

DAFTAR PUSTAKA

- Abadianti, B., & Supriyadi, A. 2017. Produksi Inulinase oleh Khamir *Pichia manshurica* DUCC Y-015 pada Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd.) dengan Variasi Konsentrasi MnSO_4 , H_2O dan Waktu Inkubasi. *Jurnal Akademika Biologi*. 6(3): 22-30.
- Adrio, J.L. and A.L. Demain. 2014. Microbial Enzymes: Tool for Biotechnological Process. *Biomolecules*. 4: 117-139.
- Akbar, G. P., Kusdiyantini, E., & Wijanarka, W. 2019. Isolasi dan Karakterisasi secara Morfologi dan Biokimia Khamir dari Limbah Kulit Nanas Madu (*Ananas comosus* L.) untuk Produksi Bioetanol. *Berkala Bioteknologi*. 2(2): 1-9.
- Akbar, R. I. 2022. Pengaruh Proporsi Enzim Mix (Inulinase: Gluko-amilase) dan Lama Sakarifikasi terhadap Karakteristik *High Fructose Syrup* dari Umbi Bengkuang. *Jurnal Teknologi Pangan*. 16(1): 57-71.
- Ariantini, N. S. 2019. Analisis Kadar Zat Aditif pada Minuman Sirup Rasa Marquisa. *International Journal of Applied Chemistry Research*. 1(2): 47-51.
- Asliha, I. N., & Alami, N. H. 2014. Karakterisasi Khamir dari Pulau Poteran Madura. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 3(2): 49-52.
- Azhar, M., Syukur, S., & Natalia, D. 2014. Perkiraan Massa Molekul Enzim Pendegradasi Inulin dari Bakteri Termofilik *Bacillus licheniformis* dan Aktivitas Enzim pada Granula Inulin. *EKSAKTA*. 2: 34-40.
- Baston, O., Barna, O. 2013. Lactic Acid Production by Bacteria Isolated from Rhizosphere of Dahlia Tubers. *Food and Environment Safety*. 186 –191.
- Brock, T. D., M.T. Madigan., J.M. Martinko., and J.Parker. 1994. *Biology of Microorganism*. 5th Edition. New Jersey, USA: Prentice-Hall, Inc., Englewood Cliffs.
- Budiman, F. 2017. Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain (*Carica papaya* L.) dan Suhu Fermentasi terhadap Karakteristik *Crackers*. *Doctoral dissertation*. Jurusan Teknik Pangan Fakultas Teknik.Universitas Pasundan, Bandung.
- Cazetta, M. L., Monti, R., & Contiero, J. 2010. Effects of Culture Conditions on The Production of Inulinase by *Kluyveromyces marxianus*. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. 53(3): 701-707.

- Chi ZM, Zhang T, Cao TS, Liu XY, Cui W, Zhao CH. 2011. Biotechnological Potential of Inulin for Bioprocesses. *Bioresour Technol.* 102: 4295–303.
- Chisti, Y. 2014. Fermentation (Industrial) | Basic Considerations. *Encyclopedia of Food Microbiology.* 751–761.
- Dabesor A. P., Asowata, A. M., Umoiette, P. 2017. Phytochemical Compositions and Antimicrobial Activities of *Ananas comosus* Peel (M.) and *Cocos nucifera* Kernel (L.) on Selected Food Borne Pathogens. *AJPB.* 2(2):73-76.
- Deng, Y., Butré, C. I., & Wierenga, P. A. 2018. Influence of Substrate Concentration on The Extent of Protein Enzymatic Hydrolysis. *International Dairy Journal.* 86: 39-48.
- Dimarzio, G., Setyowati, L. A., Sani, S., & Astuti, D. H. 2020. Aplikasi Kulit Buah Nanas sebagai Inhibitor Korosi pada Baja di Lingkungan NaCl 3,5%. *ChemPro.* 1(02): 39-44.
- Dion, R., Wijanarka, W., & Pujiyanto, S. 2022. Inulinase Producing Yeast Isolated from Kepok Banana Peels (*Musa acuminata* x *balbisiana*). *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education.* 14(2).
- Erdal, S., Canli, O., Algur, O.F. 2011. Inulinase Production by *Geotrichum candidum* using *Jerusalem artichoke* as Sole Carbon Source. *Romanian Biotechnological Letters.* 16 (4): 6378-6383.
- Febriyanti, A. E., Sari, C. N., & Adisyahputra, A. 2016. Efektivitas Media Pertumbuhan Khamir Komersial (*Saccharomyces cerevisiae*) untuk Fermentasi Bioetanol dari Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). *Bioma.* 12(2): 112-117.
- Fernandes, P. 2014. Marine Enzymes and Food Industry: Insight on Existing and Potential Interactions. *Frontiers in Marine Science.* 1: 46.
- _____. 2018. *Enzymatic Processing in the Food Industry.* Reference Module in Food Science. Amsterdam: Elsevier.
- Fugelsang, K. C., C. G., & Edwards. 2007. *Wine Microbiology.* United States: Springer.
- Widiastutik, N. and N.H. Alami. 2013. Isolation and Identification of Yeast from Rhizosphere *Rhizophora mucronata* Wonorejo. *Journal of Science and Art Pomits.* 2(1): 1-5.

- Garuba, E. O., & Onilude, A. 2018. Immobilization of Thermostable Exo-inulinase from Mutant Thermophilic *Aspergillus tamarii*-U4 using Kaolin Clay and Its Application in Inulin Hydrolysis. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*. 16(2): 341-346.
- Glibowski, P., & Skrzypczak, K. 2017. *Prebiotic and Synbiotic Foods. Microbial Production of Food Ingredients and Additives*. In: Alina Maria Holban & Alexandru Mihai Grumezescu (Eds.). Academic Press.
- Guerrero-Urrutia, C., Volke-Sepulveda, T., Figueroa-Martinez, F., & Favela-Torres, E. 2021. Solid State Fermentation Enhances Inulinase and Invertase Production by *Aspergillus brasiliensis*. *Process Biochemistry*. 108: 169-175.
- Hadiati, S., & Yuliati, S. 2012. Evaluasi Nanas Hibrida Hasil Persilangan Antara *Cayenne*, *Queen*, *A. Bracteatus*, dan Merah. *Agrin*. 16(2): 148-158.
- Haedar, N., Fahrudin, F., Aryanti, W., & Natsir, H. 2017. Produksi dan Karakterisasi Enzim Kitinase dari Bakteri Kitinolitik Asal Kerang *Anadara granosa*. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. 8(1): 1-8.
- Ibrahim, W., & Mutia, R. 2016. Penggunaan Kulit Nanas Fermentasi dalam Ransum yang Mengandung Gulma Berkhasiat Obat Terhadap Konsumsi Nutrient Ayam Broiler. *Jurnal Agripet*. 16(2): 76–82.
- Insani, K. V. 2016. Pengaruh Konsentrasi Enzim Optimum pada Pembentukan N-Asetilglukosamin. *UNESA Journal of Chemistry*. 5(3): 60-62.
- Iris, L., Antonio, M., Antonia, B. M., & Antonio, S. L. J. 2020. Isolation, Selection, and Identification Techniques for non-*Saccharomyces* Yeasts of Oenological Interest. In *Biotechnological Progress and Beverage Consumption*. In: Alexandru Mihai Grumezescu & Alina Maria Holban (Eds). Academic Press.
- Istianah, N. 2017. Evaporasi Multi-Tahap Menggunakan *Falling Film Evaporator* (FFE) untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Konsentrat Nanas Madu. *Prosiding Semnastek*. 1-4.
- Istianah, N., & Gunawan, S. 2017. Kinetika Fermentasi Asam Laktat dari Tepung Sorgum Menggunakan Yeast dan *L. plantarum*. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*. 1(2): 49-55.
- Jennifer L. Davis. 2018. Chapter 2 - Pharmacologic Principles. *Internal Medicine (Fourth Edition)*. 79-137.

- Joy, P. P., & Anjana, R. 2016. Evolution of Pineapple. *Genesis and Evolution of Horticultural Crops*. New Delhi: 1st edn. Astral International Pvt. Ltd. 1-39.
- Kali, A., Srirangaraj, S., & Charles, P. M. V. 2015. A Cost-Effective Carbohydrate Fermentation Test For Yeast using Microtitre Plate. *Indian journal of medical microbiology*. 33(2): 293-295.
- Komisi Pengawas Persaingan Usaha (KPPU). 2020. Kajian Kebijakan: Rencana Tindakan Pengamanan Perdagangan Produk Sirop Fruktosa. <https://kppu.go.id/wp-content/uploads/2020/08/Rencana-TPP-Produk-Sirop-Fruktosa-2020.pdf>. 28 Agustus 2023
- Kumaunang, M., & Kamu, V. 2011. Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 11(2): 198-201.
- Kurniasari, R. I., Darwanto, D. H., & Widodo, S. 2015. Permintaan Gula Kristal Mentah Indonesia. *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*. 18(1): 24-30.
- Kurniawati, L., Kusdiyantini, E., & Wijanarka, W. 2019. Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Inkubasi Terhadap Aktivitas Enzim Selulase dari Bakteri *Serratia marcescens*. *Jurnal Akademika Biologi*. 8(1): 1-9.
- Kurtzman, C. P., Fell, J. W. & Boekhout, T. 2011. *The Yeast: A Taxonomic Study*. Fifth Edition. United States of America: Elsevier.
- Kurtzman, C. P. 2011. *Torulaspora*. *The Yeasts*. 867–874.
- Kurzyna-Szklarek, M., Cybulska, J., & Zdunek, A. 2022. Analysis of The Chemical Composition of Natural Carbohydrates. An Overview of Methods. *Food Chemistry*. 394: 133466.
- Liu, S. 2017. How Cells Grow. *Bioprocess Engineering*. 629–697.
- Lunggani, Arina Tri, Wijanarka, Endang K. 2010. Optimasi Produksi Inulinase Isolat P12 pada Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Wild) dengan Variasi Konsentrasi Nitrogen Organik dan Waktu Inkubasi. *Jurnal Bioma*. 12(1): 20-23.
- Ma'riffattullah, A., & Minda Azha, I. 2019. Penentuan Aktivitas Inulinase pada Substrat Inulin A1-Kg dari Bakteri Mesofilik Rizosfer Umbi Dahlia (*Dahlia sp.*). *Menara Ilmu*. 13(2): 153-161.
- Maisaroh, S., Wijanarka, W., & Supriyadi, A. 2020. Kemampuan Memproduksi Inulinase Isolat Khamir Hasil Isolasi dari Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L.) dengan Variasi Konsentrasi. *NICHE Journal of Tropical Biology*. 3(1): 1-7.

- Mangunwidjaja, D., Rahayuningsih, M., & Suparwati, R. 2014. Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Waktu Hidrolisis Enzimatis Terhadap Mutu Fruktosa Oligosakarida dari Inulin Umbi Dahlia (*Dahlia pinnata*). *E-jurnal Agro-Industri Indonesia*. 3(2): 190-198.
- Miller, G. L. 1959. Use of Dinitrosalicylic Acid Reagent for Determination of Reducing Sugar. *Analytical chemistry*. 31(3): 426-428.
- Mohamed, S. A., Salah, H. A., Moharam, M. E., Foda, M. S., & Fahmy, A. S. 2015. Characterization of Two Thermostable Inulinases from *Rhizopus oligosporus* NRRL 2710. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*. 13(1): 65-69.
- Mohan, A., Flora, B., & Girdhar, M. 2018. Inulinase: An Important Microbial Enzyme in Food Industry. *Microbial Bioprospecting for Sustainable Development*. 237-248.
- Muhibuddin, A., & Sektiono, A. W. 2018. Optimalisasi Fosfat untuk Meningkatkan Pertumbuhan Kerapatan Populasi dan Kemampuan Antagonis *Saccharomyces cerevisiae* terhadap *Fusarium sp.* *SAINTEKBU*. 10(2): 27-41.
- Mukherjee, A., Patel, R., & Munshi, N. S. 2018. Propellants of Microbial Fuel Cells. *Progress and Recent Trends in Microbial Fuel Cells*. 167–191.
- Mutiaratri, R. L. D., & Wijanarka, W. 2015. Produksi Enzim Inulinase Khamir *Pichia manshurica* DUCC Y-015 dari Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis* Willd.) dengan Variasi Konsentrasi Magnesium Sulfat ($\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$) dan Waktu Inkubasi. *Jurnal Akademika Biologi*. 4(2): 35-41.
- Naidoo, K., Kumar, A., Sharma, V., Permaul, K., & Singh, S. 2015. Purification and Characterization of An Endoinulinase from *Xanthomonas campestris* pv. phaseoli KM 24 Mutant. *Food Technology and Biotechnology*. 53(2): 146-153.
- Nasir, A., Rahman, S. S., Hossain, M. M. & Choudhury, N. 2017. Isolation of *Saccharomyces cerevisiae* from Pineapple and Orange and Study of Metal's Effectiveness of Ethanol Production. *European Journal of Microbiology and Immunology*. 1(7): 76-91
- Natori, R., Winarti, S., & Anggreini, R. A. 2022. Karakteristik HFS (*High Fructose Syrup*) dari Umbi Gembolo yang Diproduksi Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Amilase dan Inulinase. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 13(2): 166-174.

- Nurrofingah, U., & Retnani, Y. 2017. Evaluasi Aktivitas Antioksidan Jus Kulit Nanas dengan Ransum Berbeda Terhadap Performa Puyuh (*Cortunix japonica*). *Buletin Ilmu Makanan Ternak*. 104(1): 30-44.
- Oktavia, Y., Lestari, S. D., Lestari, S., & Jannah, M. 2018. Optimasi Waktu Inkubasi Produksi Protease dan Amilase Isolat Bakteri Asal Terasi Ikan Teri *Stolephorus* sp.. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*. 10(3): 719-725.
- Pratiwi, R., Gunam, I. B. W., & Antara, N. S. 2019. Pengaruh Penambahan Gula dan Konsentrasi Starter Khamir Terhadap Karakteristik *Wine* Buah Naga Merah. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 7(2): 268-278.
- Putri, N. D., Sutanto, A., & Noor, R. 2017. Perbandingan Hasil Pertumbuhan Nanas *Queen* dan Nanas Madu (*Cayenne*) sebagai Sumber Belajar Biologi Berupa Panduan Praktikum Materi Pertumbuhan dan Perkembangan. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan*. Universitas Muhammadiyah Metro, Lampung.
- Purkan, P., Baktir, A., & Sayyidah, A. R. 2016. Produksi Enzim Kitinase dari *Aspergillus niger* Menggunakan Limbah Cangkang Rajungan sebagai Induser. *Journal Kimia Riset*. 1(1): 34-41.
- Purnama, T. 2023. Uji Skrining Fitokimia Ekstrak Supernatan dari Bakteri Endofit Kulit Pisang. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*. 8(1): 44-50.
- Qiu, Y., Lei, P., Zhang, Y., Sha, Y., Zhan, Y., Xu, Z., Li, S., Xu, H., & Ouyang, P. 2018. Recent Advances in Bio-Based Multi-Products of Agricultural *Jerusalem artichoke* Resources. *Biotechnology for Biofuels*. 11(1): 1-15.
- Rathnavelu, V., Alitheen, N. B., Sohila, S., Kanagesan, S., & Ramesh, R. 2016. Potential Role of Bromelain in Clinical and Therapeutic Applications. *Biomedical Reports*. 5(3): 283-288.
- Richana, Nur. 2011. Bioetanol Bahan Baku, Teknologi, Produksi, dan Pengendalian Mutu. Bandung: Penerbit Nuansa.
- Risky, F. U., Wijanarka, W., & Pujiyanto, S. 2019. Isolasi Khamir Penghasil Enzim Inulinase dari Buah Kersen (*Muntingia calabura*) serta Pengaruh Mikronutrien Mangan (Mn) pada Produksi Enzimnya. *NICHE Journal of Tropical Biology*. 2(2): 27-37.
- Rusdi, H., Primandhana, W. P., & Wahed, M. 2021. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Impor Gula di Indonesia. *Jurnal Syntax Admiration*. 2(8): 1461-1479.

- Sabbathini, G. C., & Pujiyanto, S. 2017. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Genus *Sphingomonas* dari Daun Padi (*Oryza sativa*) di Area Persawahan Cibinong. *Jurnal Akademika Biologi*. 6(1): 59-64.
- Sandhar, H.K., B. Kumar., S. Prasher., P. Tiwari., M. Salhan., & P. Sharma. 2011. A Review of Phytochemistry and Pharmacology of Flavonoids. *International Pharmaceutica Scientia*. 1(1): 1.
- Sandika, A. S., Muria, S. R., & Yenti, S. R. 2017. Fermentasi Kulit Nanas Menjadi Bioetanol Menggunakan *Zymomonas mobilis* dengan Variasi Pemekatan Medium dan Waktu Fermentasi. *Doctoral dissertation*. Universitas Riau, Riau.
- Sandiya, A. A., Retnaningtyas, Y., & Wulandari, L. 2014. Determinasi Inulin dalam Sampel Ekstrak Umbi Dahlia (*Dahlia spp* L.) yang Ditanam pada Media Tanah dan *Polybag* dengan Metode KLT-Densitometri. *Pustaka Kesehatan*. 2(2): 199-204.
- Saryono, Fitriani, R. Ukun M. S. Soedjanaatmadja. 2016. Beberapa Mikroorganisme yang Menghasilkan Enzim Inulinase, Isolasi dan Karakterisasi Enzim dari *Aspergillus flavus* Gmn11.2 Galur Lokal. *Chimica et Naura Acta*. 4(3): 165-174.
- Sharma, A. D., S. Kainth, & P. K. Gill. 2006. Inulinase Production using Garlic (*Allium sativum*) Powder as A Potential Substrate in *Streptomyces* sp. *Food Engineering*. 486-490.
- Setiawati, M. R., Suryatmana, P., Herdiyantoro, D., & Ilmiyati, Z. 2014. Karakteristik Pertumbuhan dan Waktu Generasi Isolat *Azotobacter* sp. dan Bakteri Endofitik Asal Ekosistem Lahan Sawah. *Jurnal Agroekoteknologi*, 6(1): 12-20.
- Setyawati, H., & Rahman, N. A. 2017. Bioetanol dari Kulit Nanas dengan Variasi Massa *Saccharomyces cereviceae* dan Waktu Fermentasi. *E-Journal UPN "Veteran" Jatim*.
- Sing R.M & Chauhan K 2016. Production, Purification, Characterization and Application of Inulin-Degrading *Paenibacillus* sp. LX16 Newly Isolated from *Jerusalem artichoke* Root. *Microb Biotechnol*. 9(3): 419-29.
- Singh, R. S., & Chauhan, K. 2017a. Inulinase Production from A New Inulinase Producer, *Penicillium oxalicum* BGPUP-4. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. 9: 1-10.

- _____.2017b. Enzymatic Approaches for The Synthesis of High Fructose Syrup. *In Plant Biotechnology: Recent Advancements and Developments*. 189–211. Singapore: Springer Singapore.
- _____.2017c. *Inulinases*. *In Current Developments in Biotechnology and Bioengineering*. Elsevier.
- Sood, S., Singhal, R., Bhat, S., & Kumar, A. 2011. *Inoculum Preparation*. *Comprehensive Biotechnology*. 151–164.
- Su'i, M., Harijono, H., & Yuniarta, Y. 2010. Aktivitas Hidrolisis Enzim Lipase dari Kentos KeLa Terhadap Minyak KeLa. *agriTECH*, 30(3).
- Sulmiyati, S., Said, N. S., Fahrodi, D. U., Malaka, R., & Maruddin, F. 2019. The Chaaracteristics Yeast Isolated from Commercial Kefir Grain, Indonesia. *Hasanuddin Journal of Animal Science (HAJAS)*. 1(1): 26-36.
- Sunarti, S., Ginting, C. N., & Ginting, S. F. 2022. Narative Review: Potensi Inulin Umbi Dahlia sebagai Anti Diabetes. *Jurnal Keperawatan Priority*. 5(1): 53-65.
- Suryaningsih, V., Ferniah, R.S. dan Kusdiyantini, E. 2018. Karakteristik Morfologi, Biokimia, dan Molekuler Isolat Khamir IK-2 Hasil Isolasi dari Jus Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Biologi*. 7(1): 18-25
- Tyas, L. M., Santoso, B., & Irawati, I. 2021. Urgensi Pendaftaran Pada Nanas Madu Asal Kabupaten Pematang Sebagai Potensi Komoditas Indikasi Geografis. *Notarius*. 14(1): 302-317.
- USDA. 2008. *Komposisi Buah Nanas Madu/100 Gram*. Jakarta: National Nutrient
- _____.2018.https://www.nass.usda.gov/Publications/AgCensus/2017/Full_Report/Outlying_Areas/Puerto_Rico/prv1.pdf. 30 Juli 2023.
- Vasiljevic, T. 2020. *Pineapple*. *In Valorization of Fruit Processing by Products*. In: Charis M. Galanakis (Ed.). Academic Press.
- Wachid, M., & Mutia, P. 2019. Optimasi Media Kulit Singkong pada Pertumbuhan *Sacharomyces cereviceae*. *Reka Buana: Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia*. 4(2): 92-101.
- Wali, N. 2019. *Pineapple (Ananas comosus)*. *Nonvitamin and Nonmineral Nutritional Supplements*. In: Seyed Mohammad Nabavi & Ana Sanches Silva (Eds.). Academic Press.

- Wardianingsih, R., and Dahiri. 2021. Upaya Mewujudkan Swasembada Gula Nasional. *Bulein APBN*. 6: 3–6.
- Wijanarka, W., Kusdiyantini, E., & Kusumaningrum, H. P. 2008. Produksi Inulinase Fusan 3 Hasil Fusi Protoplas Interspecifik *Kluyveromyces marxianus* dan *Torulospira pretoriensis* Autothonus. *Jurnal Sains & Matematika*. 16(2): 88-96.
- Wijanarka, W., & Sarsa, A. N. 2019. Isolasi Khamir Inulinolitik pada Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.) sebagai Penghasil Enzim Inulinase. *Bioma: Jurnal Ilmiah Biologi*. 8(2): 414-426.
- Wijanarka, W., Soetarto, E. S., Dewi, K., & Indrianto, A. 2013. Aktivitas Inulinase Oleh *Pichia manshurica* dan *Fusan* F4 Pada Fermentasi Batch dengan Umbi Dahlia (*Dahlia sp*) sebagai Substrat. *Reaktor*. 14(3): 187-192.
- Wongs-Aree, C., & Noichinda, S. 2014. Postharvest Physiology and Quality Maintenance of Tropical Fruits. In *Postharvest Handling*. Academic Press.
- Yuliana, R., Kusdiyantini, E., & Izzati, M. 2014. Potensi Tepung Umbi Dahlia dan Ekstrak Inulin Dahlia sebagai Sumber Karbon dalam Produksi Fruktooligosakarida (FOS) oleh Khamir *Kluyveromyces marxianus* DUCC-Y-003. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*. 16(1): 39-49.
- Yurliasni, Y., & Zakaria, Y. Kajian Penambahan Khamir *Kluyveromyces lactis*, *Candida curiosa* dan *Brettanomyces custersii* Asal Dadih terhadap Konsentrasi Asam-asam Amino, Lemak, Organik dan Karbohidrat Susu Kerbau Fermentasi (Dadih). *Bionatura*. 15(1): 218490.
- Yun, J. W. 1996. Fructooligosaccharides Occurrence, Preparation, and Application. *Enzyme and Microbial Technology*. 19(2): 107-117.
- Xiao, R., Tanida, M., & Takao, S. 1988. Inulinase from *Chrysosporium pannorum*. *Journal of Fermentation Technology*. 66(5): 553-558.