

DAFTAR PUSTAKA

- Alara, O. R., N. H. Abdurahman., S. K. A. Mudalip., dan O. A. Olalere. 2017. Characterization and effect of extraction solvents on the yield and total phenolic content from *Vernonia amygdalina* leaves. *Journal of Food Measurement and Characterization* 12(1): 1-6. doi: 10.1007/s11694-017-9642-y.
- Ambarita, M. D. Y., E. S. Bayu., dan H. Setiado. 2015. Identifikasi karakter morfologis pisang (*Musa spp.*) di kabupaten deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi* 4(1): 1911-1924.
- Antu, M. Y., R. Hasbullah., dan U. Ahmad. 2016. Dosis blansir untuk memperpanjang umur simpan daging buah kelapa kopyor. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 13(2): 92-99.
- AOAC. 2011. *Official method 2011.14 calcium, copper, iron, magnesium, manganese, potassium, phosphorus, sodium, and zinc in fortified food product (microwave digestion and ICP OES)*. Rockville: AOAC International.
- Apandi, I., F. Restuhadi., Yusmarini. 2016. Analisis pemetaan kesukaan konsumen (consumer's preference mapping) terhadap atribut sensori produk soygurt dikalangan mahasiswa fakultas pertanian Universitas Riau. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 3(1).
- Ariyanto, H. D., F. Hidayatulloh., dan J. Murwono. 2013. Pengaruh penambahan gula terhadap produktivitas alkohol dalam pembuatan *wine* berbahan apel buang (reject) dengan menggunakan nopkor mz.11. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(4): 226-232.
- Ashokkumar, K., S. Elayabalan., V. G. Shobana., P. Sivakumar., dan M. Pandiyan. 2018. Nutritional value of cultivars of banana (*Musa spp.*) and its future prospects. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 7(3): 2972-2977.
- Badriyah., J. Achmadi., dan L. K. Nuswantara. 2017. Kelarutan senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan daun kelor (*Moringa oleifera*) di dalam rumen secara in vitro. *Jurnal Peternakan Indonesia* 19(3): 120-125.
- Bartowsky, E. J. 2009. Bacterial spoilage of *wine* and approaches to minimize it. *Letters in Applied Microbiology* 48: 149-156. doi:10.1111/j.1472-765X.2008.02505.

- Brown, A. 2010. *Understanding Food: Principles and Preparation, Fourth edition*. Belmont: Cengage Learning.
- BSN. 1996. *SNI 01-4018-1996 - Anggur*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Byaruagaba, B. G. W., P. Rensburg., dan W. Kyamuhangire. 2013. Characterisation of banana *wine* fermented with recombinant *wine* yeast strains. *American Journal of Food and Nutrition* 3(3): 105-116. doi:10.5251/ajfn.2013.3.3.105.116.
- Chen, C. H., Y. L. Wu., D. Lo., dan M. C. Wu. 2013. Physicochemical property changes during the fermentation of longan (*Dimocarpus longan*) mead and its aroma composition using multiple yeast inoculations. *Journal Institute of Brewing and Distilling* 119: 303-308. doi: 10.1002/jib.95.
- Chidi, B. S., F. F. Bauer., dan D. Rossouw. 2018. Organic acid metabolism and the impact of fermentation practices on *wine* acidity - a review. *South African Journal of Enology and Viticulture* 39(2): 315-329. doi: 10.21548/39-2-3172.
- Costagli, G., C. Rappilly., M. Franzoso., M. Sjoberg., L. Bonetti., G. M. Ciman., F. Lonardi. 2016. Advances in post-fermented *wine* clarification by centrifugal technology. *Wine Studies* 5(6201): 7-13. doi: 10.4081/ws.2016.6201.
- Costello, P., M. D. Bou., R. Descenzo., N. Hall., S. Krieger., A. L. Funel., P. Loubser., J. M. Heras., S. Molinari., R. Morenzoni., A. Silvano., G. Specht., F. Vidal., dan C. Wilde. 2015. *Malolactic Fermentation – Importance of Wine Lactic Acid Bacteria in Winemaking*. Canada: Lallemand.
- Debebe, A., B. S. Chandravanshi., M. R. Abshiro. 2016. Total contents of phenolics, flavonoids, tannins and antioxidant capacity of selected traditional ethiopian alcoholic beverages. *Bull Chemical Society of Ethiopia* 30(1): 27-37. doi: 10.4314/bcse.v30i1.3.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI 2018.
- Fadilah, U., I. M. M. Wijaya., dan N. S. Antara. 2018. Studi pengaruh ph awal media dan lama fermentasi pada proses produksi etanol dari hidrolisat tepung biji nangka dengan menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 6(2): 92-102.
- Fellows, P.J. 2017. *Food Processing Technology: Principles and Practice, 4th ed*. Cambridge: Woodhead Publishing.

- Fitriarni, D., dan R. Ayuni. 2018. Pemanfaatan asap cair alang-alang (*Imperata cylindrica*) sebagai pengawet terhadap karakteristik buah pisang makau (*Musa spp.*). *Agrointek* 12(1): 39-50.
- FSSAI. 2012. *Manual of Methods of Analysis of Foods: Fruit and Vegetable Products*. New Delhi: Food Safety and Standards Authority of India.
- FSSAI. 2015. *Manual of Methods of Analysis of Foods: Alcoholic Beverages*. New Delhi: Food Safety and Standards Authority of India.
- Gunam, I. B. W., N. N. S. Ardani., dan N. S. Antara. 2018. Pengaruh konsentrasi *starter* dan gula terhadap karakteristik *wine* salak. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 3(1): 289-297.
- Handayani, S. S., S. Hadi, dan H. Patmala. 2016. Fermentasi Glukosa Hasil Hidrolisis Buah Kumbi untuk Bahan Baku Bioetanol. *Jurnal Pijar MIPA* 11(1): 28-33.
- Hapsari, L., dan D. A. Lestari. 2016. Fruit characteristic and nutrient values of four Indonesian banana cultivars (*Musa spp.*) at different genomic groups. *Agrivita Journal of Agricultural Science* 38(3): 303-311. doi: <http://dx.doi.org/10.17503/agrivita.v38i3.696>.
- 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* 3(1): 147-155.
- Herianto, A., F. Hamzah., dan Yusmarini. 2015. Studi pemanfaatan buah pisang mas (*Musa acuminata*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam pembuatan selai. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 2(2).
- Hudelson, J. 2011. *Wine Faults: Causes, Effects, Cures*. San Fransisco: The Wine Appreciation Guild.
- Hui, Y.H., W. Nip., dan L. M. L. Nollet. 2008. *Food Biochemistry and Food Processing*. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Idise., O. Emmanuel., dan E. I. Odum. 2011. Studies of *wine* produced from banana (*Musa Sapientum*). *International Journal for Biotechnology and Molecular Biology Research* 2(12): 209-214. doi: 10.5897/IJBMBR11.033.
- Kamaluddin, M. J. N., dan M. N. Handayani. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya. *Edufortech* 3(1): 24-32.

- Kiribhaga, S., S. Gomez., M. Joseph., S. Gopal., dan S. T. Panjikkaran. 2020. Biochemical changes of banana wine during storage. *International Journal of Chemical Studies* 8(1): 119-124. doi: 10.22271/chemi.2020.v8.i1b.8236.
- Kosseva, M. R., V. K. Joshi., dan P. S. Panesar. 2017. *Science and Technology of Fruit Wine Production*. London: Elsevier Inc.
- Labarca, V. B., M. P. Wom., G. Habib., C. G. Vicuna., R. C. Sarazua., G. T. Munizaga., dan F. N. Salazar. 2017. Oenological and quality characteristic on young white wines (Sauvignon Blanc): effects of high hydrostatic pressure processing. *Journal of Food Quality*. doi: 10.1155/2017/8524073.
- Lawless, H.T. dan H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York: Springer.
- Lim, T. K. 2012. *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants Volume 3, Fruits*. New York: Springer Netherlands.
- Lohenapessy, S., I. B. W. Gunam., dan I. W. Arnata. 2017. Pengaruh berbagai merek dried yeast (*Saccharomyces* sp.) dan pH awal fermentasi terhadap karakteristik wine salak bali. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 22(2): 63-72.
- Many, J. N., B. Radhika., dan T. Ganesan. 2014. Nutrient Analysis of Tomato Wine. *International Journal of Innovative Science Engineering & Technology* 1(8).
- Merdekawati, W., F. F. Karwur., dan A. B. Susanto. 2017. Karotenoid pada algae: kajian tentang biosintesis, distribusi serta fungsi karotenoid. *Jurnal Biologi Indonesia Bioma* 13(1): 23-32. doi: 10.21009/Bioma13(1).3.
- Moon, K. M., E. B. Kwon., B. Lee., dan C. Y. Kim. 2020. Recent trends in controlling the enzymatic browning of fruit and vegetable products. *Molecule* 25(2754): 1-15. doi: 10.3390/molecules25122754.
- Morata, A. 2018. *Red Wine Technology*. United States: Academic Press.
- Nadaf, A. I., S. V. Kulkarni., P. P. Shaha., dan M. K. Bhanarkar. 2015. PLC based control system for brix measurement. *International Journal of Engineering Research and General Science* 3(5).
- Nambiar, S. S., K. S. Venugopal., N. P. Shetty., dan K. A. A. Appaiah. 2016. Fermentation induced changes in bioactive properties of wine from *Phyllanthus* with respect to atherosclerosis. *Journal of Food Science Technology* 53(5): 2361-2371. doi: 10.1007/s13197-016-2208-x.

- Nasser, F. A. C. M., M. D. Nasser., K. A. Furlaneto., J. A., Ramos., R. L. Vieites., dan M. K. Pagliarini. 2017. Bioactive compounds in different acerola fruit cultivares. *Semina: Ciências Agrárias, Londrina* 38(4): 2505-2514. doi: 10.5433/1679-0359.2017v38n4Supl1p2505.
- Nielsen, S.S. 2010. *Food Analysis Laboratory Manual, 2nd ed.* New York: Springer.
- Nielsen, S. 2019. *Food Analysis, 5th ed.* New York: Springer.
- Ngwang, N. R. 2015. The usage of banana (*Musa acuminata*) for novel beverage production. *International Journal of Bioscience, Biochemistry, and Bioinformatics* 5(1): 62-69. doi: 10.17706/ijbbb.2015.5.1.62-69.
- Nurhayati, S. Yuwanti., dan A. Urbahillah. 2017. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha *Cascara* (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 31(1): 38-49. doi: 10.6066/jtip.2020.31.1.38.
- Nurmin, S. M. Sabang., dan I. Said. 2018. Penentuan kadar natrium (Na) dan kalium (K) dalam buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) berdasarkan tingkat kematangannya. *Jurnal Akademika Kimia* 7(3): 115-121.
- OIV. 2012. *Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts, 2nd ed.* Paris: International Organisation of Vine and Wine.
- Ovihapsany, R. A., A. Mustofa., dan N. Suhartatik. 2018. Karakteristik minuman beralkohol dengan variasi kadar ekstrak buah bit (*Beta vulgaris* L.) dan lama fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3(1): 55-63.
- Pareek, O. P., dan S. Sharma. 2017. *Systematic Pomology.* India: Scientific Publisher.
- Paul, G. P., Satav, P. D., Pethe, A. S., and More, S. M. 2018. Effect of must dilution on fermentation of banana fruit pulp into white wine. *International Journal of Food Science and Nutrition* 3(2): 207-208.
- Pratiwi, R., I. B. W. Gunam., dan N. S. Antara. 2019. Pengaruh penambahan gula dan konsentrasi *starter* khamir terhadap karakteristik *wine* buah naga merah. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 7(2): 268-278.
- Putri, T.K., D. Veronika, A. Ismail, A. Karuniawan, Y. Maxiselly, A. W. Irwan, dan W. Sutari. 2015. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Jurnal Kultivasi* 14(2): 63-70.

- Raharja, B., Y. W. A. Nugroho., dan W. E. Kiyat. 2018. Kajian pemanfaatan enzim dalam pengolahan *wine* berbasis pisang lokal. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Agrisaintifika* 2(2): 146-159.
- Ray, R. C., dan M. Didier. 2014. *Microorganisms and Fermentation of Traditional Foods*. United States: CRC Press.
- Sahubawa, L. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: GMU Press.
- Saputra, A. D. 2018. *Perbandingan Kadar Alkohol dan Cita Rasa Wine Salah Pondoh (Salacca zalacca (Gaert.) Voss.) dengan Metode Red Wine, White Wine dan Sake Menggunakan Strain Yeast Polandia (Saccharomyces cerevisiae)*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma.
- Satapathy, S.C. dan A. Joshi. 2018. *Information and Communication Technology for Intelligent Systems: Proceedings of ICTIS 2018, Volume 2*. Singapore: Springer Nature Singapore.
- Savitri, N. P. T., E. D. Hastuti., dan S. W. A. Suedy. 2017. Kualitas madu lokal dari beberapa wilayah di Kabupaten Temanggung. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 2(1).
- Souza, A. C., A. C. F. Fernandes., M. S. Silva., R. F. Schwan., dan D. R. Dias. 2018. Antioxidant activities of tropical fruit wines. *Journal of the Institute of Brewing* 124(4). doi: 10.1002/jib.511.
- Subramanyam, P. 2018. To study the effect of additives and physio-chemical analysis of banana and pineapple wine. *Research*. doi: 10.13140/RG.2.2.23766.14403.
- Swami, S. B., N. J. Thakor dan A. D. Divate. 2014. Fruit wine production: a review. *Journal of Food Research and Technology* 2(3):93-100.
- Tamrakar, K., A. Lama., B. Dhakal., L. Adhikari., M. Shrestha., dan J. Amatya. 2020. Qualitative analysis of wine prepared from banana and orange. *International Journal of Food Science and Nutrition* 5(1): 60-63.
- Vanessa. 2020. *Karakteristik Fruit Wine dari Beberapa Jenis Pisang (Musa spp.) Menggunakan Khamir yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Pelita Harapan.
- Velić, D., D. A. Klarić., N. Velić., I. Klarić., V. P. Tominac., dan A. Monar. 2018. Chemical constituents of fruit wines as descriptors of their nutritional, sensorial and health-related properties. *Descriptive Food Science* 4. doi: 10.5772/intechopen.78796.

- Velić, D., N. Velić., D. A. Klarić., I. Klarić., V. P. Tominac., T. Košmerl., dan R. Vidrih. 2018. The production of fruit wines - a review. *Croatian Journal of Food Science and Technology* 10(2): 279-290. doi: 10.17508/CJFST.2018010.2.19.
- Walker., G. M., dan G. G. Stewart. 2016. *Saccharomyces cerevisiae* in the production of fermented beverages. *Beverages* 2(30): 1-12. doi:10.3390/beverages2040030.
- Watson, R.R. dan V.R. Preddy. 2010. *Bioactive Foods in Promoting Health: Fruits and Vegetables*. London: Academic Press.
- Winarno, T., dan V. Viyus. 2014. Implementasi penurun kadar air dalam madu dengan metoda penangas air dan pengadukan menggunakan kontrol logika fuzzy. *Jurnal ELTEK* 12(1): 74-92.

