

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N., Rinaldi, A., Sidoli, M., Magnani, G., Vezzoni, V., Scaravonati, S., Pasetti, L., Fornasini, L., Gupta, H., Tamagnone, M., Ridi, F., Milanese, C., Riccò, M., & Pontiroli, D. (2024). Pre-treated biomass waste melon peels for high energy density semi solid-state supercapacitors. *Journal of Power Sources*, 624(September). <https://doi.org/10.1016/j.jpowsour.2024.235511>
- Ahmad, V., Khan, M. S., Jamal, Q. M. S., Alzohairy, M. A., Al Karaawi, M. A., & Siddiqui, M. U. (2017). Antimicrobial potential of bacteriocins: in therapy, agriculture and food preservation. *International Journal of Antimicrobial Agents*, 49(1), 1–11. <https://doi.org/10.1016/j.ijantimicag.2016.08.016>
- Amalia, E. Y., Maulana, A., Astuti, F. I., & Anindita, N. S. (2024). Tepache minuman probiotik dari kulit nanas. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(September), 524–529.
- Amin, A. N., Wahyuni, E. S., Furoidah, N., Fitri, S., & Arini, M. (2026). Pengaruh Pemangkasan Pucuk dan Jumlah Buah per Tanaman terhadap Produksi Melon Golden (Cucumis melo L.) pada Hidroponik Sistem Nutrient Film Technique (NFT). *JURNAL BIOSHELL: Jurnal Pendidikan Biologi, Biologi, Dan Pendidikan IPA*, 15(1), 48–62. <https://doi.org/10.56013/bio.v15i1.4849>
- Anwar, D. (2019). Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (Crosslink). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3), 15–20.
- Apriliani, K. P., Pamukas, N. A., & Mulyadi, M. (2024). Pengaruh Pemberian Probiotik Rabal pada Pakan dengan Dosis Berbeda terhadap Laju Pertumbuhan Benih Ikan Baung (*Hemibagrus nemurus*) Menggunakan Sistem Resirkulasi. *Ilmu Perairan (Aquatic Science)*, 12(1), 107. <https://doi.org/10.31258/jipas.12.1.p.107-118>
- Aristyarini, dkk. (2022). Peningkatan serat pangan larut dari ampas tahu dan sifat fungsionalnya dengan perlakuan fisik: tinjauan literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(1), 84–95.
- Arum, M. S., & Mualimin, L. (2024). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Percepatan Proses Fermentasi Pada Sauerkraut. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 2(4), 255–261. <https://doi.org/10.25047/nacia.v2i1.264>
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. K. (2021). Analisis Kadar Sukrosa, Glukosa dan

- Fruktosa Pada Beberapa Produk Gula Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 37–42.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi. In *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro* (1st ed., Vol. 53, Issue 9). Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Azhari, D. T., Wulandari, E., & Pratama, A. (2025). Pengaruh Substitusi Susu Kambing dengan Ekstrak Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus* L.) pada Pembuatan Kefir Optima terhadap pH, Total BAL, dan Total Khamir The. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2), 590–607. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/5507/3811#page=11>
- Baltaci, M. O., Omeroglu, M. A., Albayrak, S., Adiguzel, G., & Adiguzel, A. (2022). Production of Endoglucanase by *Exiguobacterium mexicanum* OB24 Using Waste Melon Peels as Substrate. *Anais Da Academia Brasileira de Ciencias*, 94, 1–11. <https://doi.org/10.1590/0001-3765202220220151>
- Budiati, T., Wibisono, Y., Pambayun, R. A., Fahrezy, M. F., Ariyani, R., Kurniawati, E., Suryaningsih, W., Yudiastuti, S. O. N., & Bakri, A. (2020). Inhibition of *Listeria monocytogenes* by natural antimicrobial. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 411, 1–6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/411/1/012042>
- Campos, D. A., Ricardo, G., Vilas-boas, A. A., Madureira, A. R., & Pintado, M. M. (2020). Management of Fruit Industrial By-Products — A Case. *Mdpi*, 25, 320.
- Daniati, E., Kurniatuhadi, R., & Turnip, M. (2023). Inventarisasi Khamir pada Ragi Tape yang Terbuat dari Tepung Beras (*Oryza sativa* L.) Varietas Lokal. *Jurnal Biologica Samudra*, 5(2), 159–173.
- Dhingra, D., Michael, M., & Rajput, H. (2012). *Dietary fibre in foods : a review*. 49(June), 255–266. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0365-5>
- El Hosry, L., Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. (2025). Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review. *Foods*, 14(11), 1–43. <https://doi.org/10.3390/foods14111881>
- Ewuoso, M. O., Animashaun, O. H., & Adejumo, A. A. (2020). *Lactic Acid Bacteria and Yeasts in Spontaneously Fermented Sorghum Sourdough*. 8(2), 63–72. <https://doi.org/10.12691/ajmr-8-2-4>
- Fachrial, E., Harmileni, & Anggraini, S. (2020). *Pengantar teknik laboratorium mikrobiologi dan pengenalan bakteri asam laktat* (Yonata Lai). UNPRI

PRESS.

- Fadhila, P. T., Ratri, I., Sasmita, A., & Kusumasari, F. C. (2025). MINUMAN FERMENTASI KULIT BUAH NAGA: OPTIMASI FORMULASI MENGGUNAKAN RESPONSE SURFACE METHODOLOGY (RSM) - CENTRAL COMPOSITE DESIGN (CCD). *Media Pertanian*, 10(1), 89–98.
- Fadhilah, F. R., Pakpahan, S. E., Rezaldi, F., Kodariah, L., Wahid, A. A., & Julinda, O. (2023). Uji Daya Hambat Fermentasi Kombucha Teh Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Teknologi Laboratorium Medik Indonesia*, 2, 200–211.
- Fitri, A. A. (2019). *PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS GULA MERAH TERHADAP TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT, TOTAL ASAM LAKTAT, pH DAN KESUKAAN RASA SOYGURT*. Universitas Semarang.
- Fitri, Asyik, N., & Sadimantara, M. S. (2024). KARAKTERISASI SIFAT FISIKOKIMIA GULA MERAH AREN (*Arenga pinnata* Merr) YANG DIPRODUKSI DI DESA TETEWUA KECAMATAN DANGIA KABUPATEN KOLAKA TIMUR. *Jurnal Riset Pangan*, 2(4), 341–354.
- Fitriansyah, H., Nurhidajah, & Syadi, Y. K. (2024). Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas dan Sifat Sensoris Soygurt dengan Penambahan Bubur Kolang-Kaling. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(1), 66–76.
- Galung, F. S. (2021). ANALISIS KANDUNGAN KARBOHIDRAT (GLUKOSA) PADA SALAK GOLLA – GOLLA *Salacca edulis*. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 5(1), 10–14. <https://doi.org/10.30869/jasc.v5i1.737>
- Haq, F., Abdurrahman, R., & Suryani, T. (2023). Antioxidant Activity and Organoleptic Quality of Probiotic Tepache of Pineapple Peel Sugar Variation and Fermentation Duration. *International Conference on Biology Education, Natural Science, and Technology*, 1(1), 502–508.
- Hartanto, E. S. (2014). Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defeksi Remelt Karbonatasi Product Quality Improvement of White Crystal Sugar through Defecation Remelt Carbonatation Technology. *Jurnal Standardisasi*, 16(3), 215–222.
- Haryanti, P., & Mustaufik. (2020). Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) Di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. *J. Agrotek*, 5(1), 48–61. <https://www.scribd.com/document/765274410/19753-61-43068-1-10-20200918>

- Hasanah, S., Zukhruf, N., Kiromah, W., & Fitriyati, L. (2023). Uji Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Kapang Khamir (AKK) Pada Jamu Gendong di Pasar Tradisional Wonokriyo Kecamatan Gombong Kabupaten Kebumen Angka Lempeng Total (ALT) and Angka Kapang Khamir (AKK) Test on Jamu Gendong (traditional herbs) at. *Jurnal Farmasi Sains Dan Terapan*, 10(1), 51–56. <https://doi.org/10.33508/jfst.v10i1.4195>
- Hasna, L. Z. (2020). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah AREN (Arenga pinnata) Terhadap Kandungan Gizi Manisan Kolang-Kaling. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 1–11.
- Haytai, L. S. N., & Fauziyyah, A. (2025). Pengaruh lama pemanasan terhadap kadar gula dalam matriks buah naga, buah semangka dan buah melon. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Seri III*, 2(1), 64–74.
- Hidayat Sukriadi, E., Wahyu Teresza Rustomo, & Rachmat Astiana. (2022). Tepache Kulit Nanas. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 28–37. <https://doi.org/10.53691/jpi.v18i1.267>
- Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, D. A. (2019). Karakteristik Buah Melon (Cucumis melo L.) pada Lima Stadia Kematangan. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 46(3), 298–305. <https://doi.org/10.24831/jai.v46i3.12660>
- Indratama, D., & Yenita. (2019). UJI EFEKTIVITAS ANTIBIOTIK EKSTRAK DAUN BELIMBING WULUH SECARA IN VITRO. *Jurnal Pandu Husada*, 1(1), 61–65.
- Johnson, R. W. (2022). Alternate Forms of the One-Way ANOVA F and Kruskal–Wallis Test Statistics. *Journal of Statistics and Data Science Education*, 30(1), 82–85. <https://doi.org/10.1080/26939169.2021.2025177>
- Jouhten, P., Ponomarova, O., Gonzalez, R., & Patil, K. R. (2016). *Saccharomyces cerevisiae* metabolism in ecological context. *August*, 1–8. <https://doi.org/10.1093/femsyr/fow080>
- Kasimudin, L. O., Karimuna, L., & Asyik, N. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN GULA AREN (Arenga pinnata L .) DAN CARA PENGOLAHAN TERHADAP Nilai Organoleptik dan Kandungan Gizi Katumbu Jagung Organik DI KABUPATEN MUNA. *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 64–74.
- Khalaf, E. M., & Raizada, M. N. (2020). Draft Genome Sequences of Seven Strains of Paenibacillus spp. (Phylum Firmicutes) Inhabiting the Seeds of Cucumis melo L. (Cantaloupe) and Exhibiting Plant Probiotic Traits Eman. *American Society For Microbiology*, 9(34), 18–20.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1128/MRA.00715-20>

- Kumar, Sunil; Lochab,A.; Mishra, M. (2021). The Impact of Business Model Innovation (BMI) and Organisational Values on Firm Performance: Mediating Role of Corporate Sustainability. *Corporate Sustainability-A New Paradigm*, 32(3), 56–71. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood> e-ISSN:
- Kusmawati, S., Rizqiati, H., & Susanti, S. (2017). Analisis Kadar Alkohol, Nilai pH, Viskositas dan Total Khamir pada Water Kefir Semangka dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 127–130. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Majidah, A. S., Susilawati, & Nawasih, O. (2024). Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Sifat Sensori, Sifat Kimia, Dan Sifat Fisik Permen Jelly Susu Kambing. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 96–110.
- Manchali, S., Murthy, K. N. C., & Patil, B. S. (2021). Nutritional Composition and Health Benefits of Various. *Plants*, 10(1755), 1–21.
- Mantut, H. P., Mauboy, R. S., & Boru, T. L. (2019). Kajian Tentang Lama Fermentasi Nira Lontar (*Barassus fiabeliffer* L.) terhadap Kelimpahan dan Karakterisasi Morfologi Mikroba. *Seminar Nasional Sains Dan Teknik FST Undana*, 79–86.
- Marwah, F., Julyani, S., Rasfayanah, Abdi, D. A., & Sodikah, Y. (2022). Fakumi medical journal. *Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 2(5), 359–367.
- 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>
- Miller, F. A., Fundo, J. F., Garcia, E., Santos, J. R., Silva, C. L. M., & Brandão, T. R. S. (2020). Physicochemical and bioactive caraceterisation of edible and waste parts of “piel de sapo” melon. *Horticulturae*, 6(4), 1–10. <https://doi.org/10.3390/horticulturae6040060>
- Mubaraq, G., Puspitarini, O. R., & Suryanto, D. (2025). ANALISIS TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN pH PADA YOGURT DENGAN PENAMBAHAN GULA AREN (*Arenga pinnata* Merr). *Jurnal Dinamika Rekastwa*, 8(1), 119–123.
- Najini, R., Purwanti, N. U., Mufida, A. R., Kurniawan, A., Alghifary, M. H. H.,

- Syalsabila, R. R., Nuraini, 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), 74–79.
- 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. *Farmasaintek*, 4(2), 184–188.
- Neha, S., Devi, K., Renanda, J. D., & Laili, V. C. (2024). Uji Organoleptik dan Hedonik Tepache Berbahan Dasar Kulit Nanas Kelud asal Kabupaten Kediri. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran 4*, 1111–1122.
- Nidya Putri Zulia Kusuma Wardani, Suketi, K., & Arif, A. Bin. (2025). Karakter Fisikokimia Buah Melon Cantaloupe (*Cucumis melo* L. var. Cantaloupe) yang Dipanen Awal. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 16(1), 17–23. <https://doi.org/10.29244/jhi.16.1.17-23>
- Noufeu, T., Li, Y., Toure, N. F., Yao, H., Zeng, X., Du, Q., & Pan, D. (2025). Overview of Glycometabolism of Lactic Acid Bacteria During Freeze-Drying: Changes, Influencing Factors, and Application Strategies. *Foods*, 14(5), 1–24. <https://doi.org/10.3390/foods14050743>
- Nurfuzianti, R., Lubis, N., Kimia, D., & Analisis, F. (2021). *REVIEW: PENGARUH PROSES FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN ASAM LAKTAT PADA MAKANAN FERMENTASI*. 10(2), 1–6.
- Nyarko, B., Agbenorhevi, J. K., Manu, F. D. Wi., & Kpodo, F. M. (2021). CHARACTERIZATION OF PECTIN EXTRACTED FROM MUSKMELON (*Cucumis melo* L .). *Journal of Ghana Science Association*, 20(1), 1–8.
- 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 Reports*, 33, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.btre.2021.e00696>
- Penack, O. (2025). Prevention is better than cure. In *Blood* (Vol. 145, Issue 20). <https://doi.org/10.1182/blood.2025029023>
- Prasetyo, I. N., & Anwar, K. (2024). Analisis Kadar Gula Total, Flavonoid, Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Formulasi Brotowali Dengan Apel Manalagi Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 8(1), 66. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2024.8.1.11877>
- Pratama, F., Susanto, W. H., & Purwantiningrum, I. (2015). PEMBUATAN GULA

KELAPA DARI NIRA TERFERMENTASI ALAMI (KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI ANTI INVERSI DAN NATRIUM METABISULFIT)
Making Coconut Sugar From Natural Fermented Sap. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1272–1282.

- Qian, C., Du, T., Sun, S., Liu, W., Zheng, H., & Wang, J. (2022). An integrated learning algorithm for early prediction of melon harvest. *Scientific Reports*, 12(1), 1–10. <https://doi.org/10.1038/s41598-022-20799-z>
- Rahman, A. F., Amany, R., Suri, I. F., Febryano, I. G., Duryat, & Hidayat, W. (2022). Pengaruh Daya Laser CO₂ terhadap Perubahan Warna Permukaan Kayu Meranti (*Shorea sp.*) dan Preferensi Konsumen. *Journal of People, Forest and Environment*, 2(3), 60–68. <https://doi.org/10.23960/jopfe.v2i2.5992>
- Ramadana, M. M., Laila, I., Halim, M. G., & Azalia, N. (2025). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula Terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (Tepache). *Jurnal Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam, Kebumihan Dan Angkasa*, 3(1), 142–151. <https://doi.org/https://doi.org/10.62383/algoritma.v3i1.362>
- Ramadhan, A. H., & Fadhila, P. T. (2025). PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN PERBEDAAN JENIS GULA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINUMAN FERMENTASI BUAH SALAK (*Salacca Zalacca*). In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, September, 106–114. <https://doi.org/10.25047/nacia.v3i1.363>
- Ramadhani, A. D., & Gala, S. (2025). Pengaruh Kualitas Tebu Terhadap Hasil Produksi Gula Kristal. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 7(1), 406–420. <https://idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR/article/view/14>
- Ratnaningsih, Ginting, E., Adie, M. M., & Harnowo, D. (2017). Sifat fisikokimia dan kandungan serat pangan galur-galur harapan kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 35–45.
- Ratnasari, W., & Aurelia, A. N. (2023). Penggunaan Limbah Kulit Melon Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan American Cookies. *Journal on Education*, 05(03), 7881–7886.
- Ratri, I., Sasmita, A., Fadhila, P. T., Kusumasari, F. C., & Kurniawati, E. (2025). Chemical And Microbiological Properties Of Fermented Dragon Fruit Peel Beverages. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 25(2), 128–131. <https://doi.org/DOI:10.25047/jii.v25i2.6104>
- Reddy, M. R., Aruna, R., Latha, V. S., & Prabhakar, B. (2022). Physico Chemical Parameters of Muskmelon Juice Enriched with Probiotic Lactic Acid

- Bacteria. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 16(October), 2439–2450. <https://doi.org/10.22207/JPAM.16.4.04>
- Rizqiati, H., Ramadhanti, D. L., & Prayoga, M. I. Y. (2021). 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. <https://doi.org/10.35799/jis.21.1.2021.31160>
- Rodríguez, L. G. R., Manuel, V., Gasga, Z., Pescuma, M., Nieuwenhove, C. Van, Mozzi, F., Alberto, J., & Burgos, S. (2020). Fruits and fruit by-products as sources of bioactive compounds. Benefits and trends of lactic acid fermentation in the development of novel fruit-based functional beverages. *Food Research International*, 140, 109854. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109854>
- Rosa Adelia, et. al. (2024). Inovasi Minuman Probiotik Berbahan Baku Dari Kulit Apel (*Malus Domestica*). *Best Journal*, 7(1), 2095–2100.
- Sagita, C. (2023). Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (Tepache). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies*, 3(2), 205–210. <https://doi.org/10.47467/tarbiatuna.v3i2.3017>
- Santarelli, M. (2003). Cellular and Molecular Biology. *The American Biology Teacher*, 65(2), 148–150. <https://doi.org/10.2307/4451456>
- Savira, D., Kholifatuddin, Y., Hersoelistyorini, W., Suyanto, A., Pangan, S. T., Sains, F., Muhammadiyah, U., Gizi, S. S., & Semarang, U. M. (2026). Total Bakteri Asam Laktat , Total Asam , Dan Sifat Sensoris Minuman Potensi Probiotik Berbasis Kulit Nanas Dengan Variasi Jenis Gula. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 16(1), 66–71.
- Shintarika, F., & Wahida, S. N. (2022). Pengaruh Dosis Pupuk KNO 3 terhadap Kadar Gula pada Tiga Varietas Melon di BPP Lampung The Effect of Dossages of KNO 3 Fertilizer on Suger Level on Three Melon Varieties in BPP Lampung. *Jurnal Agrosainta*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.51589/ags.v6i1.92>
- Sulmiyati, Said, N. S., Fahrudi, D. U., Malaka, R., & Maruddin, F. (2019). The Characteristics Yeast Isolated From Commercial Kefir Grain. *Hassanuddin J. Animal of Science*, 1(1), 26–37.
- Suominen, J. (2020). *Interactions of lactic acid bacteria and yeasts originating from sourdough* (Issue April). University of Helsinki.
- Tando, E. (2017). Review: Peningkatan Produktivitas Tebu (*Saccarum Officinarum* l.) pada Lahan Kering Melalui Pemanfaatan Bahan Organik dan

- Bahan Pelembab Tanah Sintesis. *Biotropika - Journal of Tropical Biology*, 5(3), 90–96. <https://doi.org/10.21776/ub.biotropika.2017.005.03.6>
- Uray Ulfah Nabilah, Sulha Rahmi Oktaviani, & Andi Dahlan. (2025). REVIEW: EFEK TEKNOLOGI PENGOLAHAN TERMAL DAN NON-TERMAL TERHADAP ALPUKAT (*Persea americana*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(3), 8539–8556. <https://doi.org/10.63071/g9mzw677>
- Utami, R. N., Febrina, A., Fadillah, R., Zuliati, S., Helilusiatingingsih, N., Sabaria, E., Apriyanto, H., Nasution, J., Ramdiah, S., Musyarofah, N., Buana, A. S., Ruwaida, I. P., Ryadin, A. R., & Setiawati, N. (2025). *Botani* (W. Yuliani (ed.); 1st ed.).
- Vella, F. M., Calandrelli, R., Cautela, D., & Laratta, B. (2023). Natural Antioxidant Potential of Melon Peels for Fortified Foods. *Foods*, 12(13), 1–13. <https://doi.org/10.3390/foods12132523>
- Wardah, R. (2017). *Pembuatan Bioetanol dari Limbah Kulit Melon (Cucumis melo L.) dengan Bantuan Khamir Saccharomyces cerevisiae* [Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta]. <https://digilib.uin-suka.ac.id/id/file/706245>
- Winda Chealsy Tarirohan, Antonius Hintono, H. R. (2022). TOTAL BAL , VISKOSITAS , PH DAN PADATAN TERLARUT KEFIR SUSU KERBAU DENGAN PEMBERIAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) Total of LAB , Viscosity , pH , and Disolved Solid of Buffalo Milk Kefir with Addition of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizu*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(4), 187–193.
- Xu, Z., Lu, Z., Soteyome, T., Ye, Y., Huang, T., Liu, J., Harro, J. M., Kjellerup, B. V, & Peters, B. M. (2021). Critical Reviews in Microbiology Polymicrobial interaction between *Lactobacillus* and *Saccharomyces cerevisiae* : coexistence-relevant mechanisms Polymicrobial interaction between *Lactobacillus* and *Saccharomyces*. *Critical Reviews in Microbiology*, 47(3), 386–396. <https://doi.org/10.1080/1040841X.2021.1893265>
- Yafi, M. R., & Yulianto, W. A. (2024). Sinergisme Pertumbuhan dan Tingkat Kesukaan pada Pembuatan Tempe Probiotik dengan Penambahan *Pichia kudriavzevii* TMT-2 dan *Lactobacillus plantarum* Dad-13 Growth Synergy and Preference Level in Making Probiotic Tempeh with the Addition of *Pichia kudriavzev*. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 9(1), 47–56. <https://doi.org/10.24002/biota.v9i1.8181>
- Yonata, D., Pranata, B., & Nurhidajah, D. (2022). Pengaruh Fermentasi terhadap Serat Pangan dan Daya Cerna Protein Tepung Foxtail Millet Effect of Fermentation on Dietary Fiber and Protein Digestibility of Foxtail Millet

Flour PAPER SUBMISSION. *Journal of Agro-Based Industry Vol.Xx (No.x)*
Mm Yyyy: Xx-Xx, 3(xxx), 1–15.

Yulianto, R., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2022). *Aktivitas Antioksidan Minuman Beralkohol Berbasis Dami Nangka dengan Variasi Kadar Gula dan Jenis Teh*. 7(2), 131–139.

Yuniastuti, A. (2015). *Buku Monograf Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan)* (1st ed.). UNNES Press.

Yunita, L., Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., & Lastyana, W. (2022). Analisis Kandungan Proksimat Dan Serat Pangan Tepung Daun Kelor dari Kabupaten Kupang Sebagai Pangan Fungsional. *Nutrilogy: Pangan, Gizi, Kesehatan*, 03(02), 44–49.

Zulfia, V., Ainuri, M., & Khuriyati, N. (2019). Modifikasi Parameter Produksi untuk Meningkatkan Mutu Kimia Gula Kelapa Cetak di Kabupaten Indragiri Hilir , Provinsi Riau Modification of Production Parameters to Improve Coconut Sugar Quality in Indragiri Hilir District , Riau Province. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), 197–208.
<https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.03.4>
 Modifikasi