

## DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, F., Maulana, A., Astuti, F. I., & Anindita, N. S. (2024, October). Tepache Minuman Probiotik Dari Kulit Nanas. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 2, Pp. 524-529).
- Astuti, F., Maulana, A., Astuti, F. I., & Anindita, N. S. (2024, October). Tepache Minuman Probiotik Dari Kulit Nanas. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 2, Pp. 524-529).
- Devi, S. N. K., Renanda, J. D., Laili, V. C., & Herawati, E. (2024, October). Uji Organoleptik Dan Hedonik Tepache Berbahan Dasar Kulit Nanas Kelud Asal Kabupaten Kediri. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains Dan Pembelajaran* (Vol. 4, No. 1, Pp. 1111-1122).
- Devi, S. N. K., Renanda, J. D., Laili, V. C., & Herawati, E. (2024, October). Uji organoleptik dan hedonik tepache berbahan dasar kulit nanas Kelud asal Kabupaten Kediri. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran* (Vol. 4, No. 1, pp. 1111-1122).
- Dewi, M. I. (2019). *Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Nanas Pada Pakan Ayam Petelur Terhadap Indeks Telur, Warna Kuning Telur, Dan Tebal Kerabang Telur* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Fazriyanti, N. (2015). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Madu Dan Lama Fermentasi Terhadap Ph, Total Asam, Gula Reduksi Dan Potensi Antibakteri Kefir Air Leri* (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Hujjatusnaini, N., Amin, A. M., Perditson, H. F. A., Robiyansyah, M., Guria, W. A., Husna, N., ... & Ramlan, C. (2022). Inovasi Minuman Tepache Berbahan Baku Kulit Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr.) Tersuplementasi Probiotik *Lactobacillus Casei*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal Of Food Technology And Nutrition)*, 21(1), 47-54.
- Ibrahim, W., Mutia, R., Nurhayati, N., Nelwida, N., & Berliana, B. (2016). Penggunaan kulit nanas fermentasi dalam ransum yang mengandung gulma berkhasiat obat terhadap konsumsi nutrient ayam broiler. *Jurnal Agripet*, 16(2), 76-82.

- Irma, A. (2023). Penyuluhan Manfaat Teh Kombucha Sebagai Minuman Probiotik Di Desa Moncongloe Bulu, Kecamatan Moncongloe, Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 1(3).
- Linda, N. (2022). *Pemanfaatan Limbah Organik Skala Rumah Tangga* (Doctoral Dissertation, Uin Raden Intan Lampung).
- Mahadi, I., Sayuti, I., & Habibah, I. (2016). Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia Sinensis* L Kuntze) Dan Konsentrasi Gula Terhadap Fermentasi Kombucha Sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Biologi SMA. *Jurnal Biogenesis*, 13(1), 93-102.
- Najini, R., Purwanti, N. U., Mufida, A. R., Kurniawan, A., Alghifary, M. H. H., Syalsabila, R. R., ... & Safitri, W. Minuman Probiotik Tepache Dari Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas Comosus* L.) Menggunakan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Gula. *Journal Pharmacy Of Tanjungpura*, 1(2).
- Najini, R., Purwanti, N. U., Mufida, A. R., Kurniawan, A., Alghifary, M. H. H., Syalsabila, R. R., ... & Safitri, W. (2024). Minuman Probiotik Tepache Dari Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Menggunakan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Gula. *Journal Pharmacy Of Tanjungpura*, 1(2).
- Noviandi, I., Yaman, M. A., Rinidar, R., Nurliana, N., & Razali, R. (2018). Pengaruh Pemberian Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Fermentasi terhadap Persentase Karkas dan Kolesterol Ayam Potong.
- Pratiwi, A. L., Duniaji, A. S., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Penambahan High Fructose Syrup (HFS-55) Terhadap Karakteristik Red Wine Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(4), 2527-8010.
- Ramadana, M. M., Laila, I., Halim, M. G., Ubaedilah, N. A., & Supriyatna, A. (2025). Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Gula Terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (Tepache). *Algoritma: Jurnal Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam, Kebumian Dan Angkasa*, 3(1), 142-151.
- Ramadana, M. M., Laila, I., Halim, M. G., Ubaedilah, N. A., & Supriyatna, A. (2025). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula Terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (Tepache). *Algoritma: Jurnal Matematika, Ilmu pengetahuan Alam, Kebumian dan Angkasa*, 3(1), 142-151.
- Sabira, Q. A. N., & Suryani, T. (2023, October). Glucose Levels And Organoleptic Quality Probiotic Tepache Of Pineapple Peel On Variation Of Sugar And Fermentation Duration. In *Proceeding Of International*

*Conference On Biology Education, Natural Science, And Technology* (Pp. 348-355).

- Sagita, C. (2023). Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (Tepache). *Tarbiatuna: Journal Of Islamic Education Studies*, 3(2), 205-210.
- Siallagan, D. N. (2023). *TA: Evaluasi Pengendalian Kualitas Bahan Baku Pada Proses Pengalengan Nanas Di Pt. Great Giant Pineapple* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. (2021). Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1), 101-108.
- Yuliasari, N., Riyanti, F., Eliza, E., Hidayati, N., & Purwaningrum, W. (2023). Pembuatan Probiotik Berupa Minuman Tepache Dari Kulit Buah Nanas Di Dusun Iv Desa Tanjung Seteko Indralaya: Preparation Of Probiotics In The Form Of Tepache Drinks From Pineapple Peels In Dusun Iv, Tanjung Seteko Village, Indralaya. *Sriwijaya Journal Of Community Engagement And Innovation*, 2(1), 1-6.