

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M. 2012. *Senyawa Asam Asetat*. Bandung. Angkasa. 59 hal.
- Asben, A. 2012. *Rekayasa Proses Produksi Hidrolisat dari Ampas Sagu Sebagai Substrat untuk Pembuatan Bioetanol*. [Disertasi]. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Intitut Pertanian Bogor. 190 hal.
- Astuty, E. D. 1991. *Fermentasi Etanol Kulit Buah Pisang*. Yogyakarta. UGM. 46 hal.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 1995. *Official Methode of Analysis of Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC: AOAC International.
- Azizah, N. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Subtitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 1 No. 2 Tahun 2012. Hal
- Badan Standar Nasional. 1975. SNI 01-4371-1996. Cuka Fermentasi. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Baharuddin, Syahidah, dan Nyni, Y. 2012. Penentuan Mutu Cuka Nira Aren (*Arenga pinnata*) Berdasarkan SNI 01-4317-1996. *Jurnal Perennial*, 5(1) : 31-35.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta. UI Press. 364 hal.
- Daulay, D dan Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-Buahan*. Bogor. PAU Pangan dan Gizi IPB. 147 hal.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta. Universitas Indonesia Press. 637 hal.
- Dewati, R. 2008. *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol*. [Skripsi]. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur. 46 hal.
- Dilapanga S., Ishak I., dan La, A. 2014. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Etanol dengan Cara Hidrolisis dan Fermentasi Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. [Skripsi]. Gorontalo: Fakultas Matematika dan IPA. Universitas Negeri Gorontalo. 58 hal.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Bhratara Karya Aksara. 56 hal.
- Dubois, M., Gilles, K.A., Hamilton, J.K., Rebers, P.A, Smith, F. 1956. Colorimetric method for determination of sugars and related substances. *J Anal Chem* 28(3): 350-356.

- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor. Departemen P dan K. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. 268 hal.
- Gunam, I.B.W., Wrasiasi, L.P., dan Setioko, W. 2009. Pengaruh Jenis dan Jumlah Penambahan Gula pada Karakteristik Wine Salak. *Agrotekno* 15(1) : 12-19.
- Gooddel, D.V. 1990. *Method in Enzymologi*. New York. Academic Press, Inc. 319 p.
- Handaya, A. 2008. Daya Antimikroba Infusum Jambu Air Semarang (*Syzygium samarangense*) terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*, In Vitro. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Indonesia. 42 hal.
- Hidayat, N., Masdiana, C.P., dan Sri, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta. C.V. Andi Offset. 198 hal.
- Hildayati, E.K. 2010. Pengaruh Penambahan Ragi Roti Instan dan Kondisi Fermentasi Alkohol (Aerob dan Anaerob) Terhadap Produksi Alkohol Pada Pembuatan Cuka Apel. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brwijaya, Malang. 62 hal.
- Ibnu, M.S dan Sudarminto S.Y. 2009. Pendugaan Umur Simpan Cuka Apel Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya 2 (3) : 203-213.
- Judoamidjoyo, Darwis, A.A., Said, E.G.. 1990. *Teknologi Fermentasi*. Bogor. PAU Bioteknologi Institut Pertanian Bogor. 150 hal.
- Kwartiningsih, E., dan Nuning, S.M. 2005. Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. *Ekulibrium* 4 : 8-12.
- Leasa, H dan Nur, M. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cuka Aren (*Arenga pinnata* Mer.). *Biopendix* 1 : 135-140.
- Lodder, J. 1970. *The Yeast: A Taxonomic Study Second Revised and Enlarged Edition*. Amsterdam. The Netherland. Northolland Publishing Co. 1076 p.
- Lu, S., Lee and Chen, H. 1999. A Thermotolerant And High Acetiic Acid-Producing Bacteriana Acetobacter Sp. II 4-2. *Journal Of Applied Microbiology* 86 (1): 55-62.
- Miller, G.L. 1959. Use of dinitrosalicylic acid reagent for determination of reducing sugar. *Anal chem* 31 : 426-428.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Alfabeta. 320 hal.
- Naidu, A. S. 2000. *Natural Food Antimicrobia Systems*. USA. CRC Press. 818 p.

- Ni'maturrohmah, W. 2014. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Pisang Kepok (*Mussa paradisiaca*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik Dengan Penambahan *Acetobacter acetii* Dengan Konsentrasi yang Berbeda. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 65 hal.
- Nugroho, A.T. 2012. Studi Waktu Fermentasi dan Jenis Aerasi Terhadap Kualitas Asam Cuka dari Nira Aren (*arenga pinnata*). [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. 59 hal.
- Nurismanto, R., Tri, M., dan Duwi, I.N.T. 2014. Pembuatan Asam Cuka Pisng Kepok (*Musaparadisiaca* L.) dengan Kajian Lama Fermentasi dan Konsentrasi Inokulum (*Acetobacter acetii*). *Jurnal Rekapangan* 8 : 149-155.
- Perry, R.H. 1999. *Perry's Chemical Engineers' Handbook*. Amerika. McGraw-Hill. 1700 p.
- Purbasari, A., Yoyok, B.P., dan Setya, B.M.A. 2004. Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam, dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium sp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4) :174-177.
- Purwitasari, E., Artini, P., Ratna, S. 2004. Pengaruh Media Tumbuh terhadap Kadar Protein *Saccharomyces cerevisiae* dalam Pembuatan Protein Sel Tunggal. *Bioteknologi* 1 (2): 37-42.
- Rahayu, F.I. 2015. Pemanfaatan Salak (*Salacca zalacca*) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Cuka Buah dengan Penambahan Konsentrasi *Acetobacter acetii* Yang Berbeda. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 52 hal.
- Rakhmawati, I., dan Meita, S. 2014. *Panen Rezeki dari Hobi Tabulambot*. Yogyakarta. Trans Idea Publishing. 131 hal.
- Reed, G and Nagodawithana, T.W. 1991. *Yeast Technology*. New York. Van Nostrand Reinhold Publisher. 454 p.
- Richana, N. 2011. *Bioetanol*. Bandung. Nuansa. 72 hal.
- Rizani, K.Z. 2000. Pengaruh Konsentrasi Gula Reduksi dan Inokulum (*Saccharomyces cerevisiae*) pada Proses Fermentasi Sari Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) untuk Produksi Etanol. [Skripsi]. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang. 56 hal.
- Sarjoni, B. 2005. *Kamus Kimia*. Jakarta. PT Rineka CIPTA. 247 hal.
- Sarwono, B. 1990. *Jenis-jenis Jambu Air Top*. Jakarta. Trubus. 121 hal.

- Setyaningsih, D., Anton, A., Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal
- Soedarya, A.P. 2012. *Agribisnis Jambu Air*. Bandung. CV Pustaka Grafika. 182 hal.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bharata Karya Aksara. 121 hal.
- Sofiah, B.D, dan Achyar, T.S. 2008. *Penilaian Indera*. Jatinangor. Universitas Padjadjaran. 123 hal.
- Suriawiria, U. 1990. *Pengantar biologi umum*. Bandung. Penerbit Angkasa. 238 hal.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta. PT. Gramedia. 226 hal.
- Toit, W. J. D. and Pretorius, I.S. (2002). The Occurrence, Control and Esoteric Effectmof Acetic Acid Bacteria in Wine Making. *Annals of Microbiology*. South Africa. Stellenbosch. 179 hal.
- Waluyo, S., 1984. *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*. Jakarta. Deawarici Press. 79 hal.
- Wignyanto, Suharjono, dan Novita. 2001. Pengaruh Konsentrasi Gula Reduksi Sari Hati Nanas dan Inokulum *Saccharomyces Cerevisiae* Pada Fermentasi Etanol. *Jurnal Teknologi Pertanian 2* : 68-77.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 416 hal.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT.Gramedia Pustaka Utama. 253 hal.
- Winarti, S. 1996. Pengaruh Lama Fermentasi dan Kadar Substrat Terhadap Produksi Etanol Pada Fermentasi Onggok oleh *Saccharomyces cerevisiae*. [Skripsi]. Fakultas MIPA. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wood, J. 1989. Theory and research concerning social comparisons of personal attributes. *Psychological bulletin*, 106, 231-248.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas University Press. 159 hal.
- Zubaidah, E. 2010. Kajian Perbedaan Kondisi Fermentasi Alkohol dan Konsentrasi Inokulum Pada Pembuatan Cuka Salak (*Salacca zalacca*). *Jurnal Teknologi Pertanian 11* : 94-100.