

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulrahman, A. B., Mhamad, H. J., Talb, S. S., dan Aljabary, A. M. 2021. *Physicochemical Properties and Phenolic Contents of Fresh and Concentrated Juice of Four Pomegranate Cultivars In Iraq. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 910(1): 012093–012100. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/910/1/012093>
- Andriani, V. 2016. Karakteristik Anatomi Delima (*Punica granatum L.*). *Stigma Journal of Science* 9(2): 6–7.
- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. United States: AOAC Inc.
- 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.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Konsumsi Alkohol Oleh Penduduk Umur ≥ 15 Tahun Dalam Satu Tahun Terakhir (Liter Per Kapita), 2019-2021. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 4019:2013. Anggur Buah. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bhowmik, D., Gopinath, B., Kumar P. B., dan Kumar K. P. S. 2013. *Medicinal Uses of Punica granatum and Its Health Benefits. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 1 (5): 29-36.
- Boondaeng, A., Kasemsumran, S., Ngowsuwan, K., Vaithanomsat, P., Apiwatanapiwat, W., Trakunjae, C., Janchai, P., Jungtheerapanich, S., dan Niyomvong, N. 2021. *Fermentation condition and quality evaluation of Pineapple Fruit Wine. Fermentation* 8(1): 11–16. <https://doi.org/10.3390/fermentation8010011>
- Dari, D. W., dan Junita, D. 2021. Karakteristik Fisik Dan Sensori Minuman Sari Buah pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 23(3): 532–541. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.33204>
- Erfianti, R., Kiranawati, T. M., dan Rohajatien, U. 2023. Pengaruh Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Pewarna Bunga Tapak Dara (*catharanthus roseus*) Sebagai Biocolour Pangan. *Jurnal Agroindustri* 13(1): 1–13. <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.13.1.1-13>

- Ermawati, W. O., Wahyuni, S., dan Rejeki, S. 2016. Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca var Raja*) Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 1(1): 67–72.
- FSSAI. 2015. *Manual of Methods of Analysis of Foods: Alcoholic Beverages*. New Delhi: Food Safety and Standards Authority of India.
- Ginting, A. A. 2017. Konsumsi Pisang Ambon Pada Aktivitas Fisik Submaksimal Meningkatkan Kadar Glukosa Darah. *HELPER: Jurnal Bimbingan Dan Konseling* 34(2): 47–52. <https://doi.org/10.36456/helper.vol34.no2.a943>
- Gunam, I. B., Ardani, N. N. S., dan Antara, N. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter Dan Gula Terhadap Karakteristik Wine Salak. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 3(1): 288–296. <https://doi.org/10.24843/jitpa.2018.v03.i01.p05>
- Hana, C., Sunyoto, dan Rohmat, N. 2018. Penetapan Kadar Tanin Dari Kulit Buah Pisang Raja Masak (*Musa paradisiaca* L.) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *MOTORIK: Jurnal Ilmu Kesehatan* 13(1): 28–39.
- Hardana, H., dan Warganegara, E. 2015. Ekstrak Buah Delima Sebagai Antibiotik Pengobatan Infeksi MRSA. *MAJORITY* 4(9): 83–87.
- Ivanova-Petropulos, V., Herмосín-Gutiérrez, I., Boros, B., Stefova, M., Stafilov, T., Vojnoski, B., Dörnyei, Á., dan Kilar, F. 2015. *Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Macedonian Red Wines*. *Journal of Food Composition and Analysis* 41: 1–14. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2015.01.002>
- Jami'ah, S. R., Ifaya, M., Pusmarani, J., dan Nurhikma, E. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca sapientum*) Dengan metode DPPH (2,2-Difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacoin Indonesia* 4(1): 33–38. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v4i1.22>
- Joshi, V. K., Panesar, P. S., Rana, V. S., dan Kaur, S. 2017. *Science and Technology of Fruit Wines*. *Science and Technology of Fruit Wine Production* 1–72. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-800850-8.00001-6>
- Khalisa, Lubis, Y. M., dan Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6 (4): 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., dan Hintono, A. 2019. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Susu Kambing Terhadap Mutu Hedonik, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Total Khamir Dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1): 42–50. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.20685>

- Kiyat, W. E. 2019. Kajian Pemanfaatan Enzim Dalam Pengolahan *Wine* Berbasis Pisang Lokal. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 2(2): 146–159. <https://doi.org/10.32585/ags.v2i2.266>
- Kurniawan, R. 2021. Karakteristik *Fruit Wine* dengan Variasi Jenis Pisang, Rasio Pisang dan Air, serta Jumlah *Starter*. Skripsi. Universitas Pelita Harapan.
- Kusuma, A. P., Chuzaemi, S., dan Mashudi, M. 2019. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Limbah Buah Nanas (*ananas comosus L. Merr*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Kandungan Nutrien Menggunakan *Aspergillus niger*. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis* 2(1): 1–9. <https://doi.org/10.21776/ub.jnt.2019.002.01.1>
- Lawless, H.T. dan H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York: Springer.
- Lestari, T. R. P. 2016. Menyoal Pengaturan Konsumsi Minuman Beralkohol di Indonesia. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial* 7(2): 127–141.
- Lohenapessy, S., Gunam, I. B. W., dan Arnata, I. W. 2017. Pengaruh Berbagai Merk *Dried Yeast (Saccharomyces sp.)* Dan pH Awal Fermentasi Terhadap Karakteristik *Wine* Salak. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian* 22(2): 63–72.
- Maicas, S. 2021. *Advances In Wine Fermentation*. *Fermentation* 7(3): 187–193. <https://doi.org/10.3390/fermentation7030187>
- Mansour, G., Ghanem, C., Mercenaro, L., Nassif, N., Hassoun, G., dan Del Caro, A. 2022. *Effects of Altitude on The Chemical Composition of Grapes and Wine: A Review*. *OENO One* 56(1): 227–239. <https://doi.org/10.20870/oenone.2022.56.1.4895>
- Matabura, V.V., dan Kibazohi, O. 2021. *Physicochemical and Sensory Evaluation of Mixed Juices from Banana, Pineapple and Passion Fruits during Storage*. *Tanzania Journal of Science* 47(1): 332–343. <https://dx.doi.org/10.4314/tjs.v47i1.28>
- Mathias, M. G., Kaale, L. D., dan Kibazohi, O. 2021. *Physico-Chemical Properties of Mechanically Extracted Banana Juice at Different Ripening Stages*. *Tanzania Journal of Science* 47(5): 1596–1605. <https://doi.org/10.4314/tjs.v47i5.10>
- Mustapa, S. R., Une, S., dan Liputo, S. A. 2022. Pengaruh Penambahan pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Sari Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus.*). *Jambura Journal of Food Technology* 4(2): 213–222. <https://doi.org/10.37905/jjft.v4i2.14908>
- Nemzer, B., Kalita, D., Yashin, A. Y., dan Yashin, Y. I. 2021. *Chemical Composition and Polyphenolic Compounds Of Red Wines: Their Antioxidant Activities and Effects On Human Health: A Review*. *Beverages* 8(1): 1–18. <https://doi.org/10.3390/beverages8010001>

- Nge, S. T., dan Ballo, A. 2022. Pengaruh lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Dan Tingkat Kesukaan *Wine* Sorgum (*sorghum bicolor L. Moench*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 7(2): 146–152. <https://doi.org/10.24843/jitpa.2022.v07.i02.p08>
- Nge, S. T., Martosupono, M., Senobroto, L., dan Karwu, F. F. 2017. Kadar Dan Identifikasi Senyawa Polifenol Pada *Wine* Terbuat Dari Campuran Buah Ekstrak Delima Dan Pisang (*The Identification Of Polyphenol Compounds And Its Content Of Wine Derived From Mixed Fruits Of Pomegranate And Banana*). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)* 39(1): 37–44. <https://doi.org/10.22435/pgm.v39i1.5971.37-44>
- OIV. 2012. *Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts*, 2nd ed. Paris: International Organisation of Vine and Wine.
- Ovihapsany, R. A., Mustofa, A., dan Suhartatik, N. 2018. Karakteristik Minuman Beralkohol Dengan Variasi Kadar Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 3(1): 55–63. <https://doi.org/https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i1.1989>
- Panjaitan, T. W. S. dan Rosida, D. A. 2021. Pengaruh Kombinasi Kulit Semangka (*citrullus lanatus*) dan Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*) Terhadap Kualitas Selai lembaran. *STIGMA: Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 14(2): 71–81. <https://doi.org/10.36456/stigma.14.02.4563.71-81>
- Pranadewi, P. M. A. 2020. Persepsi Konsumen Terhadap *Wine* Salak Baliwein. *JURNAL KEPARIWISATAAN* 19 (1): 63–70. <https://doi.org/10.52352/jpar.v19i1.411>
- Prastujati, A. U., Hilmi, M., dan Khirzin, M. H. 2018. Pengaruh Konsentrasi *Starter* Terhadap Kadar Alkohol, pH, Dan Total Asam Tertitrasi (TAT) *Whey Kefir*. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan* 1(2): 63–69. <https://doi.org/10.25047/jipt.v1i2.893>
- Prasetyorini, P., Moerfiah, M., Wardatun, S., dan Rusli, Z. 2015. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak (*Annona Muricata Linn*). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)* 37(2): 137–144. <https://doi.org/10.22435/pgm.v37i2.4017.137-144>
- Pratiwi, R., Wayan Gunam, I. B., dan Semadi Antara, N. 2019. Pengaruh Penambahan Gula dan Konsentrasi *Starter* Khamir Terhadap Karakteristik *Wine* Buah Naga Merah. *JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI* 7 (2): 268–278. <https://doi.org/10.24843/jrma.2019.v07.i02.p10>
- Pratiwi, A., Yusran, Islawati, dan Artati. 2023. Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar* 8(2): 65–74.

- Prestiandari, E., Hernawati, S., dan Dewi, L. R. 2018. Daya Hambat Ekstrak Buah Delima Merah (*Punica Granatum Linn*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* (*the inhibition of red pomegranate fruit extract (Punica Granatum Linn) on the growth of Staphylococcus aureus*). *Pustaka Kesehatan* 6(1): 192–198. <https://doi.org/10.19184/pk.v6i1.7157>
- Primarizky, H., Yuniarti, W. M., dan Lukiswanto, B. S. 2016. *Benefits of Pomegranate (Punica Granatum Linn) Fruit Extracts to Weight Changes, Total Protein, and Uric Acid in White Rats (Rattus norvegicus) as an Animal Model of Acute Renal Failure. Veterinary World* 9 (11): 1269–1274. <https://doi.org/10.14202/vetworld.2016.1269-1274>
- Priyanto, B. A., dan Wibowo, P. 2021. Efek *Quercetin* Dari Buah Delima (*Punica granatum L.*) Terhadap Penurunan Glukosa Darah. *Surabaya Biomedical Journal* 1(1): 59–73. <https://doi.org/10.30649/sbj.v1i1.9>
- Sánchez-Rangel, J. C., Benavides, J., Heredia, J. B., Cisneros-Zevallos, L., dan Jacobo-Velázquez, D. A. 2013. *The Folin–Ciocalteu Assay Revisited: Improvement of Its Specificity For Total Phenolic Content Determination. Analytical Methods* 5(21): 5990–5999. <https://doi.org/10.1039/c3ay41125g>
- Siregar, A. R. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Lidah Mertua (*Sansevieria Masoniana Chahin*) Dengan Metode DPPH (*1,1-difenil-2-pikrilhidrazil*). *Jurnal Jeumpa* 7(1): 310–318. <https://doi.org/10.33059/jj.v7i1.2552>
- Soejanto, A. S. 2017. Pemberian Krim Ekstrak Metanolik Buah Delima Merah (*Punica granatum*) Menghambat Penurunan Jumlah Kolagen Dermis Kulit Mencit (*Mus gusculus*) Yang Dipapar Sinar Ultraviolet B. *E-JURNAL Indonesian Journal of Anti Aging Medicine* 1(1): 1–9.
- Suhardini, P. N., dan Zubaidah, E. 2015. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 4(1): 221-229.
- Suwarrizki, G. B., Gunam, I. B., dan Wijaya, I. M. 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi pada Proses Pembuatan *Sweet Dessert Wine* Buah Naga *Super Red*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 4(1): 44–53. <https://doi.org/10.24843/jitpa.2019.v04.i01.p06>
- Suryaningsih, V., FERNIAH, R. S., dan Kusdiyantini, E. 2012. Karakteristik Morfologi, Biokimia, Dan Molekuler Isolat Khamir Ik-2 Hasil Isolasi Dari Jus Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) . *Jurnal Akademika Biologi* 7(1): 18–25.
- Vanessa. 2020. *Karakteristik Fruit Wine dari Beberapa Jenis Pisang (Musa spp.) Menggunakan Khamir yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Pelita Harapan

- Wahid, R. A. 2020. Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Tanin Ekstrak Kulit Buah Delima Putih (*Punica granatum L.*) Menggunakan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product* 3(2): 11–21. <https://doi.org/10.35473/ijpnp.v3i2.538>
- Wibowo, S. A., Latriyanto, A., Erwan, E., Jaya, F., dan Batoro, J. 2021. Unjuk Kinerja Alat Pasteurisasi Pada Proses Pasteurisasi Madu: Studi Kasus Pt Kembang Joyo Sriwijaya. *Quantum Teknika: Jurnal Teknik Mesin Terapan* 2(2): 66–74. <https://doi.org/10.18196/jqt.v2i2.10835>
- Wicaksono, M., dan Suhartatik, N. 2016. Pemanfaatan Buah Semu Jambu Mete Menjadi Minuman Beralkohol Dengan Variasi Ekstraksi Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI* 1(2): 144–151. <https://doi.org/https://doi.org/10.33061/jitipari.v1i2.1527>
- Zhan, N., Kuang, M. Y., Li, C. Y., Liu, S. W., Deng, G. M., Viljoen, A., Yi, G. J., dan Sheng, O. 2022. First Report Of Fusarium Wilt Of Iholena Banana (*Musa Spp.*) Caused By *Fusarium Oxysporum F. Sp. Cubense Tropical Race 4 In China*. *Plant Disease* 106(12): 3204. <https://doi.org/10.1094/pdis-11-21-2621-pdn>

