

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R.Z. 2005. Pemanfaatan khamir *Saccharomyces cerevisiae* untuk ternak. Wartazoa. 15 (1): 49-55
- Amiri, A., Holb, I.J., dan Schnabel, G. 2009. A new selective medium for the recovery and enumeration of *Monilinia fructicola*, *M. fructigena*, and *M. laxa* from stone fruits. Phytopathology. 99(10): 199-208.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arulanantham, R., Pathmanathan, S., Ravimannan, N., dan Niranjan, K. 2012. Alternative culture media for bacterial growth using different formulation of protein sources. Journal of Natural Product and Plant Resources. 2(6): 697-700.
- Astuti, R.M. 2015. Pengaruh penggunaan suhu pengovenan terhadap kualitas roti manis dilihat dari aspek warna kulit, rasa, aroma, dan tekstur. TEKNOBUGA. 2(2): 61-79.
- Azizah, N., Al-Baarri, A.N., dan 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(2): 72-77.
- Boekel, M.A.J.S. 2006. Formation of flavour compounds in the maillard reaction. Biotechnology Advances. 24: 230-233.
- Bozdogan, A., dan Cambas, A. 2012. The effect of yeast strain, immobilization, and ageing time on the amount of free amino acids and amino acids in peptidases of sparkling wine obtained from cv. Dimrit Grapes. S. Afr. J. Enol. Vitic. 33(2): 257-263.
- Caballero, B., Trugo, L.C., dan Finglas, P.M. 2003. "Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition Volume 2." 2nd edition. Academic Press, United Kingdom.
- Caridi, A., dan Corte, V. 1997. Inhibition of malolactic fermentation by cryotolerant yeasts. Bioethanol. Lett. 19: 723-726.
- Chandra, Y. 2007. Karakteristik ragi asal Yogyakarta pada proses fermentasi tape ketam dan minuman fermentasi. Sarjana S1, Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Karawaci.
- Cho, I.H., dan Peterson, D.G. 2010. Chemistry of Bread Aroma: A Review. Food Science and Biotechnology. 19(3): 575-582.
- Choudhary, D. dan Garg, P.K. 2013. 95% Confidence interval: a misunderstand statistical tool. Indian Journal of Surgery. 75(5): 410.
- Crespo, R., Carcel, L.M., Perez, M.A., Nevares, I., dan del-Alamo, M. 2010. Suitable at-line turbidity sensor for wine fermentation supervision.

Presented at International Conference of Food Inovation, Universidad de Valladolid, Spain, October 25-29.

- Cumming, G. 2006. Understanding replication: confidence intervals, *p value*, and what's likely to happen next time. ICOTS. 7:1-6.
- Dai, M., Ratnaningrum, A.D., Wahyuni, A.S., Melannisa, R., dan Trisharyanti, I.D.K. 2012. Uji aktivitas antiradikal ekstrak etanol daun *Elephantopus scaber* L., *Ocimum basilicum* L. *forma citratum* Back., *Graptophyllum pictum* Griff., dan *Gymura procumens* Merr. dengan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) serta penetapan kadar fenolik totalnya. *Pharmacon*. 13(2): 41-46.
- Dewi, C. Purwoko, T., dan Pangastuti, A. 2005. Produksi gula reduksi oleh *Rhizopus oryzae* dari substrat bekatul. *Bioteknologi*. 2(1): 21-26.
- Dewi, A.K., Utama, C.S., dan Mukodiningsih, S. 2014. Kandungan total fungi serta jenis kapang dan khamir pada limbah pabrik pakan yang difermentasi dengan berbagai aras starter 'stafung'. *Agripet*. 14(2): 102-106.
- Eglinton, J.M., McWilliam, S.J., Fogarty, M.W., Francis, I.L., Kwiatkowski, M.J., Hoj, P.B., dan Henschke, P.A. 2000. The effect of *Saccharomyces bayanus*-mediated fermentation on the chemical composition and aroma profile of *Charonnay* wine. *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 6: 190-196.
- Gafta. 2018. Method 10.1 Determination of sugar: Luff-schoorl method. Available from:
https://www.gafta.com/write/MediaUploads/Contracts/2018/METHOD_10.1_SUGAR_-_LUFF_SCHOORL_METHOD.pdf. Accessed 2018 December 5.
- Gordillo, B., Ciaccheri, L., Mignani, A.G., Gonzalez-Miret, M.L., dan Heredia, F.J. 2011. Influence of turbidity grade on color and appearance of virgin olive oil. *Journal of the American Oil Chemists's Society*. 88(9): 1317-1327.
- Harjiyanti, M.D., Pramono, Y.B., dan Mulyani, S. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada *yoghurt drink* dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 104-107.
- Hartati, A.I., Pramono, Y.B., dan Legowo, A.M. 2012. Lactose and reduction sugar concentrations, pH and the sourness of date flavored yogurt drink as probiotic beverage. *Journal of Applied Fodd Technology*. 1(1): 1-3.
- Haryani, K., Hargono, Handayani, N.A., Ramadani, P., dan Rezekia, D. 2017. Substitusi terigu dengan pati sorgum terfermentasi pada pembuatan roti tawar: studi suhu pemanggangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 61-64.
- Hasanah, H., Jannah, A., dan Fasya, A.G. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (*Manihot utilisima* Pohl). *Alchemy*. 2(1): 68-79.

- Himedia. Himedia Laboratories. Plant count agar (standard methods agar). Available from: <http://himedialabs.com/TD/M091.pdf>. Accessed 2018 November 29.
- Hui, Y.H. 2005. "Handbook of food science, technology, and engineering." CRC Press, New York.
- Hutkins, R.W. 2006. "Microbiology and Technology of Fermented Foods" 1st edition. Blackweel Publishing Ltd., Oxford.
- Ivanova, V., Vojnoski, B., dan Stefova, M. 2012. Effect of winemaking treatment on wine aging on phenolic content in Vranec wines. *Journal of Food Science and Technology*. 49(2): 161-172.
- Kaemba, A., Suryanto, E., dan Mamujaja, C.F. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. *Poir*et). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1): 1-8.
- Karimi, E., Oskoueian, E., Hendra, R., dan Hze, J. 2010. Solid state fermentation effects on pistachio hulls antioxidant activities. *KKU Res J*. 15(5): 360-366.
- Katz, S.E. 2012. "The Art of Fermentation." Chelsea Green Publishing, Vermont.
- Kishimoto, M. dan Goto, S. 1995. Growth temperatures and electrophoretic karyotyping as tools for practical discrimination of *Saccharomyces bayanus* and *Saccharomyces cerevisiae*. *J. Gen. Appl. Microbiol*. 41: 239-247.
- Lawless, H. T., dan H, Heymann. 2010. "Sesory Evaluation of Food: Principles and Practices" 2nd edition. Springer, New York.
- Lidums, I., Karklina, D., dan Kirse, A. 2014. Quality changes of naturally fermented kvass during production stages. *FOODBALT* 1:188-191.
- Lidums, I., Karklina, D., Sabovics, M., dan Kirse, A. 2015. Evaluation of aroma volatiles in naturally fermented kvass and kvass extract. *Research for Rural Development* 2015. 1: 143-149.
- Lidums, I., Karklina, D., dan Kirse, A. 2016. Comparison of bread kvass fermented with different yeasts. *Journal of Interdisciplinary Research*: 124-127.
- Meledina, T.V., Davydenko, S.G., dan Dedegkaev, A.T. 2015. Yeast physiological state influence on beer turbidity. *Agronomy Research*. 13(4): 992-1001.
- Meilgaard, M.C., Carr, B.T., Civille, G.C. 2007. "Sensory Evaluation Techniques" 4th edition. Taylor & Francis, New York.
- Nendissa, S.J., Breemer, R., dan Melamas, N. 2015. Pengaruh konsentrasi ragi *Saccharomyces cerevisiae* dan lama fermentasi terhadap kualitas cuka tomitomi (*Flacourtia inermis*). *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(2): 50-55.
- Niemsch, K. dan Heinrich T. 2011. Particles contributing to turbidity in beer. *Brauwelt International*. 3: 154-157.

- Prabhu, A.A., Mrudula, C.M., dan Rajesch, J. 2014. Effect of yeast fermentation on nutraceutical and antioxidant properties of rice bran. *International Journal of Agricultural and Food Science*. 4(1): 59-65.
- Rodriguez, A., Strucko, T., Stahlhut, S.G., Kristensen, M., Svenssen, D.K., Forster, J., dan Borodina, I. 2017. Metabolic engineering of yeast for fermentative production of flavonoids. *Bioresource Technology*. 245: 1645-1654.
- Saa, D.T., Silvestro, R.I., Dinelli, G., dan Gianotti, A. 2017. Effect of sourdough fermentation and baking process severity on dietary fibre and phenolic compounds of immature wheat flour bread. *LWT-Food Science and Technology*. 83: 26-32.
- Santi, S.S. 2008. Pembuatan alkohol dengan proses fermentasi buah jambu mete oleh khamir *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 8(2): 104-111.
- Saragih, D.M., Nurwantoro, Bintoro, V.P. 2017. Substitusi sukrosa dan fruktosa pada proses pembuatan roti berbahan dasar tepung terhadap sifat fisikokimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(3): 129-133.
- Serra, A., Strehaiano, P., dan Taillandier, P. 2005. Influence of temperature and pH on *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum* growth; impact of a wine yeast interspecific hybridization on these parameters. *International Journal of Food Microbiology*. 104(3): 257-265.
- Setiarto, R.H.B., Widhyastuti, N., Octavia, N.D., dan Himawan, H.C. 2018. Produksi sari pepaya (*Carica papaya*) fermentasi sebagai minuman probiotik antihiperkolesterolemia. *Jurnal Litbang Industri*. 8(1): 23-30.
- Simanjuntak, M., Karo-Karo, T., dan Ginting, S. 2017. Pengaruh penambahan gula pasir dan lama fermentasi terhadap mutu *Ferbeet* (*fermented beetroot*). *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 5(1): 96-101.
- Subagiyo, Margino, S., dan Triyanto. 2015. Pengaruh penambahan berbagai jenis sumber karbon, nitrogen dan fosfor pada medium *deMan, Rogosa, and Sharpe* (MRS) terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat terpilih yang diisolasi dari intestinum udang penaid. *Jurnal Kelautan Tropis*. 18(3): 127-132.
- Sudjatha, W. dan Wisaniyasa, N.W. 2017. "Teknologi Fermentasi Hasil-Hasil Pertanian (Wine, Sake, Brem Bali, dan Vinegar). Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.
- Sugiharto, R., Koesoemawardhani, D., dan Apriyani, T. 2016. Efek penambahan antioksidan terhadap sifat sensori dan lama simpan roti tawar yang difortifikasi dengan minyak ikan. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 21(2): 107-120.
- Sugito, S.A. 2012. Kajian cider sebagai alternatif panganekaragaman produk kopi. *AGRITECH*. 32(1): 98-104.

- Walker, G.M. dan Stewart, G.G. 2016. *Saccharomyces cerevisiae* in the production of fermented beverages. *Beverages*. 2(30): 1-12.
- Wistiana, D. dan Zubaidah, E. 2015. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1446-1457.
- Wood, B.J.B. 1998. "Microbiology of fermented Foods" 2nd ed. Blackie Academic & Professional, London.
- Wignyanto, Suharjono, dan Novita. 2001. Pengaruh konsentrasi gula reduksi sari hati nenas dan inoculum *Saccharomyces cerevisiae* pada fermentasi alkohol. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 68-77.
- Wrasati, L.P., Arnata, I.W., Yoga, I.W.G.S., dan Wijaya, I.M.M. 2013. Pemanfaatan limbah air kelapa menjadi produk *coco cider*: kajian penambahan gula dan waktu fermentasi. *Jurnal Bumi Lestari*. 13 (1): 106-114.
- Wulandari, D.D. 2017. Kualitas madu (keasaman, kadar air, dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*. 2(1): 16-22.
- Yu, L. dan Beta, T. 2015. Identification and antioxidant properties of phenolic compounds during production of bread from purple wheat grains. *Molecules*. 20:15525-15549.
- Yumas, M., dan Rosniati. 2014. Pengaruh konsentrasi starter dan lama fermentasi pupl kakao terhadap konsentrasi etanol. *Biopropal Industri*. 5(1): 13-22.
- Zuraida, Sulistiyani, Sajuthi, D., dan Suparto, I.H. 2017. Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (*Alstonia scholaris* R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 35(3): 211-219.