

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R. & Nilda, I. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Temapela*, 2(2): 90–96.
- Ahmad, I. A., Une, S., & Antuli, Z. (2019). Fisik dan Kimia Mie Kering dari Pati Bonggol Pisang Kepok Dengan Metode Modifikasi Heat Moisture Treatment (HMT).
- Amalia, M., Manik, V. O., Jafar, I., & Ginting, S. A. B. (2022). MIC and MBC of red fruit extract (*Pandanus conoideus* Lam) against periodontal pathogens bacteria. *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*, 8(1), 69. <https://doi.org/10.22146/majkedgiind.65352>
- Andia, S. I. R., Fadhila, P. T., Kusumasari, F. C., Mardiyanto, M., & Kurniawati, E. (2025). Chemical And Microbiological Properties Of Fermented Dragon Fruit Peel Beverages. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 25(2), 125–128. <https://publikasi.polije.ac.id/jii/article/view/6104>
- Anggita, D. Y., Sukardi, S., & Elianarni, D. (2025). Pengembangan Minuman Probiotik dengan Fermentasi Spontan Berbahan Apel Manalagi dari Beberapa Daerah di. *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1), 75–89.
- Ardiani, N. W. D., Nocianitri, K. A., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L. Var Arumanis) dengan *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 12 (4). 922-938.
- Ariningsih, E., Saliem, H. P., & Septanti, K. S. (2023). BUAH PADA KOMODITAS HORTIKULTURA DI INDONESIA Economic Loss and Control Management of Fruit Fly Infestation on Horticultural Commodity in Indonesia. 40(2), 71–89.
- Arum, M. S., & Mualimin, L. (2024). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Percepatan Proses Fermentasi Pada Sauerkraut. *The 2nd National Conference on Innovative Agriculture*, November, 255–261. <https://doi.org/10.25047/nacia.v2i1.264>
- Ayivi, R. D., & Ibrahim, S. A. (2022). Lactic acid bacteria: an essential probiotic and starter culture for the production of yoghurt. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(11), 7008–7025. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16076>

- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 2981. 2009 tentang yogurt
- Budiati, T., Suryaningsih, W., Umaroh, S., Poerwanto, B., Bakri, A., & Kurniawati, E. (2018). Antimicrobial activity of essential oil from Indonesian medicinal plants against food-borne pathogens. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 207(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012036>.
- Bulal, I., Mandik, Y. I., & Maryuni, A. E. (2021). PRODUKSI GULA PEREDUKSI DARI AMPAS SAGU (*Metroxylon* sp.) MENGGUNAKAN METODE HIDROLISIS ASAM SELAMA 30 MENIT. *AVOGADRO Jurnal Kimia*, 5, 71–79
- Cahyaningtyas, D. eri, Gania, C. D., & Tangkoda, E. (2024). ISOLASI DAN IDENTIFIKASI BAKTERI *Escherichia coli*, *Klebsiella* Sp., DAN *Staphylococcus aureus* PADA AMBING DAN SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA. *Jurnal Veterinir Nusantara*, 7(04), 1–11.
- Darbandi, A., Asadi, A., Mahdizade Ari, M., Ohadi, E., Talebi, M., Halaj Zadeh, M., Darb Emamie, A., Ghanavati, R., & Kakanj, M. (2022). Bacteriocins: Properties and potential use as antimicrobials. *Journal of clinical laboratory analysis*, 36(1), e24093. <https://doi.org/10.1002/jcla.24093>
- Daris, U. S., Syam, H., & Sukainah, A. (2023b). Uji Daya Hambat serta Penentuan Minimum Inhibitor Concentration (MIC) Dan Minimum Bactericidal Concentration (MBC) Ekstrak Daun Bidara Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 223–234. <https://doi.org/10.26858/jptp.v9i2.682>
- De Vuyst, L., & Leroy, F. (2020). Functional role of yeasts, lactic acid bacteria and acetic acid bacteria in cocoa fermentation processes. *FEMS Microbiology Reviews*, 44(4), 432–453. <https://doi.org/10.1093/femsre/fuaa014>
- Dwinianti, E. F., Neliana, I. R., & Prasetyo, F. H. H. (2025). REVIEW : POTENSI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) UNTUK MENINGKATKAN MUTU PRODUK PANGAN. *Jurnal Biosense Jurnal Penelitian Biologi Dan Terapannya*, 8(3), 263–278.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* a* b* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus Plantarum*. *Wahana Peternakan*, 2941, 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Febyani, F., Wati, D. A., Junita, D. E., & Khairani, M. Di. (2025). PERBEDAAN TOTAL GULA PRODUK NATA DE SOYA DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GULA. *Media Gizi Pangan*, 32(November 2024), 18–24.

- Fiorda, F.A., Gilberto, V.D.M.P., Vanete, T.S., Sudip, K.R., Maria, G.B.P., Luciana, P.D.S.V. & Carlor, R.S. 2017. Microbiological, Biochemical and Functional Aspects of Sugary Kefir. *Food Microbiology*, 66: 86-95.
- Hendarto, D. R., Handayani, A. P., Esterelita, E., & Handoko, Y. A. (2019). MEKANISME BOKIMIAWI DAN OPTIMALISASI *Lactobacillus bulgaricus* DAN *Streptococcus thermophilus* DALAM PENGOLAHAN YOGHURT YANG BERKUALITAS. *J. Sains Dasar*, 8(1), 13–19.
- Hidayat, D. (2022). Klasifikasi Jenis Mangga Berdasarkan Bentuk Dan Tekstur Daun Menggunakan Metode Convolutio Nal neural Network(Cnn). *Journal of Information Technology and Computer Science (INTECOMS)*, 5(1), 98–103.
- Ho, V. T. T., Zhao, J., & Fleet, G. (2014). Yeasts are essential for cocoa bean fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 174, 72–87. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.12.014>
- Indrajati, S. B., Saputra, L. D., & Rosita, D. (2021). Buku Lapang Budidaya Mangga. Direktorat Buah Dan Florikultura. Jakarta, 1–60.
- Indratama, D., & Yenita. (2019). Uji Efektivitas Antibiotik Ekstrak Daun Belimbing Wuluh Secara In Vitro. *Jurnal Pandu Husada*, 1(1), 61–65.
- Kasim, R., Dahlan, S. A., Limonu, M., Isima, R., Rusli, A., Supu, M. R., Sari, N. P., Ramdina, A., Zalsa, S., Poee, T., Maele, I. A., Nurdin, D. F., Pangan, J. T., Pertanian, F., & Gorontalo, U. N. (2025). PENGARUH SUMBER ETILEN TERHADAP PERUBAHAN FISIK DAN KIMIA MANGGA (*Mangifera indica* L .). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(2), 113–119.
- Kementerian Pertanian, Direktorat Jendral Hortikultura (2024). Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023.
- Khazalina, T. (2020). *Saccharomyces cerevisiae* DALAM PEMBUATAN PRODUK HALAL BERBASIS BIOTEKNOLOGI KONVENSIONAL DAN REKAYASA GENETIKA. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)* <https://E-Journal.Unair.Ac.Id/JHPR>, 3(2), 88–94. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.3-issue.2.88-94>
- Kurniawati, E., & Hartanti, L. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium sitrat dan Variasi Prapemasakan Terhadap Karakteristik *Multigrain Rice* Instan. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(3), 103-115.
- Kusuma, G. P. A. W., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K.(2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9 (2), 182-193.

- Lebaka, V. R., Wee, Y. J., Ye, W., & Korivi, M. (2021). Nutritional composition and bioactive compounds in three different parts of mango fruit. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(2), 1–20. <https://doi.org/10.3390/ijerph18020741>
- Linawati, Rusmiyanto, E., & Kurniatuhadi, R. (2022). Khamir Potensial Probiotik Hasil Isolasi dari Fermentasi Jus Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Biologica Samudra*, 3(2), 115–132. <https://doi.org/10.33059/jbs.v3i2.4101>
- Luzardo-Ocampo, I., Flores-Zavala, D., Ramírez-Jiménez, A. K., Wall-Medrano, A., Olivas-Aguirre, F. J., Guadalupe Loarca-Piña, G., & Gaytán-Martínez, M. (2025). Sensory evaluation and in vitro prebiotic effect of (poly)phenols and dietary fiber-rich mango bagasse-enriched confections. *Food Chemistry*. Vol 465 (2), 142149. ISSN 0308-8146 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.142149>.
- Maherawati, Tridayanti, D., Hartanti, L., & Mayasari, E. (2025). Application of Lactic Acid Bacteria from Traditional Pekasam as a Starter Culture for Laboratory-Scale Pekasam. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(5), 469–478. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v28i5.62718>
- Maryani, Y., Rochmat, A., Khastini, R. O., Kurniawan, T., & Saraswati, I. (2021). Identification of Macro Elements (Sucrose, Glucose and Fructose) and Micro Elements (Metal Minerals) in the Products of Palm Sugar, Coconut Sugar and Sugar Cane. *Joint Proceedings of the 2nd and the 3rd International Conference on Food Security Innovation (ICFSI 2018-2019)*, 9, 271–274. <https://doi.org/10.2991/absr.k.210304.051>
- Murlida, E., Nilda, C., Widayat, H. P., & Muzaifa, M. (2024). Karakterisasi dan identifikasi khamir proteolitik dari belacan depik, pasta ikan fermentasi khas Gayo. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2), 455–461. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i2.20022>
- Naidu, A. S. (2000). *Natural Food Antimicrobial Systems*. New York: CRC Press.
- Nasution, A. T. U., Daulay, A. S., Rridwanto, & Rahayu, Y. P. (2025). ISOLASI DAN IDENTIFIKASI JAMUR *Saccharomyces cerevisiae* DARI AIR NIRA AREN DAERAH TANJUNG MORAWA. *FARMASAINKES: Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, 4(2), 184–188.
- Novia, D., Luky, D., & Khoiriya, R. (2022). Uji Total Bakteri Asam Laktat Pada Minuman Kefir Dengan Kombinasi Sari Buah Jeruk Gerga (*Citrus Sp*). *JP : Jurnal Pharmacopoeia*, 1(2), 143–154.
- Nurdyansyah, F., & Hasbullah, U. H. A. (2018). OPTIMASI FERMENTASI ASAM LAKTAT OLEH *Lactobacillus casei* PADA MEDIA FERMENTASI

- YANG DISUBSTITUSI TEPUNG KULIT PISANG. *Al-Kauniyah: Jurnal Biologi*, 11(1), 64-71. <https://doi.org/10.15408/kauniyah.v11i1.6166>.
- Oluwatosin, S. O., Tai, S. L., & Fagan-Endres, M. A. (2022). Sucrose, maltodextrin and inulin efficacy as cryoprotectant, preservative and prebiotic – towards a freeze dried *Lactobacillus plantarum* topical probiotic. *Biotechnology*, 33. <https://doi.org/10.1016/j.btre.2021.e00696>.
- Pratama, D. R., Berutu, A. S., Husin, F., Panjaitan, M. Y., & Taslim. (2025). Inovasi Edible Coating Buah Mangga Berbasis Kitosan Kulit Udang dengan Aditif Ekstrak Daun Asam Jawa sebagai Antimikroba. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 14(1), 53–61.
- Pratangga, D.A., Susilowati, S., Oktavia, R. (2019). FRUKTOSA TERHADAP TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN NILAI pH YOGHURT SUSU KAMBING Abstrak THE EFFECT OF ADDITION OF VARIOUS SUCROSE AND FRUKTOSE LEVELS ON TOTAL LACTIC ACID BACTERIA AND pH VALUE YOGHURT GOAT MILK *Jurnal Penelitian , Fakultas Peternakan , Univ.* 2(1), 51–56.
- Pratiwi, A., Elfita, & Aryawati, R. (2012). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombuch dari Rumpun Laut *Sargassum sp.* *Maspari Journal*, 04(1), 131–136.
- Qadi, W. S. M., Mediani, A., Kasim, Z. M., Misnan, N. M., Sani, N. A., & Jamar, N. H. (2023). Biological Characterization and Metabolic Variations among Cell-Free Supernatants Produced by Selected Plant-Based Lactic Acid Bacteria. *Metabolites*, 13(7), 849. <https://doi.org/10.3390/metabo13070849>.
- Rahmadani, P., & Mustakim, A. (2025). Isolasi, Identifikasi, dan Karakterisasi Mikroorganisme (Bakteri, Jamur, dan Yeast) dari Fermentasi Ikan Bekasam dengan Teknik Pewarnaan Gram dan Pewarnaan Spesifik. *Pentagon: Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 3, 27–35.
- Rahmawati, L. K. (2025). Changes in the quality of kombucha during fermentation: A study of microbial, physicochemical and sensory attributes. *JIPAGI Jurnal Inovasi Pangan Dan Gizi*, 2(2), 127–141.
- Ramadana, M. M., Laila, I., Halim, M. G., Ubaedilah, N. A., & Supriyatna, A. (2024). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula Terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (Tepache). *Algoritma : Jurnal Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam, Kebumihan Dan Angkasa*, 3(1), 142–151. <https://doi.org/10.62383/algoritma.v3i1.362>
- Rimadhini, F. N., Sumardianto, S., & Romadhon, R. (2020). AKTIVITAS ANTIBAKTERI ISOLAT BAKTERI ASAM LAKTAT DARI RUSIP IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) DENGAN KONSENTRASI GULA AREN CAIR

- YANG BERBEDA. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 54–63.
<https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.8089>
- Rizqiati, H., Sri Mulyani, dan Dhea Luthfia Ramadhanti. (2019). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, pH, Kadar Alkohol dan Hedonik Water Kefir Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(1):54-62. <https://doi.org/10.35799/jis.21.1.2021.31160>
- Rosa, A., Elva Royani, A., Amalia, R., Randika Putri, S., & Aini, K. (2024). Inovasi Minuman Probiotik Berbahan Baku Dari Kulit Apel (Malus Domestica). *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 7(1), 2095–2101.
- Sabuna, C., Asrul, Devi A. J. Ndolu, & Koni, T. N. I. (2024). Perubahan pH, Kadar Asam Laktat, dan Ammonia Putak yang Difermentasi Anaerob dengan Level Nira Lontar yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*, 14(2), 63–69.
- Sagita, C., Andini, D. S., Sari Lubis, F. E. S., Ramadhani, S., Ramadani, W., & Daulay, R. A. (2023). Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (Tepache). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies*, Volume 3, Nomor 2.
- Sari, L. B., & Mustakim, A. (2025). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Tempoyak Sebagai Produk Fermentasi Tradisional. *Jurnal Penelitian Nusantara*, 1(2022), 509–513.
- Shiza Arshad, S., Rehman, T., Saif, S., Rajoka, M. S. R, Ranjha, M. M. A. N., Hassoun, A., Cropotova, J., Trif, M., Younas, A., & Aadil, R. M. (2022). Replacement of Refined Sugar by Natural Sweeteners: Focus on Potential Health Benefits. *Heliyon*, Volume 8, Issue 9. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e10711>
- Sibarani, A. E. E. B., Rahmawati, R., & Saputra, F. (2023). Identification of Lactic Acid Bacteria From Pandan Civet Feces (*P. hermaphroditus*) in West Kalimantan Based on Phenotypic Similarity. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(4), 37–49. <https://doi.org/10.29303/jbt.v23i4.5314>
- Sinaga, J., Sinambela, J. L., Purba, B. C., & Pelawi, S. (2024). Gula dan Kesehatan: Kajian Terhadap Dampak Kesehatan Akibat Konsumsi Gula Berlebih. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, Vol.2, No.1, e-ISSN3025-1028. <https://jurnal.tiga-mutiara.com/index.php/jimi/index>.
- Sipahutar, A. S., Elwina, E., & Zulkifli, Z. (2024). Jenis Gula Dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ristara (Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi dan Terapan)*, 2(2).

- Stephanie, Sipayung, N. O., Rais, S., & Pratama, T. (2026). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Rasa, Warna, Tekstur, dan Aroma Minuman Probiotik Soda Mangga Arumanis Dengan Starter Ginger Bug. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 5(7), 1614–1627. <https://doi.org/10.59141/comserva.v5i7.3429>
- Suharto, E. L. S., Kurnia, Y. F., & Ferawati, F. (2021). Pengaruh Penambahan Gula Aren (*Arrenga pinnata* Merr.) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Yogurt terhadap Total Asam Tertitrasi, pH, dan Total Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(3), 284. <https://doi.org/10.25077/jpi.23.3.284-289.2021>
- Susanto, F., & Hidayati, N. V. (2023). Produksi Polyhydroxybutyrate Menggunakan Mikroba yang Dimodifikasi Secara Genetik: Tinjauan Terhadap Keamanan dan Keberlanjutan. *Jurnal Maiyah Vol 2*(3), 191 – 210.
- Tsania, I. L., Hidayati, I., & Jariyah, I. A. (2021). Uji Prebiotik Mangga Manalagi (*Mangifera indica* L. var manalagi) Terhadap Pertumbuhan *Lactobacillus plantarum* Secara In Vitro. *JURNAL AI-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 6(2), 102. <https://doi.org/10.36722/sst.v6i2.823>
- Urbat F, Müller P, Hildebrand A, Wefers D and Bunzel M (2019) Comparison and Optimization of Different Protein Nitrogen Quantitation and Residual Protein Characterization Methods in Dietary Fiber Preparations. *Front. Nutr.* 6:127. doi: 10.3389/fnut.2019.00127
- Wahyuni, S., Patang, P., & Putra, R. P. (2023). Kajian Minimum Inhibitor Concentration (MIC) dan Minimum Bactericidal Concentration (MBC) Ekstrak Kulit Terong Ungu (*Solanum melongena* L) Sebagai Pengembangan Antibakteri Herbal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2), 249–262. <https://doi.org/10.26858/jptp.v9i2.686>
- Wang, Y., Wu, J., Lv, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., Bai, X., Xie, J., Wang, Y., & Geng, W. (2021). Metabolism Characteristics of Lactic Acid Bacteria and the Expanding Applications in Food Industry. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 9(May), 1–19. <https://doi.org/10.3389/fbioe.2021.612285>
- Wang, Y., Zhang, C., Liu, F., Jin, Z., & Xia, X. (2023). Ecological succession and functional characteristics of lactic acid bacteria in traditional fermented foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(22), 5841–5855. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.2025035>
- Yahia, E. M., Ornelas-Paz, J. J., Brecht, J. K., García-Solís, P., & Celis, M. E. M. (2023). The contribution of mango fruit (*Mangifera indica* L.) to human

- nutrition and health. *Arabian Journal of Chemistry*. Volume 16, Issue 7, 104860, ISSN 1878-5352. <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2023.104860>.
- Yuliati, N., & Kurniawati, E. (2017). ANALISIS KADAR VITAMIN C DAN FRUKTOSA PADA BUAH MANGGA (*Mangifera indica* L.) VARIETAS PODANG URANG DAN PODANG LUMUT METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *Jurnal Wiyata*, 4, 49–57.
- Yungyuen, W., Thuong Vo, T., Uthairatanakij, A., Ma, G., Zhang, L., Tatmala, N., Kaewsuksaeng, S., Jitareerat, P., & Kato, M. (2021). Carotenoid accumulation and the expression of carotenoid metabolic genes in mango during fruit development and ripening. *Applied Sciences (Switzerland)*, 11(9), 1–16. <https://doi.org/10.3390/app11094249>
- Zheng, G., & Mao, J. (2025). Mechanistic two-pathway modeling of substrate inhibition in lactic acid bacteria for enhanced fermentation control. *Quant. Biol.*, 14(1): e70019 DOI:10.1002/qub2.70019