

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3).
- Agustining D.2012. Daya Hambat *Saccharomyces Cerevisiae* Terhadap Pertumbuhan Jamur *Fusarium Oxysporum*. Skripsi. Jember : Universitas Jember.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 14. Tentang Standar Keamanan Dan Mutu Minuman Beralkohol. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- El Kiyat, W. (2018). Kajian Pemanfaatan Enzim Dalam Pengolahan Wine Berbasis Pisang Lokal. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(2), 146-159.
- Hawusiwa, E. S., Wardani, A. K., & Ningtyas, D. W. (2015). Pengaruh konsentrasi pasta singkong (*Manihot esculenta*) dan lama fermentasi pada proses pembuatan minuman wine singkong [In press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 147-155.
- Khazalina, T. (2020). *Saccharomyces cerevisiae* dalam pembuatan produk halal berbasis bioteknologi konvensional dan rekayasa genetika. *Journal of Halal Product and Research*, 3(2), 88-94.
- Marco, M. L., *et al.* 2021. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on fermented foods. *Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology*. Published online January 4, 2021: 1-13. <https://doi:10.1038/s41575-020-00390-5>.
- Nanik, R. A. O. A. M. (2018). Karakteristik Minuman Beralkohol Dengan Variasi Kadar Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) dan Lama Fermentasi. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1).
- Nurwahyu, B. (2009). Model Matematika Fermentasi Alkohol dari Buah Anggur. *Jurnal Matematika, Statistika dan Komputasi*, 6(1), 49-58.
- Rahayu, E. S. 2014. *Makanan Fermentasi dan Probiotik*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Ray, Ramesh & Joshi, Vinod. (2014). *Fermented Foods: Past, Present and Future*. 10.13140/2.1.1849.8241.
- Setiawan, G. N. A., Elisabeth, F., Dani, E. R. C., & Lindayani, L. Turnitin_ProSIDING Seminar Nasional Bioteknologi VI Universitas Gadjah Mada.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi.1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Titis Sari Kusuma, A. D. (2017). *Pengawas Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya.
- Triyono, A. Pengaruh konsentrasi ragi terhadap karakteristik. In *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" ISSN* (Vol. 1693, p. 4393).
- Umam, M., Utami, R., & Widowati, E. (2012). Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typical) dengan menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium longum* ATCC 15707. *J. Teknosains Pangan* 1, 2–11. *Jurnal Teknisains Pangan*, 1(1).