

DAFTAR PUSTAKA

- Abuzar, S. S., Putra, Y. D., dan Emargi, R. E. 2012. Koefisien Transfer Gas (K_{La}) pada Proses Aerasi Menggunakan *Tray Aerator* Bertingkat 5 (Lima). *Jurnal Teknik Lingkungan*, 9(2) : 132-140.
- Adityarini, D., Suedy, S. A. W., dan Darmanti, S. 2020. Kualitas Madu Lokal berdasarkan Kadar Air, Gula Total, dan Keasaman dari Kabupaten Magelang. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 5(1) : 18-24.
- Al-Jarallah, A., White, E. J., Igdoura, S., dan Trigatti, B. 2013. The Effect of Pomegranate Extract on Coronary Artery Atherosclerosis in SR-BI/APOE Double Knockout Mice. *Atherosclerosis*, 228 : 80-89.
- Amuntoda, M. A. N. 2018. Perbandingan Kadar Alkohol dan Uji Organoleptik *Wine* Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Temanggung Varietas Kartika yang Dihasilkan Melalui Metode Ekstraksi *Cold Brew* dan Maserasi menggunakan *Strain Yeast* Polandia (*Saccharomyces cerevisiae*). S.Pd., Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Atmodjo, P. K. 2017. Optimalisasi Gula Cair dan pH Medium untuk Fermentasi Alkohol dari Jus *Curucuma xanthorihiza*. *Jurnal Biota*, 2(3) : 97-104.
- 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).
- Berenguer, M., Vegara, S., Barrajon, E., Saura, D., Valero, M., dan Marti, N. 2016. Physicochemical Characterization of Pomegranate Wines Fermented with Three Different *Saccharomyces cerevisiae* Yeast Strains. *Food Chemistry*, 190 : 848-855.
- Berlian, Z., Aini, F., dan Ulandari, R. 2016. Uji Kadar Alkohol pada Tapai Ketan Putih dan Singkong Melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda. *Jurnal Biota*, 2(1) : 106-111.
- Contreras, A., Hidalgo, C., Henschke, P. A., Chambers, P. J., Curtin, C., dan Varela, C. 2014. Evaluation of Non-*Saccharomyces* Yeasts for The Reduction of Alcohol Content in Wine. *Applied and Environmental Microbiology*, 80(5) : 1670-1678.

- Contreras, A., Hidalgo, C., Schmidt, S., Henschke, P. A., Curtin, C., dan Varela, C. 2015. The Application of Non-*Saccharomyces* Yeast in Fermentations with Limited Aeration as A Strategy for The Production of Wine with Reduced Alcohol Content. *International Journal of Food Microbiology*, 205 : 7-15.
- Costello, P., Déléris-Bou, M., Descenzo, R., Hall, N., Krieger, S., Lonvaud-Funel, A., Loubser, P., Heras, J. M., Molinari, S., Morenzoni, R., Silvano, A., Specht, G., Vidal, F., dan Wilde, C. 2015. *Malolactic Fermentation – Importance of Wine Lactic Acid Bacteria in Winemaking*. Lallemand, Canada.
- Dwisandi, R. F., Hernawati, D., dan Nuryadin, E. 2021. Cuka Aren (*Arenga pinnata*): Kajian Pemanfaatan oleh *Indigenous People* Kampung Adat Kuta Berdasarkan Flok *Knowledge*. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 8(1) : 1-11.
- Englezos, V., Rantsiou, K., Torchio, F., Rolle, L., Gerbi, V., dan Cocolin, L. 2015. Exploitation of The Non-*Saccharomyces* Yeast *Starmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) in Wine Fermentation: Physiological and Molecular Characterizations. *International Journal of Food Microbiology*, 199 : 33-40.
- Ferraretto, P. dan Celotti, E. 2016. Preliminary Study of The Effects of Ultrasound on Red Wine Polyphenols. *CyTA: Journal of Food*, 14 : 529–535.
- Fibonacci, A. 2019. Sintesis Alkohol dari Limbah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Campuran Bahan Bakar Minyak (*Biofuel*). *Walisongo Journal of Chemistry*, 2(1) : 17-25.
- Fitriani, F., Bahri, S., dan Nurhaeni, N. 2013. Produksi Bioetanol Tongkol Jagung (*Zea mays*) dari Hasil Proses Delignifikasi. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 2(3) : 66-74.
- Fitrianto, N., Samiyarsih, S., Rohma, A., dan Sasongko, N. D. 2020. Profil Mikromorfologi Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) Mutan Akibat Iradiasi Sinar Gamma Cobalt-60. *PLANTROPICA: Journal of Agricultural Science*, 5(2) : 95-106.
- Food and Drug Administration (FDA). 2005. CPG Sec 510.400 Dealcoholized Wine and Malt Beverages – Labeling. USA.

- Francesco, G. D., Freeman, G., Lee, E., Marconi, O., dan Perretti, G. 2014. Effects of Operating Conditions during Low-Alcohol Beer Production by Osmotic Distillation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(14) : 3279-3286.
- Furlani, M. M. V., Maturano, Y. P., Combina, M., Mercado, L. A., Toro, M. E., dan Vazquez, F. 2017. Selection of Non-*Saccharomyces* Yeasts to be used in Grape Musts with High Alcoholic Potential: A Strategy to Obtain Wines with Reduced Ethanol Content. *FEMS Yeast Research*, 17(2).
- Gamero, A., Ren, X., Lamboni, Y., de Jong, C., Smid, E. J., dan Linnemann, A. R. 2019. Development of A Low-Alcoholic Fermented Beverage Employing Cashew Apple Juice and Non-Conventional Yeasts. *Fermentation*, 5(3).
- García, M., Esteve-Zarzoso, B., Cabellos, J. M., dan Arroyo, T. 2020. Sequential Non-*Saccharomyces* and *Saccharomyces cerevisiae* Fermentations to Reduce The Alcohol Content in Wine. *Fermentation*, 6(2).
- Guruh, Karyantina, M., dan Suhartatik, N. 2017. Karakteristik *Yoghurt* Susu Wijen (*Sesamun indicum*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 2(1) : 39-45.
- Hanum, F., Kaban, I. M. D., dan Tarigan, M. A. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Raja (*Musa sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(2) : 21-26.
- Hawusiwa, E. S., Wardani, A.K., dan Ningtyas, D. W. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pasta Singkong (*Manihot esculenta*) dan Lama Fermentasi pada Proses Pembuatan Minuman *Wine* Singkong. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1) : 147-155.
- Hidayati, A. R. 2018. Kajian Perbedaan Jenis Gula dan Konsentrasi *Kefir Grain* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Water Kefir* Apel (*Malus sylvestris* Mill.). S.T.P., Universitas Muhammadiyah Malang.
- International Organisation of Vine and Wine (OIV). 2012. Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts, 2nd ed. International Organisation of Vine and Wine, Paris.
- International Organisation of Vine and Wine (OIV). 2014. *International Code of Oenological Practices*. International Organisation of Vine and Wine, Paris.

- IWSR. 2021. What's Driving Growth in The No- and Low-Alcohol Space?. Diakses dari <https://www.theiwsr.com/whats-driving-growth-in-the-no-and-low-alcohol-space/>. Tanggal 23 September 2021.
- Jackson, R. S. 2014. *Wine Science: Principle and Applications 4th ed.* Academic Press Inc., United States.
- Joshi, V. K., Gill, A., Kumar, V., dan Chauhan, A. 2015. Preparation of Plum Wine with Reduced Alcohol Content: Effect of Must Treatment and Blending with Sand Pear Juice on Physicochemical and Sensory Quality. *Indian Journal of Natural Products and Resources*, 5(1) : 67-74.
- Kazakos, S., Mantzourani, I., Nouska, C., Alexopoulos, A., Bezirtzoglou, E., dan Bekatorou, A. 2016. Production of Low-Alcohol Fruit Beverages through Fermentation of Pomegranate and Orange Juices with Kefir Grains. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 4(1) : 19-26.
- Khak, M., Nuraini, R., dan Rohmatningsih, R. 2014. Optimalisasi *Fermentor* untuk Produksi Etanol dan Analisis Hasil Fermentasi Menggunakan Gas Kromatografi. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 15(1) : 12-20.
- Kosseva, M. R., Joshi, V. K., dan Panesar, P. S. 2017. *Science and Technology of Fruit Wine Production*. Academic Press, Massachusetts.
- Lohenapessy, S., Gunam, I. B. W., dan Arnata, I. W. 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.
- Longo, R., Blackman, J. W., Torley, P. J., Rogiers, S. Y, dan Schmidtke, L. M. 2017. Changes in Volatile Composition and Sensory Attributes of Wines During Alcohol Content Reduction. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97 : 8-16.
- López-Fernández-Sobrino, R., Soliz-Rueda, J. R., Suárez, M., Mulero, M., Arola, L., Bravo, F. I., dan Mugerza, B. 2021. Blood Pressure-Lowering Effect of Wine Lees: Dose-Response Study, Effect of Dealcoholization and Possible Mechanisms of Action. *Nutrients*, 13(4) : 1-18.

- Marhumah, S., Rahayu, T., dan Hayati, A. 2016. Perasan Macam Buah Anggur (*Vitis vinifera* L.) sebagai Penetralisir Merkuri (Hg) dengan Metode UVAL. *Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 2(1) : 25-36.
- Marlinda, Ramli, dan Ardis. 2019. Pengaruh Konsentrasi Imobilisasi Sel *Saccharomyces cerevisiae* pada Pembuatan Bioetanol dari Nira Nipah. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2019* : 135-139. Samarinda, 26-27 September 2019. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Samarinda.
- Martínez-Pérez, M. P., Bautista-Ortín, A. B., Pérez-Porras, P., Jurado, R., dan Gómez-Plaza, E. 2020. A New Approach to the Reduction of Alcohol Content in Red Wines: The Use of High-Power Ultrasounds. *Foods*, 9(6).
- Masson, J. dan Aurier, P. 2017. Modifying Wine Alcohol Content: Sensory and Non-Sensory Impacts on Quantities Consumed. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*, 32(1-2) : 102-117.
- Nedović, V., Gibson, B., Mantzouridou, T. F., Bugarski, B., Djordjevic, V., Kalušević, A., Paraskevopoulou, A., Sandell, M., Šmogrovičová, D., dan Yilmaztekin, M. 2015. Aroma Formation by Immobilized Yeast Cells in Fermentation Processes. *Yeast*, 32 : 173-216.
- Nge, S. T., Martosupono, M., Senobroto, L., dan Karwu, F. F. 2019. Kadar dan Identifikasi Senyawa Polifenol pada *Wine* terbuat dari Campuran Buah Ekstrak Delima dan Pisang. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 39(1) : 37-44.
- Nikolaou, A. dan Kourkoutas, Y. 2021. High-Temperature Semi-Dry and Sweet Low Alcohol Wine-Making Using Immobilized Kefir Culture. *Fermentation*, 7(2).
- Nikolaou, A., Nelios, G., Kanellaki, M., dan Kourkoutas, Y. 2020. Freeze-dried Immobilized Kefir Culture in Cider-Making. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100 : 3319–3327.
- Ovihapsany, R. A., Mustofa, A., dan Nanik, S. 2018. Karakteristik Minuman Beralkohol dengan Variasi Kadar Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Lama Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 3(1).
- Quirós, M., Rojas, V., Gonzalez, R., dan Morales, P. 2014. Selection of Non-*Saccharomyces* Yeast Strains for Reducing Alcohol Levels in Wine by

- Sugar Respiration. *International Journal of Food Microbiology*, 181 : 85-91.
- Rahmasari, L. 2013. Kinetika Reaksi Fermentasi Alkohol dari Buah Salak. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2) : 16-20.
- Rahmawan, A. A. dan Supriyadi, T. W. 2016. Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanolik Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap Kadar Enzim Alp pada Tikus Putih yang diinduksi Isoniazid dan Rifampisin. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 13(1) : 41-50.
- Ray, R. C. dan Didier, M. 2014. *Microorganisms and Fermentation of Traditional Foods*. CRC Press, United States.
- Reddy, L. V. A. dan Reddy, O. V. S. 2011. Effect of Fermentation Conditions on Yeast Growth and Volatile Composition of Wine Produced from Mango (*Mangifera indica* L.) Fruit Juice. *Food and Bioproducts Processing*, 89(4) : 487-491.
- Riwayati, I., Hartati, I., dan Kurniasari, L. 2012. Teknologi Imobilisasi Sel Mikroorganisme pada Produksi Enzim Lipase. *Prosiding SNST ke-3 2012* : 55-59. Semarang, Juli 2012. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik UNWAHAS.
- Rusdi, R. dan Wardalia, W. 2018. Pembuatan *Aquademineralized* dari Limbah Air AC (*Air Conditioner*) dengan Menggunakan Teknologi *Reverse Osmosis*. *Teknika: Jurnal Sains dan Teknologi*, 14(2) : 143-150.
- Rusly, T. P. K. 2017. Efek *Aging Wine* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Karakteristik Fisikokimiawi, Mikrobiologi, dan Sensori. S.T.P., Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Russo, P., Liguorib, L., Coronac, O., Albaneseb, D., Di Matteob, M., dan Cinquantac, L. 2019. Combined Membrane Process for Dealcoholization of Wines: Osmotic Distillation and Reverse Osmosis. *Chemical Engineering*, 75 : 7-12.
- Sabrina, F., Sri, N. R., dan Anton, M. 2016. Uji Potensi Fermentasi Etanol Beberapa *Yeast* yang diisolasi dari Daerah Malang, Jawa Timur dengan Metode SDN (*Soil Drive Nutrient*). *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 5(2).

- Saputra, A. D. 2018. Perbandingan Kadar Alkohol dan Cita Rasa *Wine* Salak Pondoh (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss.) dengan Metode *Red Wine*, *White Wine*, dan Sake menggunakan *Strain Yeast* Polandia (*Saccharomyces cerevisiae*). S.Pd., Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Sawitri, M. E. 2012. Kajian Konsentrasi *Kefir Grain* dan Lama Simpan dalam *Refrigerator* terhadap Kualitas Kimiawi Kefir Rendah Lemak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(1) : 23-28.
- Smith, P.A., Mcrae, J. M., dan Bindon, K.A. 2015. Impact of Winemaking Practices on The Concentration and Composition of Tannins in Red Wine. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 21(1) : 615-626.
- Sun, S. Y., Chen, Z. X., dan Jin, C. W. 2018. Combined Influence of Lactic Acid Bacteria Starter and Final pH on The Induction of Malolactic Fermentation and Quality of Cherry Wines. *LWT – Food Science and Technology*, 89 : 449-456.
- Susilo, B., Ulfinasari, A., dan Yulianingsih R. 2018. Pemurnian Alkohol Menggunakan Proses Destilasi-Adsorpsi dengan Penambahan Adsorben Zeolit Sintesis 3 Angstrom. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(1) : 9-18.
- Tarigan, M. A., Hanum, F., dan Kaban, I. M. D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(1) : 49-53.
- Vecchio, R., Decordi, G., Grésillon, L., Gugenberger, C., Mahéo, M., dan Jourjon, F. 2017. European Consumers' Perception of Moderate Wine Consumption on Health. *Wine Economics and Policy*, 6(1) : 14-22.
- Wicaksono, M. dan Suhartatik, N. 2017. Pemanfaatan Buah Semu Jambu Mete menjadi Minuman Beralkohol dengan Variasi Ekstraksi dan Lama Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 1(2).
- Yuniarti, D. P., Komala, R., dan Aziz, S. 2019. Pengaruh Proses Aerasi terhadap Pengolahan Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit di PTPN VII secara Aerobik. *Jurnal Redoks*, 4(2) : 7-16.

Zhang, Q. A., Shen, Y., Fan, X. H., dan García Martín, J. F. 2016. Preliminary Study of The Effect of Ultrasound on Physicochemical Properties of Red Wine. *CyTA: Journal of Food*, 14 : 55–64.

