*Durio Kutejensis* Hassk.). *Tesis*, Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Boekhout, T. dan Kurtzman, C. P., 1996. Principles and Methods Used in Yeast Classification, and An Overview of Currently Accepted Yeast Genera, In *Nonconventional Yeasts in Biotechnology. A Handbook* (ed. K. Wolf), pp. 1-99. Springer-verlag, Berlin.
- Galeote, V. A., Blondin, B., Dequin, S., dan Sablayrolles, J.M., 2001. Stress Effect of Ethanol on Fermentation Kinetics by Stationary-Phase Cells of *Saccharomyces cerevisiae*. *Biotechnology letters*, vol. 23 pp. 677-681.
- Hanum, F., Pohan, N., Rambe, M., Primadony, R., dan Ulyana, M., 2013. Pengaruh Massa Ragi dan Waktu Fermentasi Terhadap Bioetanol dari Biji Durian. *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 2 No. 4.
- Hayford, A. E. dan Jakobsen, M. 1999. Characterization of *Candida krusei* strains from spontaneously fermented maize dough by profiles of assimilation, chromosome profile, polymerase chain reaction and restriction endonuclease analysis. *Journal of Applied Microbiology*, Vol 87 pp. 29-40.
- Irfan, F., 2016. Isolasi dan Seleksi Yeast Penghasil Etanol dari Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ivanesthi, I. R., Nurhatika, S., dan Muhibuddin, A., 2016. Potensi Fermentasi Etanol Isolat *Yeast* Tanah yang Diisolasi dari Kabupaten Jember, Jawa Timur. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, vol.5, no.2, hal. 2337-3520.
- Jacobson, G. K, dan Jolly, S. O., 1989. Yeast, Molds, and Algae. *Biotechnology*, vol. 7 p 279-314.
- Kurtzman, C.P. and Fell, J.W. 1998. The Yeast: a Taxonomic Study. 4th edition. Elsevier. Amsterdam.
- Kurtzman, C.P., Fell, J.W., dan Boekhout, T. 2011. The Yeast: A Taxonomic Study. 5th edition. Elsevier. Amsterdam.
- Moreno-Arribas, M. V. dan Polo, M. C., 2009. *Wine Chemistry and Biochemistry*. Springer. New York.



- Nakayama, S., Morita, T., Negishi, H., Ikegami, T., Sakaki, K., dan Kitamoto, D., 2008. *Candida krusei* produces ethanol without production of succinic acid; a potential advantage for ethanol recovery by pervaporation membrane separation. *Federation of European Microbiological Societies*. Vol 8 pp, 706-714.
- Naruki, S., 2013. Glikolisis. *Kuliah Biokimia*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nurhadi, I., 2014. Perubahan Kualitas Fisiologis Buah Durian Disaat Pasca Panen. *Tugas Terstruktur*, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nurjannah, 2015. Isolasi, Skrining dan Identifikasi Khamir Fermentatif Alkohol dari Bagas. *Tesis*, Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Perry, R. H., Green, D. W., dan Maloney, J. O., 1999. *Perry's Chemical Engineers Handbook*. Edisi VII, McGraw Hill Book Company, New York.
- Stanbury, S. F., Whitaker, A., and Hall, S. J., 1995. *Principles of Fermentation Technology*. Edisi II, Butterworth Heinemann, New York.
- Sobir dan Napitupulu, R. M., 2010. *Bertanam Durian Unggul*. Edisi I, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Walker, G. M., 1998. *Yeast Physiology and Biotechnology*. John Wiley & Sons Ltd, Inggris.
- Wulandari, K., Nurmalina, R., dan Tinaprilla, N., 2015. Formulasi Strategi Agroindustri Bioetanol dengan Analisis A'WOT. *Skripsi*, Fakultas Ekonomi dan Management, Institut Pertanian Bogor, Bogor.