

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I. Abdullah, T. Romantika, R. 2018. Uji Kandungan Total Polifenol dan Flavonoid Ekstrak Etil Asetat Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*). *Jurnal MediaFarmasi*. Vol. 14. No. 1
- Andayani, R. Lisawati, Y. Maimunah. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. Vol. 13. No. 1
- Anonim. 2018. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia*. Badan Pusat Statistik Indonesia: Jakarta
- Arifin, B. & Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. *JurnalZarah*. Vol. 6. No. 1
- Azhar S. H. M., Abdulla, R., Jambo, S. A., Marbawi, H., Gansau, J. A., Faik, A. A. M., Rodrigues, K. F. (2017). Yeast in Sustainable Bioethanol Production: A Review. *Biochemistry and Biophysics Reports*. 10. 52-61
- Bao, A. P. 2019. Pengaruh Berbagai Macam Pepaya Terhadap Kadar Etanol dan Cita Rasa Wine Pepaya. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta
- Bestari, A. Sutrisno, E. & Sumiyati, S. 2013. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol Dari Limbah Kulit Pisang Kepok dan Raja*. Universitas Diponegoro
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, M., Wotton. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah, Hari Purnomo dan Andiono. Jakarta: UI Press.
- Budiyati, E. 2012. *Sentra Anggur di Indonesia*. <https://balitjestro.litbang.pertanian.go.id>. Diakses tanggal 19 Oktober 2020
- Campbell. 2013. *Biology*. 9th ed. Benjamin Cummings/Pearson: Boston
- Candraningtyas, O.D. 2018. *Pengaruh Fermentasi Bakteri Lactobacillus casei Terhadap Nilai Gizi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Serta Uji Aktivitas Kandungan β -Karoten Sebagai Antioksidan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia Yogyakarta
- Costa, A.S. Nakayama, D.G. Andrade, L.D.F. Catelli, L.F. Bassi, A.P.G. Antonini, S.R.C. Silva, F.H. 2014. Industrial PE-2 Strain of *Saccharomyces cerevisiae*: from Alcoholic Fermentation to The Production of Recombinant Protein. *New Biotechnology*. Vol. 31. No.

- Fahrizal., Abubakar, Y., Muzaifa, M., Muslim. (2013). The Effects of Temperature and Length of Fermentation on Bioethanol Production from Arenga Plant (*Arenga pinnata* MERR). *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. 3(3)
- Fauziah, F. Rasyid, R. Fadhlany, R. 2015. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Beta Karoten Pada Ubi Jalar Varietas Ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) dengan Metode Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*. Vol. 7. No.2
- Febriani, N. I. Ridlo, A. Susanto, A. B. 2014. Potensi Yeast dalam Fermentasi Alginofit *Sargassum polycystum* C.A Agardh dengan Hidrolisis Asam Sulfat untuk Pembuatan Bioetanol. *Journal Of Marine Research*. Vol. 2. No. 3
- GE. 2012. *Spectrophotometry*. GE Healthcare Life Sciences: United Kingdom
- Gunam, I. B. W. Ardani, N. N. S. Antara, N. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter dan Gula Terhadap Karakteristik Wine Salak. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol. 3. No.1
- Gunawan, S. 2007. *Farmakologi dan Terapi Edisi V*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia: Jakarta
- Hassmy, N. P. Abidjulu, J. Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol. 6. NO. 4
- Hawusiwa, E. S. Wardani, A. K. Ningtyas, D. W. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pasta Singkong (*Manihot esculenta*) dan Lama Fermentasi pada Proses Pembuatan Minuman Wine Singkong. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3. No. 1
- Ikeyi, A.P. Ogbonna, A.O. Eze, F.U. 2013. Phytochemical Analysis of Paw-paw (*Carica papaya*) Leaves. *International Journal of Life Sciences Biotechnology and Pharma Research*. Vol. 2. No. 3
- IT IS .2020. *Taxonomic Hierarchy*. Diakses dari <https://www.itis.gov> pada tanggal 28 Desember 2020.
- Jasman., Prijambada, I. D., Hidayat, C., Widiyanto, D. (2012). Selection of Yeast Strains for Ethanol Fermentation of Glucose-Fructose-Sucrose Mixture. *Indonesian Journal of Biotechnology*. 17(2): 114-120
- Jasman, Prijambada, I. D. Hidayat, C. Widiyanto, D. 2013. Ethanol Fermentation On Mixed Sugars Using Mixed Culture Of Two Yeast Strains. *Indonesian Journal of Biotechnology*. Vol. 18. No. 2

- Kalie, M. B. 2010. *Bertanam Pepaya*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Keerthi, M. Lakshmi, P.J. Santhosh, A.M. Rama, R.N. 2014. Review on Polyphenols as Nature's Gift. *World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. Vol. 3.No. 4
- Khoirunnisa dan Sumiwi. 2019. Review Artikel: Peran Flavonoid pada berbagai Aktivitas Farmakologi. *Jurnal Farmaka*. Vol. 17. No. 2
- Kurnia, P. 2014. *Uji Mutu Organoleptik*. <https://kuliahpangan77.files.wordpress.com>. Diakses tanggal 24 November 2020
- Luo, et al. 2013. A pH Control Strategy for Increase Beta-carotene Production During Batch Fermentation by Recombinant Industrial Wine Yeast. *Process Biochemistry*. 48(2): 195-200
- Magfiroh, U. L. 2017. Faktor Ketinggian Tempat Terhadap Sintesis Vitamin Buah *Carica* (*Carica pubescens*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi*. Universitas Negeri Yogyakarta
- Malo, Olviani O. I. 2017. Pengaruh perbandingan Sari Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.) dan Pisang Ambon Lumut (*Musa Acuminata-colla*) Terhadap Cita Rasa, Kadar Etanol dan Metanol Wine Palisangbon (pepaya California dan Pisang Ambon). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta
- Mamay. Sulhan, M.H. Nurjanah, S.S. 2020. Analisis Kadar Polifenol Total Pada Daun Muda, Tua dan Sangat Tua Bambu Surat (*Gigantochloa pseudoarundinaceae*). *Prosiding Senakes*. STIKES Rumah Sakit Anwar Medika. ISBN 978-623-93603-0-6
- Mas, A. Torija, M.J. Garcia-Parrilla, M.C. Troncoso, A.M. 2014. Acetic Acid Bacteria and The Production and Quality of wine Vinegar. *The Scientific World Journal*. Volume 2014, Article ID 394671
- Maulina, R. 2019. *Harga Buah Anggur*. <https://tovindo.com>. Diakses tanggal 18 Oktober 2020
- Meilgaard, M. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd Edition. CRC: New York
- Moede, F.H. Gonggo, S.T. Ratman, R. 2017. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol Dari Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batata* L.). *Jurnal Akademi Kimia*. Vol. 6. No.2
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal Science of Technology*. Vol. 26. No. 2
- Nge, S.T. Martosupono, M. Senobroto, L. Karwur, F.F. 2016. Kadar dan Identifikasi Senyawa Polifenol pada Wine Terbuat Dari Campuran Buah Ekstrak Delima dan Pisang. *Penelitian Gizi dan Makanan*. Vol. 39. No. 1
- Parwata, I.M.O.A. Ratnayani, K. Listya, A. 2010. *Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng*. FMIPA Universitas Udayana: Bukit Jimbaran

- Pawignya, H. 2010. *Minuman Beralkohol*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Prabawa, A. A. Utomo, E. H. Abdullah, M.S. 2012. Produksi Enzim Invertase Oleh *Saccharomyces cerevisiae* Menggunakan Substrat Gula dengan Sistem Fermentasi Cair. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol.1. No.1
- Pratiwi, A. Elfita. Aryawati, R. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumput Laut *Sargassum* sp. *Maspari Journal*. Vol. 4. No. 1
- Pratiwi, E. Fitriana, I. Larasati, D. 2016. Ekstrak Pektin dari Limbah Buah *Carica* Dieng (*Carica pubescens*). *Prosiding Seminarr Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. ISBN 978-602-70530-4-5: 160-167
- Primurdia, E. G. & Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan Isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 3
- Proklamasiningsih, E. Budisantoso, I. Maula, I. 2019. Pertumbuhan dan Kandungan Polifenol Tanaman Katuk (*Sauropus androgynous* (L.) Merr) pada Media tanam dengan Pemberian Asam Humat. *AL-KAUNIYAH: Jurnal Biologi*. Vol. 12. No. 1
- Puckette, M. 2021. *Understanding Acidity in Wine*. Diakses dari [Understanding Acidity in Wine | Wine Folly](#) pada tanggal 22 Januari 2022
- Purwoko, T. 2007. *Fisiologi Mikrobia*. Jakarta: Bumi Aksara
- Putri, S. A. Restuhadi, F. Rahmayuni. 2016. Hubungan antara Kadar Gula Reduksi, Jumlah Sel Mikrob dan Etanol dalam Produksi Bioetanol dari Fermentasi Air Kelapa dengan Penambahan Urea. *Jurnal Online Mahasiswa FAPERTA*. Vol. 3. No. 2
- Rahayu, S.E. Sulisetijono. Lestari, U. 2019. Phytochemical Screening, Antioxidant Activity, and Total Phenol Profile of *Carica pubescens* Leaves from Cangar, Batu-East Java, Indonesia. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 276
- Rahmadan, P. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Rahmi, H. 2017. Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-Buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*. Vol. 2. No. 1
- Rego. E.S.B. Rosa, C.A. Freire, A.L. Machado, A.M.D.R. 2020. Cashew Wine and Volatile Compounds Produced During Fermentation by Non-*Saccharomyces* and *Saccharomyces* Yeast. *LWT-Food Science and Technology*. 126. 109291
- Salazar-Aranda, R. Perez-Lopez, L.A. Arroyo, J.L. alanis-Garza, B.A. de Torres, N.W. 2009. Antimicrobial and Antioxidant activities of Plants from Northeast of Mexico. *Journal of Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. Vol. 41. No. 5
- Sediaoetama. 2000. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat: Jakarta
- Shankar T., Thangamathi, P., Rama, R., Sivakumar, T. (2013). Optimization of Invertase Production Using *Saccharomyces cerevisiae* MK Under

- Sufiyah, S. 2014. Pengaruh Variasi Jumlah Ragi Roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Lama Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Selulosa Limbah Bagas Tebu dengan Enzim Kasar dari Campuran Kapang *Trichoderma sp.*, *Gliocladium sp.*, dan *Botrytis sp.* Terhadap Kadar Etanol. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
- Suhardini, P. N. & Zubaidah, E. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4. No. 1
- Suharyanto. Sari, N.D.N. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Flavonoid Pada Ekstrak Tape Biji Nangka (*Artocarpus heterophylla* Lamk.). *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*. STIKES Nasional
- Supriyono, T. 2008. Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. *Tesis*. Universitas Diponegoro Semarang
- Suryaningsih, V. Ferniah, R. S. Kusdiyantini, E. 2018. Karakteristik Morfologi, Biokimia, dan Molekuler Isolat Khamir IK-2 Hasil Isolasi dari Jus Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Biologi*. Vol.7. No.1
- Suryanto E. Momuat, L.I. Taroreh, M. Wehantouw, F. 2011. Potensi Senyawa Polifenol Antioksidan Dari Pisang Goroho (*Musa sapient* sp.). *AGRITECH*. Vol. 31. No. 4
- Tiang-yang, W. Li, Q. Bi, K. 2018. Bioactive Flavonoids in Medicinal Plants: Structure, Activity and Biological Fate. *Asian Journal of Pharmaceutical Sciences*. Vol.13.No.1
- Tyas D. E. Widyorini, N. Solichin, A. 2018. Perbedaan Jumlah Bakteri Dalam Sedimen Pada Kawasan Bermangrove dan Tidak Bermangrove di Perairan Desa Bedono, Demak. *Journal of Management of Aquatic Resources*. Vol.7. No.2
- Underwood A.L. & Day, R.A. 2002. *Analisis Kimia Kuantitatif*. Edisi Keenam. Penerbit Erlangga: Jakarta
- USDA. 2016. *National Nutrient Database*. <https://ndb.nal.usda>. Diakses tanggal 20 November 2020
- Utami, L. I. 2009. Pembuatan Etanol dari Buah Mengkudu. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 4. No. 1
- Walker, G. M. & Stewart, G. G. 2016. *Saccharomyces cerevisiae* in the Production of Fermented Beverages. *Beverages*. Vol. 2. No. 30
- Wasyilka, J.P. Simeonov, V. Namiesnik, J. 2018. Characterization of Home-made and Regional Fruit Wines by Evaluation of Correlation between Selected Chemical Parameters. *Microchemical Journal*. 140

Wibowo, Y. M. 2013. Karakteristik Kimia dan Fisika Tepung Garut (*Maranta arundinacea* L.) Hasil Fermentasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Pasta Instan. *Thesis*. Unika Soegijapranata Semarang

Widiantara, T. Hervelly. Afiah, D. N. 2018. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*. Vol. 5. No. 1

Widyanti, E.M. & Moehadi, B. I. 2016. Proses Pembuatan Etanol dari Gula Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* Amobil. *Jurnal Metana*. 12(2): 31-38

Wijaya, C. H. 2013. Flavour of Papaya (*Carica papaya* L.) Fruit. *BIOTROPIA*. 20(1): 50 – 71

Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius: Yogyakarta

Yunita, M. Hendrawan, Y. Yulianingsih, R. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*TotalPlateCount*) dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3. No. 3