

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. 2020. *Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh*. Doctoral Dissertation. Politeknik Negeri Jember.
- Aisyah. 2015. *Daya Hambat Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Anthika, B., Kusumocahyo, S. P., and Sutanto, H. 2015. "Ultrasonic Approach in *Clitoria ternatea* (Butterfly Pea) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient". *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244.
- Arimawan, J., & Santoso, A. 2023. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Penambahan Bubuk Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Klepon. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(4), 183–195.
- Badan Standar Nasional. 2010. Gula Kristal. SNI 3140.3-2010. BSN, Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. 2020. "Selain Cantik Ini Segudang Manfaat Bunga Telang". Balittro.
- Buton, S., Lawalata, V. N., & Sipehelut, S. G. 2024. Kajian Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 146–152.
- Cahyanti, A. N., & Rachmasari, A. 2024. Jahe Dan Kayumanis Dalam Fermentasi Minuman Fungsional. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 132–140.
- Canakapalli, S. S. 2019. *Analysis of the Microbiome of Homebrewed Ginger Beer for Detection of Probiotics and Determination of Safety*. Thesis. Oregon State University.
- Despandhe, H. W., Belwal, M., Katke, S. D., & Tamboli, N. M. 2019. Studies on Process Standardization and Quality Evaluation of Ginger Ale. *J. Intr. Curr. Microbiol. App. Sci*, 8(7), 1043-1050.
- Devita, M., Rizqiati, H., & Pramono, Y. B. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, Lemak, Nilai pH, dan Total BAL Kefir Prima Susu kambing. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 204–208.

- Hakim, G. L., Nefasa, A. N., & Abdurrahman, Z. H. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan pH Kefir Susu Kambing. *Tropical Animal Science*, 3(1), 19–25.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Gita Dwikasari, L., & Triani, E. 2022. Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *LPPM Universitas Mataram*, 4.
- Hermanto, D. 2021. Penentuan Kandungan Etanol dalam Makanan dan Minuman Fermentasi Tradisional Menggunakan Metode Kromatografi Gas. *Chempublish Journal*, 5(2), 105–115.
- Illing, I., Safitri, W. dan Erfiana. 2017. Uji Fitokimia Ekstrak Buah Degan. *Jurnal Dinamika*, 8(1), 66-84.
- Intan Fadillah, C., & Wajizah, S. 2022. Evaluasi Kualitas Fisik Dan Produksi Asam Laktat Silase Tebon Jagung Yang Diinokulasi Dengan *Lactobacillus Plantarum* Dan *Saccharomyces Cerevisiae* Sebagai Pakan Ruminansia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 213–219.
- Kaur, P., Ghisgal, G., & Banerjee, U. C. 2019. "Traditional Bio-Preservation In Beverages: Fermented Beverages". In *Preservatives And Preservation Approaches In Beverages*. P. 69-113.
- Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 1997 Tentang Pengawasan Dan Pengendalian Minuman Beralkohol.
- Kurniawan., Milanda. T., & Kusuma, S. A. 2025. Kefir: Minuman Fermentasi Dengan Manfaat Antibakteri. *JIGF: Jurnal Ilmiah Global Farmasi*, 3(1), 28-35.
- Kusmawati, S., Rizqiati, H., & Susanti, S. 2019. Analisis Kadar Alkohol, Nilai pH, Viskositas dan Total Khamir pada Water Kefir Semangka dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 127–130.
- LPPOM MUI. 2018. Fatwa MUI No. 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan Dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol. JAKARTA: MUI, 2018.
- Mcgruther, Jenny. 2019. *How To Make A Ginger Bug For Homemade Fermented Sodas*. Retrieved from <https://nourishedkitchen.com/ginger-bug/>. [26 Mei, 2020].
- Miladiarsi., Irma. A., & Wahdaniar. 2022. Produksi Minuman Fermentasi Probiotik Yang Bermanfaat Bagi Kesehatan Tubuh Di Kantor Desa Desa Moncongloe Bulu, Kecamatan Moncongloe, Kab. Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Kesehatan*, 3(2), 22-28.
- Musdholifah & E. Zubaidah. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kefir Teh Daun Sirsak Dari Berbagai Merk Dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 29-39.

- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. 2022. Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1), 1-5.
- Naibaho, B., Hutajulu, M. F., & Pandiangan, S. 2021. Pengaruh Perbandingan Sukrosa Dan Sirup Glukosa Serta Konsentrasi Sari Senduduk Bulu Terhadap Mutu Hard Candy Benika. *Jurnal Visi Eksakta*, 2(1), 31–50.
- Ningsih, D. R., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. 2018. Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total Asam pada Kefir Optima dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 2, Issue 2).
- Pakuna, P. M. 2023. *Formulasi, Uji Hedonik dan Uji Antioksidan Sirup Kombinasi Sirup Bunga Telang (Clitoria ternatea) dan Daun Pandan (Pandanus amaryllofolius) Sebagai Minuman Fungsional*. KTI-F2023. Politeknik Kesehatan Kemenkes Gorontalo. (Belum Dipublikasikan).
- Putri, N. R. 2023. *Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Fermentasi Dari Ubi Jalar Ungu Dengan Ginger Bug Sebagai Starter Fermentasi*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Rifkowaty, E. E., & Muttaqin, K. 2016. Penentuan Umur Simpan Sirup Kranji (*Dialium indum* L.) Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Suhu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 17–28.
- Sari, A. R., Cahyanti, A. N., & Prasetyo, A. 2024. Starter Concentrations Affect the Antibacterial Activity , Chemical and Microbiological Characteristics of Fermented Ginger Functional Drink. *International Conference on Agricultural, Nutraceutical, and Food Science*, 1–9.
- Suarna, I. W., & Wijaya, I. M. S. 2021. Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.: Fabaceae) And Its Morphological Variations In Bali. *J. Trop. Biodivers. Biotechno*, 6(2), 63-70.
- Taufiqi, M. Z. 2024. *Pengaruh Lama Fermentasi Penambahan Cengkeh (Syzygium Aromaticum L) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Teh Kombucha*. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Venkatesh, S., & Priya, L. 2021. Formulation and analysis of fermented soda from Averrhoa carambola with ginger bug as a fermenting agent. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 6(2), 77-80.
- Wistiana, D., Zubaidah, E. 2015. Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologi Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1446-1457.
- Wibowo, A. P. W., & Andrivani, R. 2016. Perhitungan Jumlah Bakteri Escherichia coli Dengan Pengolahan Citra Melalui Thresholding Dan Counting Morphology. *Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi Terapan*, 2(3), 235-243.

- Wijayanti, E. T., & Herawati, E. 2022. Preparasi Simplisia Bunga Telang Berpotensi Antibakteri Melalui Optimasi Suhu Dan Waktu Microwave. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 11(1).
- Yudha, T. S., & Soebiantoro, U. 2024. Inovasi Produk Herbal Telang Panjare Untuk Peluang Usaha Warga Kelurahan Gunung Anyar. *ABIMANYU: Journal of Community Engagement*, 5(1), 26–35.
- Zahara, M. 2022. Ulasan singkat: Deskripsi Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Manfaatnya. *Jurnal Jeumpa*, 9(2), 719–728.
- Zelvi, M., Suryani, A., & Setyaningsih, D. (2017). Hidrolisis *Eucheuma Cottonii* Dengan Enzim K-Karagenase Dalam Menghasilkan Gula Reduksi Untuk Produksi Bioetanol. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1), 33–42.