

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abna, I. M. (2018). *Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Sebagai Substrat oleh Bacillus subtilis ATCC 6051 Untuk Produksi Antibiotika*. 15.
- Agromedia, R. (2011). *Bertanam Mangga di Dalam Pot dan di Kebun (I)*. PT AgroMedia Pustaka.
- Almoussa, A. A., El-ghany, M. N. A., & Ashour, E. H. (2018). Citric Acid Fermentation by *Aspergillus niger*. *Innovation in Pharmaceutical and Biological Sciences*, 5(4), 20–37.
- Andriani, R. (2016). Pengenalan Alat-Alat Laboratorium Mikrobiologi Untuk Mengatasi Keselamatan Kerja dan Keberhasilan Praktikum. *Jurnal Mikrobiologi*, 1(1), 7.
- Anonim. (2016). *Farmakope Indonesia (III)*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim. (2020). *Farmakope Indonesia (VI)*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Aritonang, A. Y. A. (2021). *Produksi Serbuk Asam Sitrat dari Belimbing Wuluh Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Aspergillus niger*. Universitas Sumatera Utara.
- Asfiani, Samudi, S., & Madauna, I. S. (2019). *Karakteristik Mangga ( Mangifera indica L. ) Lokal Berdasarkan Ciri Morfologi Dan Anatomi*. 7(5).
- Auta, H. S., Abidoeye, K. T., Tahir, H., Ibrahim, A. D., & Aransiola, S. A. (2014). Citric Acid Production by *Aspergillus niger* Cultivated on Parkia biglobosa Fruit Pulp. *International Scholarly Research Notices*, 2014, 1–8.
- Bachruddin, Z. (2014). *Teknologi Fermentasi pada Industri Peternakan (L. M. Yusitanti (ed.); 1st ed.)*. Gadjah Mada University Press.
- Carolina, A., Sidik, A., Maksum, I. P., Rachman, S. D., Safari, A., & Ishmayana, S. (2015). Fermentasi Biak Rendam Molases dengan *Aspergillus niger* untuk Produksi Asam Sitrat. *Chimica et Natura Acta*, 3(1).
- Chen, H., He, X., Geng, H., & Liu, H. (2014). *Physiological characterization of ATP - citrate lyase in Aspergillus niger*. 721–731.
- Chukwuemeka, I. C., Ethel, O. C., Kalu, A. D., & Chigozie, N. C. (2019). Citric acid production by *Aspergillus niger* using banana and plantain peels. *GSC Biological and Pharmaceutical Sciences*, 8(2), 015–021.
- Claudia, K. M., Nursyirwani, N., & Effendi, I. (2021). Biodegradability of Proteolytic Bacteria in Mangrove Ecosystems. *Journal of Coastal and Ocean Sciences*, 2(2), 120–126.
- Dhillon, G. S., Brar, S. K., Kaur, S., & Verma, M. (2013). *Bioproduction and extraction optimization of citric acid from Aspergillus niger by rotating drum*

*type solid-state bioreactor*. 41, 78–84.

- Faisal, I. A., Handini, M., & Mahyarudin. (2018). *Aktivitas Quorum Quenching Bakteri Gram Positif Endofit Tanaman Pegagan (Centella asiatica) Terhadap Chromobacterium violaceum*. 1–28.
- Fitmawati, Hartana, A., & Purwoko, B. S. (2009). *Taksonomi Mangga Budidaya Indonesia dalam Praktik*. 37(2), 130–137.
- Gandjar, I., Sjamsuridzal, W., & Oetari, A. (2006). *Mikologi Dasar dan Terapan*. Yayasan Obor Indonesia.
- Grover, J. K., Yadav, S., & Vats, V. (2002). Medicinal plants of India with anti-diabetic potential. *Journal of Ethnopharmacology*, 81(1), 81–100.
- Hidayat, N., Prabowo, S., Rahmadi, A., Marwati, & Emmawati, A. (2020). *Teknologi Fermentasi*. IPB Press.
- Jamilatun, M., Azzahra, N., & Aminah, A. (2020). Perbandingan Pertumbuhan *Aspergillus fumigatus* pada Media Instan Modifikasi Carrot Sucrose Agar dan Potato Dextrose Agar. *Jurnal Mikologi Indonesia*, 4(1), 168–174.
- Kiay, G. S. (2018). *Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu*. 29–36.
- Kristandia, Y., Laihada, F. M., & Palmasari, A. (2015). *Pengaruh Induksi Aspergillus niger/brasiliensis Strain ATCC®16404™ Secara Sistemik dan Pencabutan Gigi Terhadap Jumlah Koloni pada Mukosa Gingiva*. 9(2), 163–170.
- Kusuma, G. A., Antara, N. S., & Suwariani, N. P. (2019). Fermentasi Produksi Asam Sitrat menggunakan *Aspergillus niger* ATCC 16404 dengan Substrat Hidrolisat Cair Limbah Padat Industri Brem. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(4), 615.
- Kusuma, G. P. A. W., Nociantiri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2), 182–193.
- Madigan, M. T. (2012). *Brock Biology of Microorganisms* (13 th). Pearson.
- Maldonado-Celis, M. E., Yahia, E. M., Bedoya, R., Landázuri, P., Loango, N., Aguillón, J., Restrepo, B., & Guerrero Ospina, J. C. (2019). Chemical Composition of Mango (*Mangifera indica* L.) Fruit: Nutritional and Phytochemical Compounds. *Frontiers in Plant Science*, 10(October), 1–21.
- Mamuaja, M. N., & Gumolung, D. (2018). Uji Tumbuh Kapang *Aspergillus niger* pada Beberapa Media Bahan Pangan Asal Sulawesi Utara. *Fullerene Journal of Chemistry*, 3(2), 44.
- Mardatillah, A., Anugrah, R., Puspawati, R., & Fauziyah, T. N. (2022). Validasi

- Metoda Analisis Kadar Asam Sitrat Hasil Produk Fermentasi Dari *Aspergillus niger* Dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Seminar Nasional Farmasi (SNIFA) 2 Unjani*, 82–88.
- Marpaung, J. L., Sutrisno, A., & Lumintang, R. (2017). Penerapan Metode Anova Untuk Analisis Sifat Mekanik Komposit Serabut Kelapa. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin*, 6(2), 151–162.
- Max, B., Salgado, J. M., Rodríguez, N., Cortés, S., Converti, A., & Domínguez, J. M. (2010). Biotechnological productions of citric acid. *Citric Acid: Occurrence, Biochemistry, Applications and Processing*, 862–875.
- McKee, T., & McKee, J. R. (2003). *Biochemistry: The Molecular Basis of Life* (III). McGraw-Hill.
- Nisyak, K., Hisbiyah, A., & Nurfadlilah, L. (2021). Biotransformasi Kandungan Senyawa Kimia Minyak Gurjun Balsam Menggunakan *Aspergillus niger*. *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 14(2), 137–146.
- Novia, C., Syaiful, & Utomo, D. (2015). *Diversifikasi mangga off grade menjadi selai dan dodol*. 6(2), 1–4.
- Noviati, M. (2007). *Optimasi Kadar Molase dalam Medium Ekstrak Ubi Jalar untuk Pertumbuhan Isolat Khamir R1 dan R2 Pada Fermentor Air-Lift 18 Liter*.
- Ovelando, R., Nabilla, M. A., & Surest, A. H. (2013). Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Ilmu Teknik Sriwijaya*, 1(1), 103409.
- Patel, T., & Pandya, H. (2017). *Citric Acid Production Fermentation Process*. 2, 3983–3991.
- Pracaya, I. (2011). *Bertanam Mangga* (I). Penebar Swadaya.
- Purkan, HD, P., & S, S. (2015). Produksi Enzim Selulase dari *Aspergillus niger* Menggunakan Sekam Padi dan Ampas Tebu sebagai Induser. *Jurnal Ilmu Dasar*, 16(2), 95–102.
- Purkan, P., Baktir, A., & Sayyidah, A. R. (2016). Produksi Enzim Kitinase dari *Aspergillus niger* Menggunakan Limbah Cangkang Rajungan sebagai Induser. *Kimia Riset*, 1(1), 34–41.
- Puspawati, R., Anugrah, R., & Sabila, D. (2017). *Kemampuan Aspergillus wentii dalam Menghasilkan Asam Sitrat*. 5(1), 15–20.
- Putra, G. W. K., Ramona, Y., & Proborini, M. W. (2020). Eksplorasi Dan Identifikasi Mikroba Pada Rhizosfer Tanaman Stroberi (*Fragaria x ananassa* Dutch.) Di Kawasan Pancasari Bedugul. *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*, 7(2), 62.
- Rahmadini, F. (2020). *Pembuatan Asam Sitrat dari Asam Gelugur (Garcinia atroviridis) dengan Metode Fermentasi*.

- Rizqiati, H., Mulyani, S., & Ramadhanti, L. (2021). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat , pH , Kadar Alkohol dan Hedonik Water Kefir Belimbing Manis (Averrhoa carambola)*. 21(April), 54–62.
- Rohmah, U. M., Shovitri, M., & Kuswyasari, N. D. (2018). Degradasi Plastik Oleh Jamur *Aspergillus terreus* (LM 1021) Pada pH 5 dan 6; Serta Suhu 250C dan 350C. *Sains Dan Seni ITS*, 7(2), 5–10.
- Safitri, R., Fauzana, N. A., & Fauziah, P. N. (2011). Pembuatan Starter Inokulum Jamur *Aspergillus oryzae*, *Rhizopus oligosporus* dan *Trichoderma viridae* untuk Bibit Fermentasi Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana Colla*). *PROSIDING Seminar Nasional*.
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3), 116–122.
- Sastrohamidjojo, H. (2018). *Kimia Dasar*. Gadjah Mada University Press.
- Shah, K., Patel, M., Patel, R., & Parmar, P. (2010). *Mangifera indica* (Mango). *Pharmacognosy Reviews*, 4(7), 42–48.
- Sharah, A., Karnila, R., & Desmelati. (2015). Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat yang Di Isolasi Dari Ikan Peda Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jom*, 2(2), 1–8.
- Sibuea, A. F., Hamzah, F., & Rossi, E. (2018). *Pemanfaatan Buah Mangga (Mangifera indica L.) dan Ekstrak Teh Hijau (Camelia sinensis) dalam Pembuatan Selai*. 02(02), 493–496.
- Sidauruk, M. G. E., Hutauruk, S. N., Martgrita, M. M., & Manurung, A. (2019). Citric Acid Production from Toba Banana Peel (*Musa acuminata Colla*) through Submerged Fermentation using *Aspergillus niger*. *Microbiology Indonesia*, 13(4), 118–122.
- Soccol, C. R., Vandenberghe, L. P. S., Rodrigues, C., & Pandey, A. (2006). New perspectives for citric acid production and application. *Food Technology and Biotechnology*, 44(2), 141–149.
- Suarsa, I. W. (2015). *Spektroskopi*.
- Suharmanto, E., & Kurniawan, F. (2013). *Adaptif Probe Serat Optik Untuk Spektrofotometer Genesis 10S UV-Vis Generasi Kedua*. 2(1), 2–4.
- Sulistiyarsi, A., Pujiati, & Ardhi, M. W. (2016). *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Inkubasi terhadap Kadar Protein Crude Enzim Selulase dari Kapang Aspergillus niger*. 13(1), 781–786.
- Surest, A. H., Ovelando, R., & Nabilla, M. A. (2013). *Fermentasi Buah Markisa (Passiflora) Menjadi Asam Sitrat*. 19(3), 15–21.
- Sutono. (2008). *Budidaya Tanaman Mangga*. Balai Penelitian Tanah.

- Wahjuni, S. (2013). *Metabolisme Biokimia*. Udayana University Press.
- Wahyuni, D. S. (2011). *Produksi Asam Sitrat Dari Limbah Ampas Sagu (Metroxylon sagu) Dengan Menggunakan Aspergillus niger*.
- Wardani, R. K. (2018). *Pemanfaatan Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>) untuk Ekstraksi Asam Sitrat pada Buah Jeruk Purut*.
- Widayat, Abdullah, Soetrinanto, D., & Hadi, M. (2005). *Pembuatan Asam Sitrat dari Buangan Padat Buah Nanas dengan Fermentasi Fase Cair dalam Bioreaktor Bergelembung*.
- Widyanti, E. M. (2010). *Produksi Asam Sitrat dari Substrat Molase pada Pengaruh Penambahan VCO (Virgin Coconut Oil) terhadap Produktivitas Aspergillus niger ITBCC L74 Terimobilisasi*.
- Wiyantoko, B., Rusitasari, R., Putri, R. N., & Muhaimin. (2017). *Identifikasi Glukosa Hasil Hidrolisis Serat Daun Nanas Menggunakan Metode Fenol-Asam Sulfat Secara Spektrofotometri UV-Visibel*. 124–131.
- Wulandari, S. L., Kaloik, P., Lakobal, P., & Wenda, N. (2021). *Isolasi dan Seleksi Mikrob Penghasil Asam Sitrat dari Buah-buahan Busuk*. 1(1), 9–12.
- Zuroidah, A., Wardani, R. K., & Arifiyana, D. (2019). *Isolasi Asam Sitrat pada Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) dengan Menggunakan Larutan Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>)*. 1–9.