

## Daftar Pustaka

- Absyari, N. H. (2020). *Analisis penentuan komoditas unggulan sektor pertanian dalam meningkatkan daya saing ekonomi Kabupaten Bondowoso tahun 2014-2017*: Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3).
- Bokulich, NA, Collins, TS, Masarweh, C., Allen, G., Heymann, H., Ebeler, SE, & Mills, DA (2016). Asosiasi antara mikrobioma anggur anggur, metabolome, dan perilaku fermentasi menunjukkan kontribusi mikroba pada karakteristik anggur regional. *MBio*, 7 (3).
- Breemer, R., Moniharapon, E., & Nimreskosu, J. (2016). Pengaruh Konsentrasi terhadap Organoleptik dan Sifat Kimia Anggur Buah Tomi-Tomi (*Flacourtia inermis* Roxb). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5 (2), 32-36.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta.
- Fajri, M. D. (2021). *Isolasi dan Identifikasi Molekular Bakteri Simbion Bintang Laut (Protoreaster nodosus) Sebagai Penghasil Senyawa Anti Bakteri*: Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin.
- Fikania, D. (2017). *Pengaruh Perbandingan Buah Nanas Madu dengan Sukrosa dan Suhu Inkubasi terhadap Karakteristik Starter Alami Nanas Madu (Ananas cosmosus L)*: Doctoral dissertation, Fakultas Teknik.
- Hapsari, N. D. (2014). *Kadar Glukosa dan Kalsium Yoghurt Biji Keluwih dengan Penambahan Jenis Pemanis dan Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss) sebagai Pewarna Alami*: Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Haryadi H. (2013). *Analisa Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Ketan Dengan Metode Kromatografi Gas dan Uji Aktifitas Saccharomyces cereviceae Secara Mikroskopis (Analysis of Alcohol Content Fermented Glutinous by Method Chromatography Gas and Test Activity Saccharomyces Cereviceae in a Microscopic Manner*: Doctoral dissertation, Undip.
- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2012). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *Alchemy*, 2(1), 68-79.
- <http://4.bp.blogspot.com/s3QORRse18s/VUn1sjc28ml/AAAAAAAAANA/DpyOutly9z8/s1600/fermentasi%2Balkohol.PNG>

Indonesia, S. N. Jeruk keprok.

- Leasa, H., & Matdoan, M. N. (2015). Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam cuka aren (*Arenga pinnata* Merr.). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 1(2), 140-145.
- Okunowo, WO, Okotore, RO, & Osuntoki, AA (2005). Efisiensi fermentasi alkohol dari strain ragi asli asal yang berbeda pada jus jeruk. *Jurnal Bioteknologi Afrika* , 4 (11).
- Parapouli, M., Vasileiadis, A., Afendra, AS, & Hatziloukas, E. (2020). *Saccharomyces cerevisiae* dan aplikasi industrinya. *Mikrobiologi AIMS* , 6 (1), 1.
- Pardede, D. E., Febrianti, D., & Putri, R. M. S. (2020). Karakteristik Organoleptik Flavour Alami Dari Air Rebusan Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 43-52.
- Pawignya, H., Widayati, T. W., Putra, D., & Akbar, P. (2010). Tinjauan Kinetika Pembuatan Rose Wine.
- Rosida, DF, CH, W., & FR, Z. (2013). Aktivitas Antioksidan Fraksi-Fraksi Model Dari Produk Reaksi Maillard. *Jurnal Teknologi Pangan* , 4 (1).
- Salsa, T. D., & Wijaya, A. (2021). *Karakteristik Caspian Sea Yoghurt Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Oleh Pengaruh Konsentrasi Starter dan Waktu Fermentasi* :Doctoral dissertation, Sriwijaya University.
- Sugiyanto, C. (2007). Permintaan gula di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan: Kajian Masalah Ekonomi dan Pembangunan*, 8(2), 113-127.
- Tantrayana, P. B., & Zubaidah, E. (2015). Karakteristik Fisik-Kimia Dari Ekstrak Salak Gula Pasir Dengan Metode Maserasi [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Tenaya, I. M. N. (2015). Pengaruh interaksi dan nilai interaksi pada percobaan faktorial. *Agrotrop*, 5(1), 9-20.
- Tobing, D. M., Bayu, E. S., & Siregar, L. A. (2013). Identifikasi Karakter Morfologi Dalam Penyusunan Deskripsi Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Di Beberapa Daerah Kabupaten Karo. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 2(1), 96567.
- Utama, C. S., Sulistiyanto, B., & Setiani, B. E. (2013). Profil mikrobiologis pollard yang difermentasi dengan ekstrak limbah pasar sayur pada lama peram yang berbeda. *Jurnal Agripet*, 13(2), 26-30.
- Wahyuni, R. (2011). Optimasi pengolahan kembang gula jelly campuran kulit dan daging buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dan prakiraan biaya produksi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* , 1 (1).

Yasin, M., Saptadi, D., Kendarini, N., & Agisimanto, D. (2018). Keragaman Genetik Hasil Aplikasi Kolkhisin Pada Tanaman Jeruk Siam Cv. Pontianak (*Citrus Nobilis*) Secara Morfologi Dan Molekuler. *Jurnal produksi tanaman*, 5(11).

*Keputusan Presiden RI No. 3 Tahun 1997 Tanggal 31 Januari 1997* tentang Pengawasan dan Pengendalian Minuman Beralkohol.