

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, D. S. dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *J. Kim. Val. J. Penelit. dan Pengemb. Ilmi Kim*, 1(2): 130-136.
- Al-Farsi, M., Abeer, A.A., Ahlam, A.H., dan Sharifa, A.B. 2018. Color, flavonoids, phenolics and antioxidants of omani honey. *Heliyon*, 4(10):1-14.
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, S. D., dan Azhar, F. 2014. Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita*, L.) Terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban). *Jurnal Litbang Industri*. 4(2): 79-88.
- Apriliyani, D. A., Prabawa, S., dan Yudhistira, B. 2021. Pengaruh Variasi Formulasi Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Minuman Herbal Daun Beluntas Dan Daun Mint. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3): 867-876.
- Ariadi, H.P., Sukatiningsih, dan Wiwik, S.W. 2015. Ekstraksi senyawa antioksidan kulit buah kopi: kajian jenis kopi dan lama maserasi. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(1):1-5.
- Ariyanto, H. D., Hidayatulloh, F., dan Murwono, J. 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.
- Arumsari, K. 2018. Kadar Total Fenol, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint Dan Daun Stevia. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah.
- Azizah, N., Al-Barrii, 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(3): 72-77.
- BSN. 1996. SNI 01-4018-1996 - Anggur. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Chaudhary, V., Kumar, V., Vaishali, S., Sing, K., Kumar, R., dan Kumar, V. 2019. Pineapple (*Ananas cosmosus*) Product Processing A Review. *Journal of pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(3): 4642-4652.
- Chauliyah, A. I. N. dan Murbawani, E. A. 2015. Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Nanas Madu. *Journal of Nutrition*

*College*, 4(4): 628-635.

- 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.
- 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.
- Cindraputri, P. D. 2017. Pemanfaatan Kulit Melinjo (*gnetum gnemon* l.) Pada Pembuatan Minuman Cider. *Skripsi*. Universitas Pelita Harapan.
- Costagli, G., C. Rapilly., 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.
- Djunaidi, I. H., Widodo, E., dan Apiana, D. A. 2018. Pengaruh Penggunaan Daun Mint (*Mentha piperita* L.) Bentuk Tepung Sebagai Pakan Tambahan Terhadap Kualitas Karkas Ayam Pedaging. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 1(1): 1-8.
- Erika, D. J. 2020. Netapan Kadar Flavonoid Total Pada Sari Buah Nanas (*ananas comusus* l. Merr) Mentah Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional.
- Fauzi, A. 2020. Analisis Preferensi Konsumen Buah Nanas Madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pematang. *Doctoral dissertation*. Program Studi S1 Agribisnis Departemen Pertanian.
- Febrinda, A. E., Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Yuliana, N. D. 2013. Kapasitas Antioksidan Dan Inhibitor Alfa Glukosidase Ekstrak Umbi Bawang Dayak [Antioxidant and Alpha-Glucosidase Inhibitory Properties of Bawang Dayak Bulb Extracts]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2), 161-161.
- Gunam, I. B. W. (2018). Pengaruh konsentrasi starter dan gula terhadap karakteristik wine salak. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 3(1), 288-295.
- Gunam, I. B. W., Wrasiyati, L. P., dan Setioko, W. 2009. Pengaruh jenis dan jumlah penambahan gula pada karakteristik wine salak. *Agrotekno*, 15, 12-19.
- Hardiana, R., dan Rudiyanayah, T. A. 2012. Aktivitas antioksidan senyawa golongan fenol dari beberapa jenis tumbuhan famili

Malvaceae. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1): 8-13.

- 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.
- Hussein, A. D., Alhadithi, H. J., dan Hadi, S. T. 2019. Estimation of Total Phenolic Compounds, Essential Oils and Antibacterial Activity of Tannins and Glycosides Extracted from Rosemary (*Rosemarinus officinalis* L.) and Wild Mint (*Mentha longifolia* L.). *Advances in Enviromental Biology*. 13(5): 14-18.
- Ingold, K. U. dan Pratt, D. A. 2014. Advances in radical-trapping antioxidant chemistry in the 21st century: a kinetics and mechanisms perspective. *Chemical reviews*, 114(18): 9022–9046.
- Ismunanto, M. A. 2020. Karakteristik Fisikokimia Herbal Wine Belimbing Manis (*averrhoa carambola* l) Dengan Penambahan Serai (*cymbopogon citratus*.) Dan Waktu Pemeraman. *Skripsi*. Unika Soegijapranata.
- Jackson, R.S., 2008. *Wine science: principles and applications*, 3rd Ed Elsevier Acad Press. Amsterdam.
- Kamaluddin, M. J. N. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya. *Edufortech*, 3(1): 24-32.
- Kartika, P. N., dan Nisa, F. C. 2014. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4):1345-1355.
- Nugroho, B. M. 2020. Minuman Fermentasi Herbal Wine Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L.) dengan Perlakuan Penambahan Rempah Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) dan Waktu Pemeraman Ditinjau dari Karakteristik Fisiko-Kimiawi dan Sensori. *Doctoral Dissertation*. Unika Soegijapranata Semarang.
- Khaira, K. 2016. Menangkal radikal bebas dengan anti-oksidan. *Sainstek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2): 183-187.
- Kosseva, M., Joshi, V.K, Joshi, P.S. dan Panesar. 2017. Science and Technology of *Fruit Wine* Production. *Elsevier*, 1(1): 73-103.
- Kurniawan, R. 2021. Karakteristik fruit wine dengan variasi jenis pisang, rasio pisang dan air, serta jumlah starter. *Skripsi*. Universitas Pelita Harapan.

- Kusnadi, I. J. 2021. Penambahan Sari Daun Mint (*Mentha Spicata* L) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* B.) Pada Sifat Fisikokimia Dan Mikrobiologis Produk Minuman Fermentasi Caspian Sea Yogurt. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Kusumawati, I., Purwanti, R., dan Afifah, D. N. 2020. Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt Dengan Penambahan Nanas Madu (*Ananas comosus* Mer.) dan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*). *Journal of Nutrition College*, 8(4): 196-206.
- Laily, I., Santy, W. H., dan Pratiwi, V. N. R. 2019. Pengaruh Kultur Campuran *Saccharomyces Cerevisiae* Dan *Lactobacillus Plantarum* Dalam Fermentasi Alkohol Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Cuka Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3): 9-18.
- Muin, R., Hakim, I., dan Febriyansyah, A. 2015. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Enzim Terhadap Kadar Bioetanol Dalam Proses Fermentasi Nasi Aking Sebagai Substrat Organik. *Jurnal Teknik Kimia*, 21(3): 56- 66.
- Nasution, D. A., Khotimah, H. H., dan Chamidah, N. 2019. Perbandingan Normalisasi Data untuk Klasifikasi *Wine* Menggunakan Algoritma KNN. CESS. *Journal of Computer Engineering, System and Science*. 4(1): 78-82.
- National Center for Biotechnology Information. 2021. *PubChem Compound Summary for CID 702, Ethanol*. USA: National Center for Biotechnology Information.
- Nielsen, S. 2019. *Food Analysis, 5th ed*. New York: *Springer*.
- Nurcahyani, K. 2015. Pengolahan Limbah Cair Industri Alkohol Bekonang Menggunakan Proses Fermentasi. *Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam*. 3(3): 112-116.
- 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
- Nurhidayah, S., Aprilliana, M., dan Minarsih, T. 2020. Kajian Kandungan Flavonoid Dan Fenolik Total Serta Uji Aktivitas Antibakteri Pada Ekstrak Daging Dan Kulit Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) Terhadap Bakteri *Propionibacterium Acnes* Dan *Staphylococcus Aureus*. *Skripsi*, Universitas Ngudi Waluyo.
- Odise dan Emmanuel, O. 2012. *Studies of Wine Produced from Pineapple*

- (Ananas comosus). *International Journal of Biotechnology and Molecular Biology Research*, 3(1): 1-7.
- Parwati, N. K. F., Napitupulu, M., dan Diah, A. W. M. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun binahong (*Anredera Cordifolia* (Tenore) Steenis) dengan 1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH) menggunakan spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(4): 206-213.
- Patria, A. M. C. 2020. Pengaruh Penambahan Jahe (*zingiber officinale* var. *Amarum*) dan Waktu Pemeraman Herbal Wine Belimbing Manis (*averrhoa carambola* l.) Terhadap Karakteristik Fisiko-kimiawi dan Sensori. *Skripsi*. Unika Soegijapranata.
- Pereira, A.P., Ana, M.F., Leticia, M.E., dan Arlete, M.F. 2015. Improvement of mead fermentation by honey-must supplementation. *Journal of The Institute of Brewing*, 121(1): 405-410.
- Prasetyo, M. N., Sari, N., dan Budiyati, C. S. 2012. Pembuatan Kecap Dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 270-276.
- Pratiwi, A.L., Agus, S.D., dan Wayan, R.W. 2019. Pengaruh Penambahan High Fructose Syrup (HFS-55) Terhadap Karakteristik Red Wine Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal ITEPA*, 8(4):390-397.
- Putri, M. P. dan Setiawati, Y. H. 2017. Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar (*Ananas comosus* (L.) dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 2(1): 34-38.
- Rambe, R. B. 2022. Klasifikasi Nanas Dengan Menggunakan Algoritma Naïve Bayes Classification Pada Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) Panai Tengah. *Doctoral dissertation*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan.
- Rizqina, A. A. 2021. Studi Pustaka Karakteristik Madu dan Ekstrak Daun Mint Sebagai Kandidat Minuman Fungsional. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- 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).
- Silaban, I. dan Rahmanisa, S. 2016. Pengaruh Enzim Bromelin Buah Nanas (*Ananas comosus*L.) Terhadap Awal Kehamilan. *Jurnal Majority*, 5(4): 80-85.

- Simanjuntak, K. 2012. Peran Antioksidan Flavonoid Dalam Meningkatkan Kesehatan. *Bina Widya*, 23(3): 135-140.
- Sucianti, A., Yusa, N. M., dan Sughita, I. M. 2021. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Mint (*Mentha piperita L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3).
- Suryaningrum, T. D. dan Kristiana, H. 2006. Uji aktivitas senyawa antioksidan dari rumput laut *Halymenia harveyana* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1(1): 51-64.
- 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.
- Talim, G. 2021. Pengaruh Penambahan Lemon (*Citrus Limon [L.] Osbeck*) dan kayu manis (*Cinnamomum spp.*) terhadap aktivitas antioksidan dan sifatfisikokimia honey wine. *Skripsi*. Universitas Pelita Harapan.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., dan Jonathan, J. G. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi L.*). *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*.
- Vanessa. 2020. Karakteristik Fruit Wine dari Beberapa Jenis Pisang (*Musa spp.*) Menggunakan Khamir yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Pelita Harapan.
- Widowati, W. 2008. Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes. *Maranatha Journal of Medicine and Health*, 7(2): 1-11.
- Yusrina, I. H., Purwasih, R., dan Fathurohman, F. 2019. Pemanfaatan Limbah Keju Mozzarella sebagai Minuman Fungsional dengan Penambahan Rasa Nanas dan Jeruk Siam. *Bulletin of Applied Animal Research*, 1(1): 1-7.