

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, R.A., Joshi, J., and Abdullah, S., 2023. A Comprehensive Review of Pineapple Processing and its By-Product Valorization in India. *Food Chemistry Advances* 3:1-7.
- Alfiyanti, T., dan Kurnia, 2021. Komunikasi Bisnis melalui Consumers Perceived Value dan Dampaknya terhadap Upcycled Product Attitude. *Inter Script: Journal of Creative Communication* 3:27-39.
- Amalia, E.Y., Maulana, A., Astuti, F.I., dan Anindita, N.S., 2024. Tepache Minuman Probiotik dari Kulit Nanas. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* 2:524-529.
- Amaral, M.A.L., Klau, A.D., Ketmoen, A., Mau, I.T.B., dan Taninhelon, D.D., 2024. Variasi Kemasan Lontar, Persepsi Kemasan Berkelanjutan, dan Minat Pembelian: Peran Mediasi Harga dalam Pengambilan Keputusan Konsumen. *Journal of Management and Digital Business* 4:581-600.
- Aminina, 2025. Utilization of Pineapple (*Ananas comosus*) Skin Waste as an Antioxidant for Constipation Medicine. *Journal EduHealth* 16:857-863.
- Angelline, L., Hartati, F.K., dan Sucahyo, B.S., 2025. Analisis Mutu Kimia dan Organoleptik Tepache Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan The Kulit Kopi (*Coffea Arabica* L.). *Jurnal Ilmiah Biologi* 13:3121-3132.
- Anwar, I., dan Satrio, B., 2015. Pengaruh Harga dan Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen* 4:1-15.
- Armendáriz, B.P., and Ugarte, G.A.C., 2020. Traditional Fermented Beverages in Mexico: Biotechnological, Nutritional, and Functional Approaches. *Food Research International* 136:1-11.
- Asmarawati, C.I., Mardiansyah, Y., Wibowo, S.A., Azharman, Z., Elfina, S., Meldra, D., dan Triwuri, N.A., 2024. *Inovasi Sains dan Terapan Industri dalam Kehidupan*. CV Gita Lentera.
- Ávila, B.P., da Rosa, P.P., Fernandes, T.A., Chesini, R.G., Sedrez, P.A., de Oliveira, A.P.T., Mota, G.N., Gularte, M.A., and Roll, V.F.B., 2020. Analysis of the Perception and Behaviour of Consumers Regarding Probiotic Dairy Products. *International Dairy Journal* 106:1-7
- Badan Standardisasi Nasional (BSN), 2009. *Minuman Susu Fermentasi Berperisa (SNI 7552:2009)*. Badan Standardisasi Nasional.

- Batubara, S.C., dan Pratiwi, N.A., 2018. Pengembangan Minuman Berbasis Teh dan Rempah sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan* 1:109-123.
- Benner, M., Linnemann, A.R., Jongen, W.M.F., and Folstar, P., 2003. Quality Function Deployment (QFD) - Can it be Used to Develop Food Products? *Food Quality and Preference* 14:327-339.
- Bisnis UKM, 2010. *Nanas Subang, Diminati Dunia*. <https://bisnisukm.com/nanas-subang-diminati-dunia.html>. Diakses tanggal 27 Februari 2025.
- Botutihe, F., Kusumaningrum, M.Y., dan Jambang, N., 2020. Strategi Pemenuhan Syarat Mutu Standar Nasional Indonesia (SNI) Biji Kakao Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 21:191-202.
- Cohen, L., 1995. *Quality Function Deployment: How to Make QFD Work for You*. Addison-Wesley.
- Concurso, C., Merlino, M., Miller, A., Di Rosa, A.R., Accetta, F., Leonardi, M., Cicero, N., and Gervasi, T., 2025. Developing Novel Plant-Based Probiotic Beverages: A Study on Viability and Physicochemical and Sensory Stability. *Foods* 12:1-26.
- Corona-Gonzalez, R.I., Ramos-Ibarra, J.R., Gutierrez-Gonzalez, P., Pelayo-Ortiz, C., Guatemala-Morales, G.M., and Arriola-Guevara, E., 2013. The Use of Response Surface Methodology to Evaluate the Fermentation Conditions in the Production of Tepache. *Revista Mexicana de Ingeniería Química* 12:19-28.
- Crawford, M., and Di Benedetto, A., 2018. *New Products Management* (10th ed.). McGraw-Hill Education.
- Dan, T., Hu, H., Li, T., Dai, A., He, B., and Wang, Y., 2022. Screening of Mixed-Species Starter Cultures for Increasing Flavour during Fermentation of Milk. *International Dairy Journal* 135:1-10.
- Damiati, Masdarini, L., Suriani, M., Adnyawati, N.D.M.S., Marsiti, C.I.R., Widiartini, K., dan Angendari, M.D., 2017. *Perilaku Konsumen*. PT Rajagrafindo Persada.
- Devi, S.N.K., Renanda, J. D., Laili, V.C., dan Elysabet, H., 2024. Uji Organoleptik dan Hedonik Tepache Berbahan Dasar Kulit Nanas Kelud asal Kabupaten Kediri. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, dan Pembelajaran* 4 pp:1111-1122.

- Devita, M., Rizqiati, H., dan Pramono, Y.B., 2019. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol, Lemak, Nilai pH, dan Total BAL Kefir Prima Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Pangan* 3:204-208.
- Dewi, Y.A., dan Maulida, I.D., 2025. Analisis Preferensi Konsumen terhadap Minuman Sari Buah Nanas Siap Minum: Studi Perbandingan Komposisi. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Seri III* 2:15-26.
- Direktorat Jenderal Hortikultura, 2014. *Panduan Pascapanen Nenas (*Ananas comosus*)*. Kementerian Pertanian.
- Edible Vancouver Island, 2020. *Tepache*. <https://ediblevancouverisland.ediblecommunities.com/recipes/tepache-0>. Diakses tanggal 15 Februari 2025.
- Eka, J.N., 2018. Pengembangan Produk Keripik Pisang dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) Studi Kasus UD Syahriyah. *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics* 1:31-40.
- Ekawati, Y., dan Widjaja, F., 2017. Perencanaan Proses Produksi Kemasan Sirup Wortel Menggunakan Metode Quality Function Deployment. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 5:104-11.
- Elsaputra, Pato, U., dan Rahmayuni, 2016. Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *Casei* R-68 yang Diisolasi dari Dadih. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 3:1-9.
- Fahroji, V., Zulfia, S., dan Swastika, S., 2021. *Petunjuk Teknis Pascapanen Nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Febriana, E., dan Wikandari, P.R., 2022. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Tomat dengan Kultur Starter *L. plantarum* B1765. *Journal of Chemistry* 11:123-135.
- Feri, S., dan Juju, D., 2010. *Data Mining Meramalkan Bisnis Perusahaan*. Elex Media Komputindo.
- Fernandito, A.M., dan Ritonga, R.M., 2023. Analisis Pengaruh Penerapan Gaya Hidup Sehat terhadap Minat Mengkonsumsi Makanan Sehat pada Yellow Fit Kitchen. *Jurnal Sosial dan Teknologi* 3:613-619.
- Fishi, A.N.A., Nurjanah, S., dan Nurhadi, B., 2019. Perbandingan Tingkat Kemanisan Teh Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) dan Pemanis Lainnya. *Berbasis Sumber Daya Lokal* 26:26-35.

- Gomes, I.A., Venâncio, A., Lima, J.P., and Freitas-Silva, O., 2021. Fruit-Based Non-Dairy Beverage: A New Approach for Probiotics. *Advances in Biological Chemistry* 11:302-330.
- Gutiérrez-Sarmiento, W., Peña-Ocaña, B.A., Lam-Gutiérrez, A., Guzmán-Albores, J.M., Jasso-Chávez, R., and Ruiz-Valdiviezo, V.M., 2022. Microbial Community Structure, Physicochemical Characteristics and Predictive Functionalities of the Mexican Tepache Fermented Beverage. *Microbiological Research* 260:1-12.
- Hadi, A.S., Ervina, D., Prakasa, D.Y., Kusumadewi, F., Honggo, H., Handoko, I., Istijanto, Murniadi, K., Marchalina, L., Prasetya, P., Kristamuljana, S., Endaryono, T., dan Kadarusman, Y.B., 2025. *Fenomena Bisnis Ekonomi Terkini Seri 4*. Prasetiya Mulya Publishing.
- Hardiyanti, A., Karseno, dan Dewi, E.M., 2022. Aplikasi Metode Quality Function Deployment (QFD) dalam Perancangan Produk Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 16:264-277.
- Hartini, S., Cahyanti, M.N., Kusumahastuti, D.K.A., Susilowati, I.T., dan Mahardika, Y.M.A., 2024. Antioxidant Profile in Pineapple Peel Fermentation by *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus casei*. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA* 10:2065-2072.
- Hatam, S.F., Suryanto, E., dan Abidjulu, J., 2013. Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). *Jurnal Ilmiah Farmasi* 2:8-11.
- Hendri, Syukri, M., dan Sakir, 2021. Analisis Pengembangan Produk Keripik Pisang Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD) di Industri Rumah Tangga Pilar Rejeki Kota Kendari. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian* 2:224-238.
- Herdhiansyah, D., Wahyuni, A.R., Indarsyih, Y., Asriani, Sarinah, dan Asyik, N., 2025. Analisis Pengembangan produk Kue Bagea Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 19:625-640.
- Hidayat, S.H., Dirpan, A., Adiansyah, Djalal, M., Rahman, A.N.F., dan Ainani, A.F., 2019. Sensitivity Determination of Indicator Paper as Smart Packaging Elements in Monitoring Meat Freshness in Cold Temperature. *Earth and Environment Science* 343:1-4.
- Holloway, I., and Wheeler, S., 2010. *Qualitative Research in Nursing and Healthcare* (3rd ed.). Wiley-Blackwell.

- Holzapfel, W.H., 2002. Appropriate Starter Culture Technologies for Small Scale Fermentation in Developing Countries. *International Journal of Food Microbiology* 75:197-212.
- Hujjatusnaini, N., Amin, A.M., Perditson, H.F.A., Robiyansyah, M., Guri, W.A., Husna, N., Annisa, N., dan Ramlan, C., 2022. Inovasi Minuman Tepache Berbahan Baku Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) Tersuplementasi Probiotik *Lactobacillus casei*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 21:47-54.
- Ibrahim, A., Fridayanti, A., dan Delvia, F., 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung* 1:159-163.
- Indriati, A., Andriana, Y., Mayasti, N.K.I., Iwansyah, A.C., Luthfiyanti, R., Agustina, W., dan Gasong, L.S., 2021. Pengembangan Produk Rowe Luwa Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 15:639-648.
- Irvan, M., 2011. Fase Pengembangan Konsep Produk dalam Kegiatan Perancangan dan Pengembangan Produk. *Jurnal Ilmiah Faktor Exacta*, 4:261-274.
- Jauziyah, S.S.A., Nuryanto, Tsani, A.F.A., dan Purwanti, R., 2021. Pengetahuan Gizi dan Cara Mendapatkan Makanan Berhubungan dengan Kebiasaan Makan Mahasiswa Universitas Diponegoro. *Journal of Nutrition College* 10:72-81.
- Jumadi, O., Hala, Y., Sahribulan, dan Kurnia, N., 2023. Pelatihan Pembuatan Minuman Fermentasi Tepache bagi Guru Biologi SMAN 1 Pamboang. *ININAWA: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1:156-161.
- Kaplan, H., and Hutkins, R.W., 2000. Fermentation of Fructooligosaccharides by Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria. *Applied and Environmental Microbiology* 66:2682-2684.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura, 2023. *Keunggulan Nanas Asal Kota Prabumulih*. <https://hortikultura.pertanian.go.id/keunggulan-nanas-asal-kota-prabumulih/>. Diakses tanggal 10 Februari 2025.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Perkebunan, 2024. *Kementan Jaga Produksi, Pastikan Stok Gula Aman Selama Bulan Ramadhan hingga Lebaran*. <https://ditjenbun.pertanian.go.id/kementan-jaga-produksi-pastikan-stok-gula-aman-selama-bulan-ramadhan-hingga-lebaran/>. Diakses tanggal 13 Februari 2025.

- Khang, V.C., Truong, L.D., Muoi, N.V., and Truc, T.T., 2022. Evaluation of Freezing Temperatures and Ripeness Levels on The Quality Caharcteristics of Frozen Pineapple Fruits. *Journal of Microbiology, Biotechnology, and Food Sciences* 12:1-5.
- Kinteki, G.A., Rizqiati, H., dan Hintono, A., 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing terhadap Muru Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir, dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan* 3:42-50.
- Kotler, P., 2009. *Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan Pengendalian*. Penerbit Erlangga.
- Kotler, P., and Keller, K.L., 2009. *Manajemen Pemasaran* (Edisi ke-13). Penerbit Erlangga.
- Kotler, P., Wong, V., Saunders, J., and Armstrong, G., 2005. *Principle of Marketing* (4th ed.). Prentice Hall International.
- Kowalska, A., Leoniak, K., and Solowiej, B.G., 2024. Consumers' Attitudes and Intentions Toward Functional Beverages: A Lesson for Producers and Retailers. *Decision* 51:321-337.
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, I.H., dan Widyanto, R.M., 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lalisang, I., 2018. Pemberdayaan Petani Aren Melalui Diversifikasi Produk Olahan Air Nira. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 23:415-418.
- Latumahina, F., Ritawaemahu, A., Tutuboy, J., Kelanit, P.A.Y., Tilukay, I.N., Kadung, G., Solehuwey, F., Solissa, R.F., Jermias, A., Kristina, Timisela, N., Parayo, D.V., Jaolath, F., Oratmangun, D., Wattimena, P., Renjaan, D.P.P., Siahaya, D., Pattipeilohy, E., Joan, Matulesy, S., Tasane, R., Hukunala, D.D., Sarbunan, U., Melaira, Y., Leinussa, S., Pattinasarany, N.F., Renyaan, E.A., dan Lakesubun, B.P., 2022. *Pengabdian Tanpa Batas di Negeri Itawaka*. Penerbit Adab.
- Li C., Song, J., Kwok, L.Y., Wang, J., Dong, Y., Yu, H., Hou, Q., Zhang, H., and Chen Y., 2017. Influence of *Lactobacillus plantarum* on Yogurt Fermentation Properties and Subsequent Changes during Postfermentation storage. *Journal of Dairy Science* 100:2512-2525.
- Li T., Jiang, T., Liu, N., Wu, C., Xu, H., dan Lei, H., 2021. Biotransformation of Phenolic Profiles and Improvemnet of Antioxidant Capacities in Jujube Juice by Select Lactic Acid Bacteria. *Food Chemistry* 339:1-10.

- Ligenza, A., Jakubczyk, K., Kochman, J., and Janda, K., 2021. Health-Promoting Potential and Microbial Composition of Fermented Drink Tepache. *Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu* 27:272-276.
- Liu, X.Y., Yu, X., He, J.M., Guo, J., Wang, P., and Wang, Z.F., 2019. Interactions Between Nine Probiotics and Mechanism of Cooperative Symbiosis. *Food and Fermentation Industries* 45:65-70.
- Lubis, E.R., 2020. *Hujan Rezeki Budi Daya Nanas*. Bhuana Ilmu Populer.
- Marmaini, Rizal, S., dan Rahmatika, R., 2023. Jenis-Jenis Nanas (*Ananas comosus* L.) yang Ditanam di Kabupaten/Kota Prabumulih Sumatera Selatan. *Jurnal Indobiosains* 5:43-46.
- Marsh, A.J., Hill, C., Ross, R.P., and Cotter, P.D., 2014. Fermented Beverages with Health-Promoting Potential: Past and Future Perspectives. *Trends in Food Science & Technology* 38:113-124.
- ST. Martin, D.C., R.G. Aguilera., and C.M. Guzman, F., 2013. Process Standardization for “Tepache” Production to Improve Sensory and Aromatic Quality. *Conference 17th Annual Meeting and Food Expo at Chicago, II*.
- Mayasari, A.C., Rohan, H.H., Siyoto, S., dan Rustam, M.Z.A., 2017. *Metode Penelitian Keperawatan dan Statistik*. Media Nusa Creative.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., and Carr, B.T., 2016. *Sensory Evaluation Techniques* (5th ed.). CRC Press.
- Mordor Intelligence Research & Advisory, 2024. *Probiotic Drinks Market Size & Share Analysis-Growth Trends & Forecasts 2025-2030*. <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/probiotic-drinks-market>. Diakses tanggal 24 Januari 2025.
- Nababan, W.R.B., Hutabarat, T.S.F., Sinaga, M.F., Raja GukGuk, N.J., Nadeak, S.M., Lubis, F.S., Pulungan, A.S.S., dan Febriyossa, A., 2025. Pembuatan Minuman Fermentasi Tepache dari Gula Putih dan Gula Merah pada Beberapa Konsentrasi. *Jurnal Multidisiplin Saintek* 8:1-16.
- Nafisah, E., Ningrum, L.W., Budiandari, R.U., dan Hudi, L., 2024. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Aktivitas Antioksidan Kombucha Kunyit (*Curcuma longa* L.) sebagai Minuman Probiotik. *Jurnal SAGO: Gizi dan Kesehatan* 5:633-638.
- Najini, R., Purwanti, N.U., Mufida, A.R., Kurniawan, A., Alghifary, M.H.H., Syalsabila, R.R., Nuraini, R., dan Safitri, W., 2024. Minuman Probiotik

Tepache dari Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Menggunakan Variasi Jenis dan Konsentrasi Gula. *Journal Pharmacy of Tanjungpura* 1:74-79.

Nguyen, B.T., Bujna, E., Fekete, N., Tran, A.T.M., Rezessy-Szabo, J.M., Prasad, R., and Nguyen, Q.D., 2019. Probiotic Beverage from Pineapple Juice Fermented With *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* Strains. *Frontiers in Nutrition* 6:1-7.

Nugraeni, D.A., dan Nurhayati, S.F., 2025. Analisis Produksi Tepache dan Strategi Pemasarannya. *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akuntansi* 3:78-91.

Nugraheni, D., 2014. Pemanfaatan Ekstrak Teh Hijau dan Sari Buah Nanas dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 7:89-98.

Nuraida, L., 2015. A Review: Health Promoting Lactic Acid Bacteria in Traditional Indonesian Fermented Foods. *Food Science and Human Wellness* 4:47-55.

Nurmartiani, E., 2024. *Pengantar Perilaku Konsumen*. Tristar Mandiri Publisher.

Official Website Wisata Pemalang, 2020. *Aneka Olahan Nanas Madu*. <https://wisatapemalang.com/arsip/kuliner-pemalang-aneka-olahan-nanas-madu/>. Diakses tanggal 27 Februari 2025.

Olivares-Illana, V., Wachter-Rodarte, C., Le Borgne, S., and Lopez-Munguia, A., 2002. Characterization of A Cell-Associated Inulosucrase from A Novel Source: A *Leuconostoc Citreum* Strain Isolated from Pozol, A Fermented Corn Beverage of Mayan Origin. *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology* 28:112-117.

Pahmi, 2024. *Kualitas Produk dan Harga Mempengaruhi Minat Beli Masyarakat*. Nas Media Pustaka.

Park, J.H., Kim, Y.W., Jeong, Y.S., Suh, H.J., Chun, H.S., Lee, G.Y., Lim, H.S., and Lee, C., 2018. An Improved Analytical Method for the Determination of Brown FK in Food using HPLC. *Journal of Chromatographic Science* 56:409-415.

Pineiro, M., Asp., N.G., Reid, G., Macfarlane, S., Morelli, L., Brunser, O., and Tuohy, K., 2008. FAO Technical Meeting on Prebiotics. *J Clin Gastroenterol* 42:156-159.

Prabowo, R., dan Purwanto, B.E., 2016. New Product Development for Dryer Fish for SMEs Scale with Quality Function Deployment (QFD) Method. *Prosiding International Conference* pp:327-336.

- Prabowo, R., dan Zoelangga, M.I., 2019. Pengembangan Produk Power Charger Portable dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Rekayasa Sistem Industri* 8:55-61.
- Prasetyo, H.I., Wijana, G., dan Darmawati, I.A.P., 2023. Inventariasi dan Karakterisasi Morfologi dan Agronomi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) pada Beberapa Sentra Produksi di Pulau Jawa, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal* 6:405-412.
- Pratiwi, C., Saufani, I.A., dan Nurfaziah, L.R., 2024. Identifikasi Profil Sensori Ideal Minuman Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L.). *Amerta Nutrition* 8:344-352.
- Primurdia, E.G., dan Kusnadi, J., 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan Isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2:98-109.
- Priporas, C.V., Stylos, N., and Fotiadis, A.K., 2017. Generation Z Consumers' Expectation of Interactions in Smart Retailing: A Future Agenda. *Computers in Human Behavior* 77: 374-381.
- Purwijantiningsih, E., 2014. Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Aktivitas Antibakteri Produk Susu Fermentasi Komersial terhadap Beberapa Bakteri Patogen Enterik. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati* 19:15-21.
- Putri, N.T., 2022. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Andalas University Press.
- Putri, V.P., 2023. Mendorong Pilihan Berkelanjutan: Eco Labeling, Eco Branding, Dan Dampaknya Terhadap Green Purchase Intentions dan Consumer Behaviour. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis, Manajemen, dan Akuntansi* 3:875-888.
- Radam, R.R., dan Rezekiah, A.A., 2015. Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata* Merr) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis* 3:267-276.
- Rahayu, E.S., 2001. *Potensi dan Peranan Prebiotik dan Probiotik dalam Makanan Sehat*. Universitas Atmajaya.
- Rahayu, E.S., 2004. *Makanan Fermentasi dan Probiotik*. Universitas Gadjah Mada Press.
- Rahmatillah, A., dan Faisal, M., 2025. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Gula Aren terhadap Warna dan pH pada Fermentasi Minuman Probiotik Berbasis Susu Kedelai. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan* 2:1-8.

- Ramadana, M.M., Laila, I., Halim, M.G., Ubaedilah, N.A., dan Supriyatna, A., 2025. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (Tepache). *Jurnal Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam, Kebumihan, dan Angkasa* 3:142-151.
- Ramos, C.L., and Schwan, R.F., 2017. Technological and Nutritional Aspects of Indigenous Latin America Fermented Foods. *Current Opinion in Food Science* 13:97-102.
- Rasmikayati, E., Suminartika, E., dan Saefudin, B.R., 2025. Inovasi Pemasaran dan Pemanfaatan Potensi Profitabilitas pada Minuman Fermentasi Tepache. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 6:525-536.
- Riani, C.R., Nuraida, L., dan Meryandini, A., 2020. Isolasi Bakteri Asam Laktat Asal Jus Nanas sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 31:103-112.
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., dan Tambunan, A.R., 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Indonesian Journal of Applied Chemistry* 18:63-71.
- Rizal, S., Suharyono, Nurainy, F., dan Merliyanisa, 2020. Pengaruh Glukosa dan Jahe Merah terhadap Karakteristik Minuman Probiotik dari Kulit Nanas Madu. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 25:110-119.
- Rizkyanto, R., dan Ulfah, M., 2025. Kesehatan dan Penerimaan Konsumen terhadap *Plant-based Food* di Indonesia: Studi Literatur. *Jurnal Kesehatan Jompa* 4:658-663.
- Rohmah, W.G., Rasyidah, F., Effendi, M., dan Deoranto, P., 2018. Kajian Perbaikan Mutu Keripik Tempe dengan Pendekatan Quality Function Deployment. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Pada Masyarakat* pp:60-66.
- Romero-Luna, H.E., Hernández-Sánchez, H., and Dávila-Ortiz, G., 2017. Traditional Fermented Beverages from Mexico as A Potential Probiotic Source. *Annals of Microbiology* 67:577-586.
- Sabira, Q. A. N., and Suryani, T., 2023. Glucose Levels and Organoleptic Quality Probiotic Tepache of Pineapple Peel on Variation of Sugar and Fermentation Duration. *International Conference on Biology Education, Natural Science, and Technology* 1:348-355.
- Safira, A.S.R., Fadiati, A., dan Ridawati, 2025. Pengaruh Penambahan Persentase Larutan Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) dan Gula Aren (*Arenga Pinnata*)

terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 11:1-18.

Sagita, C., Andini, D.S., Lubis, F.E.S., Ramadhani, S., Ramadani, W., dan Daulay, R.A., 2023. Pembuatan Minuman Probiotik dari Limbah Kulit Nanas (Tepache). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies* 3:205-210.

Santoso, A., 2018. Pengaruh Kematangan Buah terhadap Kandungan Ester dalam Buah Nanas. *Buletin Teknologi Pertanian* 16:45-50.

Sarmila, dan Romadhan, M.F., 2025. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Kombucha Daun Kecapi (*Sandoricum koetjape*). *Journal of Food Engineering* 4:127-139.

Sasaki, Y., Horiuchi, H., Kawashima, H., Mukai, T., and Yamamoto, Y., 2014. NADH Oxidase of *Streptococcus thermophilus* 1131 is Required for the Effective Yogurt Fermentation with *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* 2038. *Bioscience of Microbiota, Food and Health* 33:31-40.

Sembiring, Y.D.G., Nocianitri, K.A., dan Duniaji, A.S., 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Probiotik dengan Penambahan *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7:93-101.

Setyawati, H., dan Rahman, N.A., 2017. Bioetanol dari Kulit Nanas dengan Variasi Massa *Saccharomyces Cerevisiae* dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Teknik Kimia* pp:1-4.

Smith, K.T., 2010. An Examination of Marketing Techniques that Influence Millennials' Perceptions of Whether a Product is Environmentally Friendly. *Journal of Strategic Marketing* 18:437-450.

Sugiyono, 2010. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Sukriadi, E. H., Rustomo, W. T., dan Astiana, R., 2022. Tepache Kulit Nanas sebagai Bahan Campuran Minuman. *Jurnal Pariwisata Indonesia* 18:28-37.

Sumargo, B., Budyanra, dan Kurniawan, R., 2024. *Metode dan Pengaplikasian Teknik Sampling*. Bumi Aksara.

Sunaryanto, R., Martius, E., dan Marwoto, B., 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* Sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia* 1: 9-14.

- Sunpride, 2025. *Nanas Honi*. <https://sunpride.co.id/products/fresh/nanas-honi/>. Diakses tanggal 27 Februari 2025.
- Suriani, N., Risnita, dan Jailani, M.S., 2023. Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Islam* 1:24-36.
- Swarjana, I.K., 2022. *Populasi-Sampel, Teknik Sampling, & Bias dalam Penelitian*. Penerbit Andi.
- Tamang, J.P., 2015. *Health Benefits of Fermented Foods and Beverages*. CRC Press.
- Tanjung, O.D.S., 2024. *Manfaat Tepache, Minuman Fermentasi Kaya Probiotik*. <https://www.rri.co.id/kuliner/1065162/manfaat-tepache-minuman-fermentasi-kaya-probiotik>. Diakses tanggal 15 Januari 2025.
- The Healthy Belly, 2022. *Gula Merah, Gula Aren, Gula Batok, Gula Palembang Apa Perbedaannya*. <https://www.thehealthybelly.co/lifestyle/cooking-meal-prep/gula-merah-gula-aren-gula-batok-gula-palem-apa-perbedaannya/>. Diakses tanggal 13 Februari 2025.
- Tjiptono, F., 2007. *Total Quality Management*. Penerbit Andi Offset.
- Tutuhatunewa, A., 2010. Aplikasi Metode Quality Function Deployment dalam Pengembangan Produk Air Minum Kemasan. *Jurnal Teknik Industri* 4:11-19.
- Ulrich, K.T., and Eppinger, S.D., 2016. *Product Design and Development* (6th ed.). McGraw-Hill Education.
- Ulrich, K.T., dan Eppinger, S.D., 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk* (ed. 1). Salemba Teknika.
- Umar, H., 2002. *Metode Riset Bisnis: Panduan Mahasiswa untuk Melaksanakan Riset dilengkapi Contoh Proposal dan Hasil Riset Bidang Manajemen dan Akuntansi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Vidiati, C., Ramdan, A.M., Martoyo, A., Supriyadi, A., Susanti, L., Siwiyanti, L., Dirgantara, A.R., Fahdillah, Y., dan Hikmawati, E., 2023. *Manajemen Usaha Jasa*. Penerbit Widina Bhakti Persada Bandung.
- Wahyuniar, L., dan Karyadi, L., 2020. Pengaruh Iklan Makanan/Minuman/Suplemen Vitamin-Mineral di TV terhadap Pola Konsumsi Remaja di Wilayah Jakarta Timur. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada* 11: 95-113.

- Waluyo, E., Yahya, Perdana, A.W., Ma'rifat, T.N., Andriani, R.D., dan Sabarisman, I., 2021. *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. Universitas Brawijaya Press.
- Widyaningsih, T.D., dan Putri, R.A., 2021. Pengaruh Formulasi terhadap Kualitas Organoleptik Sari Buah Nanas. *Jurnal Penelitian Industri Hasil Perkebunan* 7:23-29.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I.R., dan Sari, A.R., 2020. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula pada Minuman Cokelat terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pertanian Cemara (Cendekiawan Madura)* 17:1-6.
- Yuliasari, N., Riyanti, F., Eliza, Hidayati, N., dan Purwaningrum, W., 2023. Pembuatan Probiotik Berupa Minuman Tepache dari Kulit Buah Nanas di Dusun IV Desa Tanjung Seteko Indralaya. *Sriwijaya Journal of Community Engagement and Innovation* 2:1-6.
- Yustian, O.R., 2015. Analisis Pengembangan Produk Berbasis Quality Function Deployment (QFD) (Studi Kasus pada Produk Susu PT MSA). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 18:23-42.
- Zahidatunnisa, Fitriani, Y., Oktoviyani, S.I., Heryani, N., Rohmah, P.H., Kusumawati, P., Kasman, R.N., Arifah, T., Maulani, V.A., dan Mulyani, E., 2024. Sosialisasi Minuman Tepache: Fermentasi Kulit Nanas untuk Gaya Hidup Sehat dan Berkelanjutan Masyarakat Batara Indah, Tasikmalaya. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa* 5:1249-1261.
- Zed, E.Z., Sari, S.B., Malakiano, S., dan Andika, 2025. Inovasi Pemasaran Produk Ramah Lingkungan pada Botol Minum Reusable untuk Generasi Milenial dan Generasi Z. *Indonesian Research Journal on Education* 5:1027-1034.