

DAFTAR PUSTAKA

- Rosandari, T., M. Thayyib dan Krisdiawati, 2011. Variasi Penambahan Gula dan Lama Inkubasi pada Proses Fermentasi Cider Kersen (*Muntingia Calabura L.*)
- Novita, D. (2016). Aktivitas Antioksidan Flavonoid dan Vitamin C Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura*). Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1), 27-35.
- Gemilang, J. (2012). 1001 Aneka Buah dan Sejuta Khasiatnya Ampuh Mengatasi Beragam Penyakit. *Yogyakarta : Araska*
- Rahayu, E.S., K. Rahayu. 1987. Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol. Fakultas Pangan dan Gizi. *Universitas Gadjah Mada*.
- Lohenapessy, S., I.B.W. Gunam, I W. Arnata. 2017. Pengaruh Berbagai Merek Dried Yeast (*Saccharomyces Sp.*) dan pH Awal Fermentasi terhadap Karakteristik Wine Salak Bali. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2): 63-72.
- Sa'id,E.G. 1987. Bioindustri, Penerapan Teknologi Fermentasi. PAU. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. *Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta*.
- Judoamidjojo, M., A.A. Darwis dan E.G. Sa'id. 1992. Teknologi Fermentasi. *Rajawali Prees-PAU Bioteknologi*. IPB, Bogor
- Wahono, S.K., E. Damayanti, dan V.T. Rosyida. 2011. Laju Pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae* Pada Proses Fermentasi Pembentukan Bioetanol dari Biji Sorgum (*Sorghum bicolor L.*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. D-04: 1–6.
- Gunam, I.B.W. dan L.P. Wrasati. 2009. Pengaruh jenis dan jumlah penambahan gula pada karakteristik *wine* salak. *Agrotekno* 15: 12- 19
- Binawati, D. K. dan S. Amilah. 2013 *Effect of leaf (Muntingia calabura L.) Bioinsecticides Extract Towards Mortality of Worm Soil (Agrotisipsilon) and Armyworm (Spodoptera exiqua) on Plant Leek (Alliumfistolum)*. *Wahana*. Vol 61(2): 51-57
- Gunam, I.B.W. dan L.P. Wrasati. 2009. Pengaruh jenis dan jumlah penambahan gula pada karakteristik *wine* salak. *Jurnal Agrotekno* Vol 15, No. 1 Halaman 12- 19

- Hawusiwa, E.S.,A.K. Wardani, dan D.W. Ningtyas, 2015, Pengaruh Konsentrasi Pasta Singkong (*Manihot Esculenta*) dan Lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Minuman Wine Singkong. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3, No 1, hh. 145-155
- Tan, I.H., 2013, Pengembangan Produk Wine Kombinasi Buah Tropis (Nanas (*Annas comusus*), Apel Malang (*Malus Pumila*), dan Belimbing Manis (*Averhoacarambola*)) di tinjau dari Karakteristik Kimiawi dan Sensori, Skripsi, *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang*
- Srianta., Ignatius, dan C.Y. Trisnawati, 2015, Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman. Yogyakarta : Liberty.
- Verdayanti, T.E. (2009). Uji Efektifitas Jus Buah Kersen (muntingia calabura l.) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih (ratus novergicus). Malang: *Universitas Muhammadiyah Malang*. From: Undergraduate Theses from JIPTUMMPP/2009-04-22 16:47:40, Biologi
- Tandrio, K. H., Nuzry, K. A. P., Prasetyo, Y., dan Prasetyo, H. 2018. Classification of Wine Types Based on Composition Using ~~Backpropagation~~ And Particle Swarm Optimization. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Informasi*.
- Asngad Aminah, Puji Astuti, Ika Nur Rahmawati. 2013. Pemanfaatan Limbah Air Cucian Beras IR36 dan IR-64 (Air Leri) Untuk Pembuaatan Sirup Melalui Proses Fermentasi Dengan Penambahan Bunga Rosella Sebagai Pewarna Alami. *Prossiding Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 2003. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rubianty dan B. Kaseger. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang
- Nge, O. T., Martosupono, M., Senobroto, L., dan Karwur, F. F. 2016. Kadar dan Identifikasi Senyawa Polifenol pada Wine Terbuat dari campuran Buah Ekstrak Delima dan Pisang . *Penelitian Gizi dan Makanan*
- Chiva-Blanch G, Arranz S, LamuelaRaventos RM, and Estruch R. Effects of Wine, Alcohol and Polyphenols on Cardiovascular Disease Risk Factors: Evidences from Human Studies. *J Alcohol and Alcoholism*. 2013;3:270-277.

- Cahyadi, W. (2019). Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Makfoeld, D., Marseno, D. W., Hastuti, P., Anggrahini, S., Raharjo, S., Sastroswignyo, S., ...& Hadiwiyoto, S. Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan Dan Nutrisi*.
- Verheij, EWM dan Coronel RE. 1997. Proses Sumber Daya Nabati Asia Tenggara dan Buah-buahan yang dapat di gunakan. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Rai, A.K., Prakash, M. and Appaiah K.A.A. 2010. Production of Garcinia wine: changes in biochemical parameters, organic acids and free sugars during fermentation of Garcinia must. *International Journal of Food Science and Technology* (45): 1330–1336
- Bottei, R. 2006. Where's The Carbon in Carbonated Beverages.
- P, Gede. B. S. G., Gunam. I. B. W., Wijaya. I. M. M. 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi pada Proses Pembuatan Sweet Dessert Wine Buah Naga Super Red. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*
- Breemer, R., Moniharapon, E., Nimreskosu, J. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Organoleptik dan Sifat Kimia Anggur Buah Tomi-tomi (*flcourtia inermis Roxb*). *Jurnal Teknologi Pertanian*
- Usmana, A. S., Rianda, S., Novia. 2012. Pengaruh Volume Enzim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Etanol (Bahan Baku Tandan Kosong Kelapa Sawit Dengan Pretreatment Alkali). *Jurnal Teknik Kimia*
- Swami, S. B., Thakor, N. J., & Divate, A. D. (2014). Fruit wine production: a review. *Journal of Food Research and Technology*, 2(3), 93-100.
- Jeon, S. H., Kim, N. H., Shim, M. B., Jeon, Y. W., Ahn, J. H., Lee, S. H., ... & Rhee, M. S. (2015). Microbiological diversity and prevalence of spoilage and pathogenic bacteria in commercial fermented alcoholic beverages (beer, fruit wine, refined rice wine, and yakju). *Journal of food protection*, 78(4), 812-818.
- Wang, C. Y., Liu, Y. W., Jia, J. Q., Sivakumar, T. R., Fan, T., & Gui, Z. Z. (2013). Optimization of fermentation process for preparation of mulberry fruit wine by response surface methodology. *African Journal of Microbiology Research*, 7(3), 227-236