

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Ardiansih, R. (2017) Penentuan Nilai Sun Protecting Factor (Spf) Ekstrak Etanol Beras Merah (*Oryza Glaberrima* Steud.) Secara In Vitro Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Bachelor Thesis*, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Arifsyah, J., Dewi, D.P., Wahyuningsih, S. (2022). Pengaruh substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Terhadap Kadar Proksimat dan Kadar Za Besi pada Mochi. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 5(2), 141-150.
- Arsiwi, M. D., (2022). Pengaruh Konsentrasi Gel Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fisikokimia Bakso Nabati. *Bachelor Thesis*, Politeknik Negeri Jember.
- Aryasa, W. T., Artini, N. P. R. (2022). Antibakteri Cuka Apel Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *The Jurnal of Muhamadiyah Medical Laboratory Technologist*. 5(2), 106-114
- Ayesha, C., Rahman, N., A., Zakiya, Z., Handayani, E., S., dan Irdawati. (2021). Proses Fermentasi Vinegar dan Potensinya Sebagai Obat Saluran Pencernaan. *Prosiding SEMNASBIO 2021*, Universitas Negeri Padang.
- Azizah, S., Yuliamawati, K. M., Maulana, I. P. (2022). Penelusuran Potensi Genus *Camellia* sebagai Antikanker. *Journal of Pharmacy*, 2(9), 3-13
- Banwa, T. P., Bawer, M. C., & Doctor, J. G. P. (2020). Potential of rice culture starter (RCS) for prefermenting parboiled rice bran (PRB) through solid-state fermentation (SSF). *Indian Journal of Science and Technology*, 13(9), 1036-1045. <http://dx.doi.org/10.17485/ijst/2020/v013i09/148117>
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-4371-1996 Tentang Standar Mutu Cuka. Jakarta: BSN.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2346-2006 Tentang Uji Organoleptik. Jakarta: BSN.

- Contreras, A., Hidalgo, C., Schmidt, S., Henschke, P. A., Curtin, C., & Varela, C. (2015). The application of non-Saccharomyces yeast in fermentations with limited aeration as a strategy for the production of wine with reduced alcohol content. *International Journal of Food Microbiology*, 205, 7–15. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2015.03.027>
- Dirayati., Ghani, A., Erlidawati. (2017). Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA (JIPI)*, 1(1), 26-33
- Elevri, P. A. dan S. R. Putra. 2006. Produksi Etanol Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* Yang Diamobilisasi dengan Agar Batang. *Akta Kamindo* 1 (2):105-114.
- Hardoyo., Agus, E. T., Dyah, P., Hartono., & Musa. (2007). Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan *Acetobacter acetii* B166. *Jurnal Sains MIPA*, 13(1), 17-20.
- Hur, S. J., Lee, S. Y., Kim, Y. C., Choi, I., & Kim, G. B. (2014). Effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods. *Food Chemistry*, 160, 346-356. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.03.112>. PMID: 24799248
- Hernawan, E., Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 15(1), 1-1
- Irfandi. 2005. Karakteristik Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L.) Merr. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jiang, L., Mu, Y., Wei, S., Mu, Y., & Zhao, C. (2020). Study on the dynamic changes and formation pathways of metabolites during the fermentation of black waxy rice wine. *Food Science & Nutrition*, 8(5), 2288-2298. <http://dx.doi.org/10.1002/fsn3.1507>. PMID:32405386.
- Nirmalasari, R., & Liani, I. E. (2018). Pengaruh dosis peberian ragi terhadap hasil fermentasi tape singkong *Manihot utilissima*. *Ilmu Alam dan Lingkungan*, 9(18), 8–18
- Kaisar, E. R. Y., Sumahiradewi, L. G., WSK, L. K. T. T., Sativa, D. Y. (2023). Pengaruh Penggunaan Ragi Roti dan Ikan Rucah Sebagai Pengganti (*Nanochloropsis* Sp.) Dalam Kultur Rotifer Di BPBL Lombok. *Jurnal Pendidikan, Sosial dan Sains*, 1(1), 23-31

- Kim, E., Chang, Y.H., Ko, J.Y., Jeong, Y., 2013. Physicochemical and microbial properties of the Korean traditional rice wine, makgeolli, supplemented with banana during fermentation. *Preview Nutrition Food Science* 18 (3), 203–209. <https://doi.org/10.3746/pnf.2013.18.3.203>.
- Kwartiningsih., E & Mulyati, L. N. S. (2005). Fermentasi Sari Buah Nenas Menjadi Vinegar. *Ekuilibrum*, 4(1), 8-12.
- Mandel, J. H. 2004. Efek Penambahan Gula dan Perbedaan Asal Inokulum Terhadap Tebal dan Berat Pelikel Nata pada Pembuatan Nata De Coco. *Majalah Ilmiah BIMN Edisi 6*.
- Priasty, E. W., Hasanuddin dan Dewi, K. H. 2013. Kualitas asam cuka kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan metode lambat (*slow methods*) *Jurnal Agroindustri*, Vol. 3 No. 1, Mei 2013: 1 – 13
- Röcker, J., Strub, S., Ebert, K., & Grossmann, M. (2016). Usage of different aerobic non-Saccharomyces yeasts and experimental conditions as a tool for reducing the potential ethanol content in wines. *European Food Research and Technology*, 242(12), 2051–2070. <https://doi.org/10.1007/s002170162703-3>
- Roukas T. 1994. Continuous Ethanol Productions from Carob Pod Extract By Immobilized (*Saccharomyces cerevisiae*) In A Packed Bed Reactor. *J Chem Technol Biotechnol*. 59: 387-393.
- Sari, P. M., Muhardina V., Hakim, L., Rahmiati, T. M., & April. (2020). Pengaruh Konsentrasi Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Cuka Air Kelapa (*Cocos nurifera*). *Jurnal TEKSAGRO*, 2(1), 39-46
- Shekhawat, K., Porter, T. J., Bauer, F. F., & Setati, M. E. (2018). Employing oxygen pulses to modulate *Lachancea thermotolerans*–*Saccharomyces cerevisiae* Chardonnay fermentations. *Annals of Microbiology*, 68(2), 93–102. <https://doi.org/10.1007/s13213-017-1319-6>
- Sidabalok, I. (2019). Aktivitas Antibakteri Vinegar Beras Ketan Merah dan Ketan Putih terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Ekasakti, Padang*.
- Solo, G. P. A., & I Suparthana, I. P. (2019). Pengaruh Penambahan Ragi Roti dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Cuka Nira Lontar (*Borassus flabellifer* Linn). *Scientific Journal of Food Technology*, 6(1), 11-23
- Susilowati, A., & Aditiawati, P. (2001). Kajian Awal Pembuatan "Vinegar" dari Air Kelapa dan Limbah Cair Pembuatan "Nata de Coco" dengan Metode "Quick Process". *Jurnal Biologi*. 3(2), 13-17

- [TAHESTA]. PT. Tirta Sarana Sukses. SP-TSS-2012 Tentang Standar Mutu Cuka. Pasuruan: TAHESTA.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wahyono, A., Jeon, J. A., Jeong, S. T., Kang, W. W. (2015). Chemical Characteristics of Korean Turbid Rice wine Prepared with Partially Gelatinized Wheat Flour Brewed Using Different Starters. *Jurnal Konferensi Internasional Pangan dan Pertanian* 22(2):7, 13-20
- Wandini, R. R., Wahyuni, A. T., Ramadhani, W., Yunita, I., Nafira, T. (2022). Eksperimen Perubahan Wujud Benda Menggunakan Cuka, Soda Kue dan Susu. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*. 4(3), 1-4
- Wardani, N. K., Susanti, R., Iswai, R. S., Rusminingsih, A. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dan Jenis Pembungkus Terhadap Kadar Etanol Tape Ketan. *Jurnal Life Science*. 11(1), 29-37
- Wong, B., Muchangi, K., Quarch, E., Chen, T., Owens, A., Otter, D., Phillips, M., Kam, R. (2022). Characterisation of Korean Rice Wine (makgeolli) Prepared by Different Processing Methods. *Jurnal Ilmu Pangan dan Mikrobiologi*. 6(1), 1-11
- Yoshinaga, T., A. Hagiwara, & K. Tsukamoto. (1999). Effect Of Conditiones media on the asexual reproduction of the monogont rotifer *Branchionus plicatilis* O.F. Muller. *Hydrobiologia*. 412:103-110.
- Zubaidah, E. 2010. Kajian Perbedaan Fermentasi Alkohol dan Konsentrasi Inokulum Pada Pembuatan Cuka Salak (*Salacca zalacca*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 94-100.