

DAFTAR PUSTAKA

- Anesini, C., Ferraro, G.E, dan Filip, R. 2008. Total polyphenol content and antioxidant capacity of commercially available tea (*camellia sinensis*) in argentina. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56(19): 9225–9229.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC Int, Madison.
- Astuti, I. M., Ninik, R. 2014. Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas, dan nilai pH es krim yang disubtitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College* 3(3): 331-336.
- Azizah, N. A. N., Al-Baarri, S., Mulyani. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, ph, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. *J. Aplikasi Teknologi Pangan* 1 (2): 72-77.
- Bamforth, C. W. 2005. *Food, Fermentation and Microorganisms*. Blackwell Publishing. USA.
- Birch A.N., Petersen M.A., Hansen Å.S. 2013. The aroma profile of wheat bread crumb influenced by yeast concentration and fermentation temperature. *LWT Food Science and Technology* 50:480-488.
- Catturyanti, D., Sri, L., Siti, T. 2008. Pengaruh varietas apel dan campuran bakteri asam asetat terhadap proses fermentasi cider. *Agritech* 28(2):70-75.
- Chandan, R. C dan Kilara, A. 2013. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milk*, Second Edition. John Wiley & Sons, Inc, Chichester.
- Echavarria, A. P., Pagan, J., Ibarz, A. 2012. Melanoidins formed by maillard reaction in food and their biological activity. *Food Eng.* 4:203-223.
- Feik, P., Gerloff A., Singer V.M. 2010. Beer and its non-alcoholic compounds: role in pancreatic exocrine secretion, alcoholic pancreatitis and pancreatic carcinoma. *International Journal of Environmental Research and PublicHealth* 7(3):1093–1104.
- Goncalves, M. Distinct domestication trajectories in top-fermenting beer yeasts and wine yeasts. *Curent Biology* 26(20):2750-2761.
- Handayani, I., dan Mustaufik. 2006. Penggunaan campuran bakteri asam laktat dan khamir sebagai *flavouring agent* pada sari buah mengkudu terfermentasi. *J. Pembangunan Pedesaan* 6(3):133-142.
- Hasanah, H., Akyunul, J., Ghanaim, F. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong. *Alchemy* 2(1):68-79.

- Hawusiwa, E., S., Agustin, K., W., Dian, W., N. 2015. Pengaruh konsentrasi pasta singkong (*Manihot esculenta*) dan lama fermentasi pada proses pembuatan minuman wine singkong. J. Pangan dan Agroindustri 3(1):147-155.
- Hazelwood L.A., Daran J.M., van Maris A.J.A., Pronk J.T., Dickinson J.R. 2008. The Ehrlich pathway for fusel alcohol production: A century of research on *Saccharomyces cerevisiae* metabolism. Applied and environmental Microbiology 74:2259-2266.
- Hsieh, M. C., Graham, T. L. 2001. Partial purification and characteristic of soybean beta-glucosidase with high specific activity toward isoflavone conjugates. Phytochemistry 58(7):995-1005.
- Hugenholz, J. 2013. Traditional biotechnology for new foods and beverages. Current Opinion in Biotechnology 24:155–159.
- Hui, Y. H. 2005. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. CRS Press. New York.
- Karastogianni, S., Karousi, S., Sotiropoulos, S. 2016. pH: principles and measurement. The Encyclopedia of Food and Health 4: 333-338.
- Kunaepah, U. 2009. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total, dan mutu kimia kefir susu kacang merah. Media Gizi Pangan 7(1):13-20.
- Kusmawati, W. 2015. Derajat keasaman (pH) vinegar dalam media limbah fermentasi biji kakao akibat penambahan konsentrasi *acetobacter aceti* dan waktu inkubasi. El-Hayah 5(3):129-133.
- Kusumaningrum, E. N. Pembuatan minuman soygurt dari sari tempe menggunakan *Lactobacillus plantarum*. Jurnal Matematika 5(1):64-75.
- Lamien-Meda, A., Lamien, C. E., Compaore, M. M. Y., Meda, R. N. T., Kiendrebeogo, M., Zeba, B., Millogo, J. F., dan Nacoulma, O. G. 2008. Polyphenol content and antioxidant activity of fourteen wild edible fruits from burkina faso. Molecules 13:581-594.
- Lidums, I., Karklina, D., Kirse, A. 2016. Comparison of bread kvass fermented with different yeast. Journal of Interdisciplinary Research 6(2):124-127.
- Lidums, I., Karklina, D., Kirse, A. 2016. Quality parameters of fermented kvass extract. Chemical Technology 67(1):73-76.
- Lilly M., Lambrechts M.G., Pretorius I.S. 2000. Effect of increased yeast alcohol acetyltransferase activity on flavor profiles of wine and distillates. Applied and environmental Microbiology 66:744-753.
- Lim, J., 2011. Hedonic scaling: a review of methods and theory. Food Quality and Preference 22:733-747.

- Marco, Iolanda De, S., Miranda, S., Riemma, R. Iannone. 2016. Life cycle assessment of ale and lager beers production. *Chemical Engineering Transaction* 49:337-342.
- Martin, J. D., Antonio, S. H., Carlos, D. R., Eugenio, D. D. 2003. Comparative study of methods for determination of titrable acidity in wine. *Journal of Food Composition and Analysis* 16: 555–562
- Mustika, A., L. Kurniawan, dan A. Mustofa. 2015. Karkateristik roti tawar dengan substitusi tepung sorgum terfermentasi dan tanpa fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 3(1):1-5.
- Nugroho, E. S., S. Tamaroh, dan A. Setyowati. 2006. Pengaruh konsentrasi gum arab dan dekstrin terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*) madu instan. *Logika* 3(2):110-117.
- Nugroho, H. I., Eko, N. D., Laras, N. 2016. Pengaruh penambahan tepung daging ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap nilai gizi roti tawar. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi* 5(4):11-19.
- Pico, J., Bernal, J., dan Gomez, M. 2015. Wheat bread aroma compounds in crumb and crust: a review. *Food Research International*. 75: 200-215.
- Podeszwa, T., J. Harasym, P. Czerniecki, M. Kopacz. 2016. Top and bottom fermentation beer brewer with commercial buckwheat malt. *Engineering Sciences and Technologies* 3(22):90-100.
- Pradnyana, K. D. A., Made, O. A. P., Nyoman, S. 2014. Penentuan kadar sukrosa pada nira kelapa dan nira aren dengan menggunakan metode luff schoorl. *J. Chemistry* 1(1):37-41.
- Prescott, M. L., J. P. Harley dan D. A. Klein. 2017. *Microbiology* 10th ed. McGraw-Hill Book Company, New York.
- Primurdia, E. G. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *J. Pangan dan Agroindustri* 2(3):98-109.
- Purlis E. 2010. Browning development in bakery products – a review. *Journal of Food Engineering* 99(3):239-249.
- Putri, S. A., Fajar, R., Rahmayuni. 2016. Hubungan antara kadar gula reduksi, jumlah sel mikroba dan etanol dalam produksi bioetanol dari fermentasi air kelapa dengan penambahan urea. *Jom FAPERTA* 3(2):1-8.
- Rachmana, S. D., Sadiah, D., Dian S. K., Idar I., Roni S., Agus S. O., Suprijanaaa, Safri, I. 2015. Kualitas yoghurt yang dibuat dengan kultur dua (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus tyhermophilus*) dan tiga bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta* 3(2):76-79.

- Rahman, R. S., Putri, W. D. R., dan Purwantiningrum, I. 2015. Karakterisasi beras tiruan berbasis tepung ubi jalar oranye termodifikasi *heat moisture treatment*. J. Pangan dan Agroindustri 3(2):713-722.
- Ray, B., Bhunia, A. 2008. *Fundamental Food Microbiology* 4th ed, CRC Press, Taylor & Francis Group, USA.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: struktur, sifat, antioksidatif, dan peranannya dalam sistem biologis. J. Belian 9(2):196-202.
- Rupesh S., B. K. Mishra, K. B. Shukla, N. K. Jain, K. C. Sharma, K. Sunil, K. Krishna, dan J. K. Ranjan. 2013. Fermentation process for alcoholic beverage production from mahua (*Madhuca indica* J. F. Mel.) flowers. African Journal of Biotechnology 2(39):5771-5777.
- Sede, V. J., Mamuaja, C. F., dan Djarkasi, G. S. S. 2015. Kajian sifat fisik kimia beras analog pati sagu baruk modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan penambahan tepung komposit. J. Ilmu dan Teknologi Pangan 3(2): 24-35.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan. IPB Press, Bogor.
- Simanjuntak, M., Terip, K., Sentosa, G. 2017. Pengaruh penambahan gula pasir dan lama fermentasi terhadap mutu minuman ferbeet (*Fermented BeetRoot*). J. Rekayasa Pangan dan Pertanian 5(1):96-101.
- Stewart, G. G. 2016. *Saccharomyces* species in the production of beer. Beverages 2(34):1-18.
- Sugito, S. A. 2012. Kajian cider sebagai alternatif pengantikan produk kopi. Agritech 32(1):98-104.
- Vattem D. A., Ghaedian R., Shetty, K. 2005. Enhancing health benefits of berries through phenolic antioxidant enrichment: focus on cranberry. J. Clin. Nutr. 14:120-130.
- Wong T.I., Carey S. G.V., Hollis L., Hudson J.A. 2005. Microbiological survey of prepackaged pate and ham in new zeland. Letters in Applied Microbiology 41(2):106 – 111.
- Yam, K. L. dan Papadakis, S .E. 2004. A simple digital imaging method for measuring and analyzing color of food surfaces. Jurnal of Food Engineering 61:137-142.
- Zulfahmi, Dwi, E. N. 2012. Pengaruh sukrosa terhadap kandungan total fenol minuman rempah tradisional (minuman secang). J. Penelitian Pertanian Terapan 12(2):125-130.