

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R.Z. 2005. Pemanfaatan khamir *Saccharomyces cerevisiae* untuk ternak. *WARTAZOA* 15(1): 49-55.
- Apriyantono, J. 1989. "Analisis Pangan". Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ardiyanto, I., Nuraeni, A., dan Supriyono, M. 2014. Efektivitas jus belimbing terhadap penurunan tekanan darah pada lansia di keluarahan Tawangmas Baru kecamatan Semarang Barat. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan* 1(10): 1-8.
- Ashlila, I.N., dan Alami, N.H. 2014. Karakterisasi khamir dari pulau poteran Madura. *J. Sains dan Seni Pomits* 3(2): 2337-3520.
- Asngad, Aminah, dan Suparti. 2011. Lama fermentasi dan dosis ragi yang berbeda pada fermentasi gapek ketela pohon (*Manihot utilissima*, Phol) varietas Mukibat terhadap kadar glukosa dan bioetanol. http://eprints.ums.ac.id/1385/1/1._ANAH.ASNGAD.pdf. Diakses 13 Oktober 2017.
- Association of Analytical Chemist (AOAC). 1990. "Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists 13th Ed". The Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Association of Analytical Chemist (AOAC). 2005. "Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists 18th Ed". The Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Azizah, N., Al-Baari, 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.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. "Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol". Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Beer Judge Certification Program. 2015. "Cider Style Guidelines". Beer Judge Certification Program, Inc., Minnesota.
- Bosande, P.A. 2015. Total flavonoid content of commonly consumed tea in India. *World Journal of Pharmaceutical Research* 4(2): 874-881.
- Chandra, C.K. 2009. Pengaruh jenis rosela, konsentrasi gula, dan lama fermentasi terhadap aktivitas antioksidan *cider* rosela. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

- Cornelia, M., Hardoko, dan Ponywati. 2007. Pengaruh jenis buah nenas dan variasi penambahan gula pada pembuatan *cider* nenas (*Ananas cornosus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(1): 83-96.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. "Daftar Komposisi Bahan Makanan". Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Desinta, T. 2015. Penentuan jenis tanin secara kualitatif dan penetapan kadar tanin dari kulit buah rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) secara permanganometri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Surabaya* 4(1): 1-10.
- Dewi, L, Hastuti, S.P., dan Silana, A.L. 2014. Aktivitas antioksidan, kadar fenolik total, dan kadar kafein pada fermentasi kombu kopi robusta dalam berbagai konsentrasi gula. Makalah Seminar Nasional Mikrobiologi, UKSW, Salatiga.
- Djapiala, F.Y., Lita, A.D.Y., dan Montolalu, F.M. 2013. Kandungan total fenol dalam rumput laut (*Caulerpa racemosa*) yang berpotensi sebagai antioksidan.
<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/download/1859/1468>.
 Diakses 1 Oktober 2017.
- Downes, F.P., dan Ito, K. 2001. "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th ed". American Public Health Association, Washington.
- Dundu, A.K.T, dan Mandagi, R.J.M. 2016. Pengaruh pendayagunaan sumber daya manusia (tenaga kerja) terhadap hasil pekerjaan (studi kasus perumahan taman mapanget raya (tamara)). *Jurnal Sipil Statistik* 4(1): 13-20.
- Elevri, P.A., dan Putra, S.R. 2006. Produksi etanol menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* yang diamobilisasi dengan agar batang. *Akta Kamindo* 1(2): 105-114.
- Erwin, A. 2011. Efektivitas terapi jus buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* Linn) terhadap penurunan tekanan darah pada pasien dengan hipertensi primer. Skripsi, Universitas Riau, Riau.
- Fachrudin, R., Fathul, F., dan Liman. 2012. Evaluasi kandungan zat-zat makanan kiambang (*Salvinia molesta*) di waduk batu tegi kecamatan air naningan kabupaten tanggamus. Universitas Lampung, Lampung.
- Fitriana, W.D., Fatmawati, S., dan Egram, T. 2015. Antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (*Moringa oleifera*). *Prosiding simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains*: 657-660.
- Harun, N., Rahmayuni, dan Sitepu, Y.E. 2013. Penambahan gula kepala dan lama fermentasi terhadap kualitas susu fermentasi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *SAGU* 12(2): 9-16.
- Imaduddin, A.H., Susanto, W.H., dan Wijayanti, N. 2017. Pengaruh tingkat kematangan buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan proporsi

- penambahan gula terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik lempok belimbing. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 45-57.
- Kwartiningsih, E., dan Mulyati, L.N.S. 2005. Pembuatan fruit leather dari kulit nenas. *Ekulibrium* 4: 8-12.
- Lawless, H.T., dan Heymann, H. 2010. "Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices". Springer, New York.
- Lestari, A.P. 2012. Pengaruh pemberian jus belimbing terhadap tekanan darah pada wanita postmenopause hipertensi. <http://www.eprints.unsoed.ac.id//>. Diakses 1 Oktober 2017.
- Mahmood, T., Anwar F., Abbas, M., Boyce, M.C., Saari, N. 2012. Compositional variation in sugars and organic acids at different maturity stages in selected small fruits from Pakistan. *Int. J. Mol. Sci.* 13(2): 1380-1392.
- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan gel lidah buaya sebagai edible coating buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* L.). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Portman, T. 2012. "Apple Cider". Department of Agriculture and Food, UWA.
- Primurdia, E.G., dan Kusnadi, J. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 98-109.
- Puspitasari, N., dan Sidik, M. 2009. Pengaruh jenis vitamin B dan sumber nitrogen dalam peningkatan kandungan protein ulit ubi kayu melalui proses fermentasi. Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rachmayati, H., Susanto, W.H., dan Maligan, J.M. 2017. Pengaruh tingkat kematangan buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan proporsi penambahan gula terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *jelly drink* mengandung karaginan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(1): 49-60.
- Rosandari, T., Thayib, M.H., dan Krisdiawati, N. 2013. Variasi penambahan gula dan lama inkubasi pada proses fermentasi cider kersen (*Muntingia calabura* L.). <http://portal.kopertis3.or.id/bitstream/123456789/1777/1/FULL%20PAPER%20CIDER%20KERSEN.pdf>. Diakses 28 September 2017.
- Richana, N. 2011. "Bioetanol: Bahan Baku, Teknologi, Produksi dan Pengendalian Mutu". Penerbit Nuansa, Bandung.
- Sari, M. 2011. Maizena sebagai pengganti pektin dalam pembuatan selai belimbing (*Averrhoa carambola* L.). *Jurnal Saintek* 3(1): 44-51.
- Selawa, W., Runtuwene, M.R.J., dan Citraningtyas, G. 2013. Kandungan flavonoid dan kapasitas antioksidan total ekstrak etanol daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Sintesis). *Jurnal Ilmiah Farmasi* 2(1): 18-22.
- Santoso, S. 2015. "Menguasai Statistik Paramterik". Elex Media Komputindo, Jakarta.

- Setyawati, H., dan Rahman, N.A. 2010. Bioetanol dari kulit nanas dengan variasi massa *Saccharomyces cerevisiae* dan waktu fermentasi. Skripsi, Institut Teknologi Nasional, Malang.
- Simanjuntak, M., Karo-Karo, T., dan Ginting, S. 2017. Pengaruh penambahan gula pasir dan lama fermentasi terhadap mutu minuman *ferbeet*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5(1): 96-101.
- Sukadana, I.M. 2009. Senyawa antibakteri golongan flavonoid dari buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* L.). *Jurnal kimia* 3(2): 109-116.
- Tiara, A.M. 2015. Aplikasi minuman fermentasi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai penurun kolesterol secara in vivo. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Urry, L.A., Cain, M.L., Wasserman S.A., Minorsky, P.V., Reece, J.B. 2017. "Campbell Biology". Pearson, London.
- Valess, B.S., Bedrinana, R.S., Tasco, N.F., Simo, A.Q., dan Madrera, R.R. 2007. Yeast species associated with the spontaneous fermentation of cider. *Food Microbiology* 24: 25-31.
- Victoria, T. 2017. Potensi *Sterptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* pada pembuatan minuman fermentasi saru terung ungu (*Solanum melonenga*). Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Wahyono, S.K., Damayanti, E., Rosyida, V.T., dan Sadyastuti, E.I. 2011. Laju pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae* pada proses fermentasi pembentukan bioetanol dari biji sorgum (*Shorgum bicolor* L.). Seminar rekayasa kimia dan proses, 26 Juli 2011.
- Wiryowidagdo, S., dan Sitanggang, M. 2002. "Tanaman Obat untuk Penyakit Jantung, Darah Tinggi, dan Kolesterol". Agromedia, Jakarta.
- Wrasiati, 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.
- Yapardy, B. 2009. Pengaruh konsentrasi ragi dan konsentrasi gula terhadap antioksidan cider teh hijau. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Yousef, A.E., dan Carlstrom, C. 2003. "Food Microbiology: A Laboratory Manual". John Wiley & Sons, Hoboken, NJ.
- Yuliana. 2009. Pengaruh jenis kencur, konsentrasi gula, dan lama fermentasi terhadap karakteristik *cider* kencur. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.