

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H., Taufik, Y., & Gustianova, H. (2014). Karaktersitik fisiko-kimia dan sensorik jus ekstrak buah salak (*Salacca edulis reinw*) varietas bongkok physico-chemical characteristic and sensory of snake fruit extract juice (*salacca edulis reinw*) varieties bongkok. *Chimica et natural acta*, 2(2), 126-130.
- Agung, I. M. P. A., & Wulansari, N. T. (2023). Probiotic antibacterial activity test of Bali salak fruit (*Salacca zalacca* var *Amboinensis*) against *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(4), 6-11.
- Alwi, A. N. S., Rahayu, E. S., Utami, T., Yanti, R., & Suroto, D. A. (2023). Formulation of Fruit-Based Probiotic Drink from Snake Fruit (*Salacca zalacca*) and *Lactiplantibacillus plantarum* subsp. *plantarum* Dad-13 ". *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 11(1), 351-359.
- Anwar, D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren Dan Gula Pasir Dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3).
- Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2020). Pengaruh variasi gula terhadap produksi ekoenzim menggunakan limbah buah dan sayur. *Edusaintek*, 4.
- Ayesha, C., Rahman, N. A., Zt, Z., & Handayani, E. S. (2021). Proses Fermentasi Vinegar dan Potensinya Sebagai Obat Saluran Pencernaan. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 2, pp. 677-684).
- Despanti Ratih M, N. Ida Bagus Wayan Gunam Wayan, B, I. Wartini M, N. (2023).Salak, K. M. S. B. Characteristics Of Fermented Salak Fruit Drink (*Salacca Zalacca*) On The Treatment Of Types And Concentration Of Yeast.
- Fakhira, A. G., Abimanyu, Y., A'yun, Q., Qotrunnisa, H., & Anindita, N. S. (2023, July). Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat (BAL) pada pangan lokal terfermentasi sayur menjadi acar dengan analisis pH. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 1, pp. 26-30).

- Fatimah, S., Pratiwi, I. R., & Yuliani, D. (2019). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (Tepache). *Jurnal Riset Terapan*, 3(2), 142–149.
- Hutami, R., Pribadi, M. F. I., Nurcahali, F., Septiani, B., Andarwulan, N., Sapanli, K., ... & Wahyudi, S. (2023). Proses Produksi Gula Aren Cetak (*Arenga pinnata*, Merr) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 119-130
- Karmila, K., & Nuryanti, S. (2021). Analisis vitamin C pada buah rambusa (*Passiflora foetida* L.). *Media Eksakta*, 17(1), 46-51.
- Kristiana, A., & Pratiwi, R. D. (2015). Study of the Addition of Sugar Concentration on the Organoleptic Characteristics of Rosella Kombucha (*Hibiscus sabdariffa* L.).
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. *Muhammadiyah Mataram*.
- Najmah, N. (2024). Produk Fermentasi Probiotik Acar Timun (Pickled Cucumber) Dengan Penambahan Sari lemon Sebagai Pangan Fungsional. *Normalita (Jurnal Pendidikan)*, 12(2). Organoleptik Sirup Gandaria dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56.
- Panjaitan, D., Sihombing, D. R., Pandiangan, M., & Manalu, B. (2023). Pembuatan Minuman Fermentasi Dari Sari Buah Salak Lokal (*Salacca zalacca*) Daerah Pakkat Kabupaten Humbang Hasundutan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 70-84.
- Putra, I. G. M. A. D., Arimbawa, I. M., & Wibawa, N. M. C. (2022). Kajian Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol, pH dan Gula Reduksi Kombucha Salak Bali (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(4), 566–574.
- Rahmah, F. A. (2016). Pengaruh penggunaan jenis gula merah dan lama fermentasi terhadap karakteristik water kefir (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik Unpas).

- Rahmah, R. N. A., & Handayani, W. K. (2024). Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Produk Cookies Salak Pondoh Sebagai Upaya Pengembangan Bahan Pangan Lokal Banjarnegara. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(1), 107-116.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Rizka, S. R., Susanti, S., & Nurwantoro, N. (2019). Pengaruh Jenis Pemanis Yang Berbeda Terhadap Viskositas dan Nilai pH Sirup Ekstrak Daun Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 152–154.
- Sadewa, J. S. R., Kentjonowaty, I., & Puspitarini, O. R. (2024). Pengaruh Berbagai Jenis gula terhadap viskositas dan total asampada yoghurt. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 7(1).
- Simanullang, Y. E. P., Gunam, I. B. W., & Wartini, N. M. (2019). Karakteristik sari buah salak varietas nangka (*Salacca zalacca* Var. *ambonesnsis*) pada penambahan jenis dan konsentrasi penstabil. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 2503, 488X.
- Sipahutar, A. S., Elwina, E., & Zulkifli, Z. (2024). Pengaruh Jenis Gula Dan Waktu fermentasi Terhadap Kualitas Minuman Fermentasi Kombucha Air Kelapa. *Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi & Terapan*, 2(2), 53-57.
- Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). Uji keasaman air dengan alat sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri: Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65-72.
- Tanuwijaya, R. R., Kristiyanto, A., & Doewes, M. (2017). Pengaruh pemberian air gula merah terhadap kebugaran jasmani. *Jurnal Gizi*, 6(2).
- Utami, C. R. (2018). Karakteristik minuman probiotik fermentasi *Lactobacillus casei* dari sari buah salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 1-9.
- Yoga, W., & RS, I. G. A. Y. R. (2022). Analisis Total Fenol, Total Flavonoid, Dan Total Tanin Pada Produk Minuman Probiotik Sari Buah Salak (*Salacca Zalaca* Var. *Ambonensis*): Analysis of Phenol Total, Flavonoid Total, and Tanin Total in Probiotic Beverage Products of Salak Fruit (*Salacca Zalaca* Var. *Ambonensis*). *Pro Food*, 8(1), 69-7