

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Widyawati, N., & Suprihati. (2014). Pengaruh Dosis Ragi dan Penambahan Gula Terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum, *AGRIC*, 26(1), 75-84.
- Aisah, Harini, N., & Damat. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Menggunakan Pengering Kabinet dalam Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Ragi Tape, *Artikel Ilmiah*, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Aliya, H., Maslakah, N., Numrapi, T., Buana, P. A., & Hasri, N. Y. (2015). Pemanfaatan Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis Sebagai Pengawet Anggur dan Stroberi, *Bioedukasi*, 9(1), 23-28.
- Amaliah, Z. Z. N., Bahri, s., & Amelia, P. (2018). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Limbah Cair Rendaman Kacang Kedelai, *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5 (1), 253-257.
- Anggyah, & Sofi, P. s. (2012). Uji Kadar Protein dan Organoleptik Tape Singkong (*Manihot Utilissima*) Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (*Carica Papaya* L.) Dan Dosis Ragi Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Anisa, A. F., Bintoro, P. V., & Nurwantoro. (2017). Mutu Kimia dan Organoleptik Tape Hasil Fermentasi Umbi Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Berbagai Konsentrasi Ragi, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 43-47.
- Apriyani, D., Santoso, H., & Mulyani, H. (2017). Pengaruh Variasi Dosis Ragi Terhadap Kadar Glukosa Pada Tape Pisang Kepok, *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan*, 2(6), 390-397.
- Asnawi, M., Sumarlan, S.H., & Hermanto, M. B. (2013). Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Melalui Proses Pematangan Dengan Penggunaan Pengontrol Suhu, *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 56-66.
- Azzahra, U., Yohana., Julita, W., & Achyar, A. (2022). Pengaruh Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tape Singkong (*Manihot utilissima*), *Prosiding Semnas Biologi*, 1(1), 509-515.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Data Produksi Tanaman Semusim*. Jakarta.

- Daniati, D., Kurniatuhadi, R., & Turnip, M. (2023). Inventarisasi Khamir pada Ragi Tape yang Terbuat dari Tepung Beras (*Oryza sativa* L.) Varietas Lokal. *Jurnal Biologica Samudra*, 5(2), 159-173.
- Devindo, Zulfa, C. S., Attika, C., Handayani, D., & Fevria, R. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tape, *Prosiding SEMNAS BIO*, 1(1), 600-607.
- Dirayati, Gani, A., & Erlidawati. (2017). Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong, *Jurnal Ipa dan Pembelajaran Ipa*, 1(1), 26-33.
- Endang, S. (2013). Organoleptik tape singkong (*Manihot utilisima*) dengan penambahan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus*). *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ezin, V., Gbemenou, H. U., & Ahanchede A. (2022). Characterization of Cultivated Pumpkin (*Cucurbita moschata duchesne*) Landraces for Genotypic Variance, Heritability and Agro-Morphological Traits, *Saudi Journal of Biological Sciences*, 3661-3674.
- Fathnur. (2019). kadar Alkohol Pada Tapai Ketan Putih (*Oryza sativa* L. *Var glutinosa* dan Singkong (*Manihot* sp.) Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda, *Jurnal Agrisistem*, 15(2), 71-79.
- Fauziah, K. N, Kurnia, K., Nita, A., & Abrori, A. (2020). Pengaruh Pemberian Dosis Ragi Tape (Kapang amilolitik) Terhadap Pembuatan Tape Pisang Kepok, *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 11-17.
- Furqan, M., Suranto., & sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat, *Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek*, 136-141.
- Ghifarie, A. S., & Rahmawati, F. (2019). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Produk *Vol Au Vent* Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal di Indonesia. *Jurnal Penelitian Sains*, 1(2).
- Hamidah, M. N., Riangingsih, L., & Romadhon. (2019). Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Peda dengan Jenis Ikan Berbeda terhadap *E. coli* dan *S. aureus*, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 11-21.
- Haryani, S. T., Salsabela, Sudrajat, C., & Nining, E. (2023). Uji Proksimat dan Efektivitas Tape Hanjeli Sebagai Antibakteri *Staphylococcus aureus*

- Penyebab Penyakit Kulit, *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Terapan*, 1(1), 49-55.
- Hasanah, H. G., Jannah, H., & Fasya, A. (2013). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (*Manihot utilissima Pohl*). *Alchemy*, 2(1), 68-79.
- Hasanah, N., Side, S., & Sudding. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Etanol dari Limbah Serabut Kelapa Sawit Hasil Pretreatment Alkali dan Hidrolisis Asam, *Jurnal Chemica*, 22(1), 54-64.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies, *Journal Of Public Health*, 3(1), 41-50.
- Himawan, A., Bulan, R., & Ratna. (2022). Uji Kinerja Rumah Pengering Efek Rumah Kaca (ERK) Pada Pengeringan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) (*Performance Test Of Greenhouse Effect Drying House (ERK) Against Pumpkin Drying (Cucurbita moschata)*), *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 712-721.
- Ismanto, H. (2022). Organoleptic Test of Shrimp Chips (*L. vannamei*) Using Vacuum Frying, *Agrosainta*, 6(2), 53-58.
- Jampaphaeng, K., Cocolin, L., & Maneerat, S. (2017). Selection and Evaluation of Functional Characteristics of Autochthonous Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Fermented Stinky Bean (Sataw-Dong). *Annals of Microbiology*, 67(1), 25-36.
- Kanino, D. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan (*The Effect Of Yeast Concentration On Making Tape Ketan*), *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 1(1), 64-74.
- Khadijah, Jayali, M. A., & Rodianawati, I. (2019). Analisis Kandungan Proksimat, Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Daun Samama (*Anthocephalus macrophyllus*) dengan Penambahan Fuli Pala (*Myristica fragrant houtt*) Sebagai Minuman Fungsional, *Techno*, 8(2), 287-296.
- Khalisa, Lubis, M. Y., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6(4), 594-601.
- Kieliszek, M., Bierla, K., Lamana, J. J., Maria, A., Durán, A. J., Piwowarek, K., Zejak, S. B., and Szpunar, J. (2020). Metabolic Response of the Yeast

Candida utilis During Enrichment in Selenium, *International Journal of Molecular Sciences*, 21(5), 2-18.

- Koriasih, P., Jannah, S. N., & Raharjo, B. (2019). Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Tape Ketan dan Potensinya sebagai Agen Antikapang terhadap Pertumbuhan *Aspergillus flavus*. *NICHE Journal of Tropical Biology*; 2(2): 7-13.
- Moelyaningrum, A. D. (2012). *Hazard Analysis Critical Point (HACCP)* pada produk tape singkong untuk meningkatkan keamanan pangan tradisional indonesia, *The Indonesian Journal of Health Science*, 3(1), 41-49.
- Mumtiana, O. N., Kusdiyantini, E., & Budiharjo, A. (2014). Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus peters*). *Jurnal Akademika Biologi*, 3(2): 20- 30
- Muzaki, A. K., Warsidah, & Nurdiansyah, I. (2022). Analisis Kandungan Proksimat Kerang Ale-Ale (*Meretrix* Sp.) Segar dan Fermentasi, *E-Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 10(1), 26-34.
- Nangin, D., & Sutrisno, A. (2015). Enzim Amilase Pemecah Pati Mentah Dari Mikroba, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1032-1039.
- Nasution, M. H. B., Ramadhani, S., & Fachrial, E. (2020). Isolation, Characterization and Antibacterial Activities of Lactic Acid Bacteria Isolated from Batak's Special Food "Dali Ni Horbo", *Jurnal Natur Indonesia*, 18(1), 1-11.
- Ningrum, C. R., Aini, N., & Khiftiyah, M. A. (2023). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Tape Ketan Yang Beredar Di Pasar Citra Niaga Jombang, *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 5(2), 72-76.
- Ningsih, P. N., Sari, R., & Apridamayanti, P. (2018). Optimasi Aktivitas Bakteriosin yang Dihasilkan oleh *Lactobacillus brevis* dari Es Pisang Ijo, *Jurnal Pendidikan Informatika dan Sains*, 7(2), 233-242.
- Nirmalasari, R., & Liani, E. I. (2018). Pengaruh Dosis Pemberian Ragi Terhadap Hasil Fermentasi Tape Singkong *Manihot utilissima*, *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 9 (18), 8-1.
- Nisa, K., Jannah, S. N., & Rukmi, M. I., (2020). Isolasi dan Aktivitas Antikapang Bakteri Asam Laktat dari Tape Ketan Kemasan Plastik terhadap *Fusarium* sp., *Jurnal Akademia Biologi*; 9(2), 1-7.

- Nurhamidah, A., Warsidah, W., & Idiawati, N. (2019). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Ale-ale dan Cincalok, *Jurnal Laut Khatulistiwa*, 2(3), 85-90.
- Okfrianti, Y., Darwis, & Pravita, A. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 50-58.
- Panjaitan, R., Nuraida, L., & Hariyadi, R. D. (2018). Seleksi Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Tempe dan Tape sebagai Kandidat Probiotik, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2): 175-184.
- Pertiwi, D. W. P. (2022). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Blondo Virgin Coconut Oil Serta Uji Antibakteri Terhadap Bakteri *Salmonella typhi*, *Skripsi*, Malang.
- Rahmah, W., Nandini, E., Ressandy, S. S., & Hamzah, H. (2021). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Fermentasi Tape Singkong, *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*; 10(1): 1-5.
- Rahman, Syifa Afifah, Nurmiati, and Periadnadi. (2018). The Presence of Natural Microflora in Tapai Fluid of Cassava (*Manihot utilissima* Pohl.) from Traditional Market in Padang. *World Journal of Pharmaceutical and Life Sciences*, 4(8), 15-20.
- Rahmat, A., Riyadi, A. S., & Budoyo, Y. S. (2018). Analisis Kadar Alkohol Pada Tape Ketan Putih Dengan Variasi Waktu Fermentasi Menggunakan Metode Destilasi, *Jak-Staba*, 2(1), 1-5.
- Ramesh, C., & Ray, D. M. (2015). *Food Biology Series*. CRC Press, Boca Raton, Florida, 108-109.
- Rimadhini, F. N., Sumardianto, & Romadhon. (2020). Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dengan Konsentrasi Gula Aren Cair yang Berbeda, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*; 2(1), 54-63.
- Ruwanthika, H., Mayuri S., Munasinghe, Upul, J., & Marapana. (2023). Overview of *Cucurbita* spp. (Pumpkin) and Development of Value-Added Products Emphasizing Its Nutritional and Chemical Composition K.O.G, *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 18(02), 1215-1226.

- Saadah, W. R., & Silvia, S. (2022). Modifikasi Labu Kuning (*Curcubita moschata*) pada Permen Gummy Jelly sebagai Camilan Tinggi Protein dan Vitamin A untuk Anak Stunting, *Amerta Nutrition*, 1(6), 266-274.
- Sahratullah., Dyah, S. D., & Zulkifli, L. (2017). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Air, Glukosadan Organoleptik Pada Tape Singkong, *Jurnal Biologi Tropis*, 17 (1), 43-52.
- Sanjaya., Rendi, A., Mulyati, H. A., & Citoreksoko, P. (2020). Diversifikasi Talas bogor (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) Sebagai Upaya Olahan Produk Tapi Khas Bogor, *Ekologia*. 18(2), 72–77.
- Santosa, A & Prakosa, C. 2010. Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi Yang Berbeda. *Magistra*. 73.
- Selviani., & Azara, R. (2020). The Effect of Age of Cassava Tapi (*Manihot esculenta*) and Concentration on The Characteristics of Cassava Tapi Flour, *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 1(2), 30-37.
- Shewfelt, R. L. (2013). *Pengantar Ilmu Pangan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Siahaan, D. S. (2016). Penetapan Kadar Alkohol, dan Karbohidrat Pada Tape Singkong Berdasarkan Perbandingan Ragi dan Lama Pemeraman. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Palembang.
- Susanto, A., Radwitya, E., & Muttaqin, K. (2017). Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tepung Tape Singkong (*Manihot utilissima*) Mengandung Dekstrin, Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Produk Pangan, *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 82-92
- Taliku, I., Maspeke, P. N., & Une, S. (2021). Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Kimia Tape Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 3 (2), 84–93.
- Tiara, I. E., & Murtini, S. E. (2021). Aplikasi Metode Osmosis Pada Pembuatan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Dengan Tambahan Pewarna Bunga Mexican Petunia (*Ruellia simplex*), *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 139-148.
- Todorov, D. S., Dioso, M. C., Liong, T. M., Nero, A. L., Darani, K. K., & Ivanova, V. I. (2023). Beneficial Features of *Pediococcus*: From Starter Cultures and Inhibitory Activities To Probiotic Benefits, *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 39(4), 2-20.

- Trisnawati, W., Ketut, S., Suastika, K., & Nengah, K. P. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 135-140.
- Utami, R. C. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tape Pisang Kepok, *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 99-106.
- Wahyuningsih, A. E., Irmanda, L., Aji, K. W. Y., Hidayat, R. F., & Anindita, S. N. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi, Penambahan Ragi dan Konsentrasi Gula Pada Tape Ketan, *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(22), 96-101.
- Wardani, K. N., Susanti, R., Iswari, S. R., & Rusminingsih, A. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dan Jenis Pembungkus terhadap Kadar Etanol Tape Ketan, *Life Science*, 11(1), 30-38.
- Widyanti, E., & Moehadi, I. B. (2016). Proses Pembuatan Etanol Dari Gula Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae Amobil*, *Metana*, 12(2), 31-38.
- Yati, Hari, S. (2017). Pengaruh Penggunaan Dosis dan Jenis Ragi terhadap Kualitas Fermentasi Tape Ketan Hitam (*Oryza Sativa Var Setail*), *Artikel Ilmiah*. Universitas Jambi : Jambi.