

DAFTAR PUSTAKA

- Anjelina, F., Rahmiati, R., & Sigit, B. (2024). Variasi Kadar Ekstrak Buah Kelengkeng (*Dimacarpus longan*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fruit Wine. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 19(2), 1–10. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v19i2.9006>
- Ardi, J., Akrisa, M., & Arpah, M. (2019). Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas Comosus* (L) Merr) Di Kabupaten Indragiri. *Jurnal Agro Indragiri*, IV(No. 1), 34–38.
- Aryati, H. (2019). Karakteristik Gula Semut Dari Pengaron Sebagai Pemanis Pangan Alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 4(1), 34–37.
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. K. (2021). ANALISIS KADAR SUKROSA, GLUKOSA DAN FRUKTOSA PADA BEBERAPA PRODUK GULA AREN. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 37–42.
- Aulia, N., Nurwantoro, & Susanti, S. (2020). Pengaruh Periode Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Hedonik Nata Sari Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 36–41. <https://doi.org/10.14710/jtp.2020.24272>
- Ayún, Q., Muthiáh, S. N., & Sukmalara, D. (2023). Potensi Bakteri Asam Laktat (BAL) Dari Jus Tempe Sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 8(2), 171. <https://doi.org/10.36722/sst.v8i2.1673>
- Az'zahrah, N. R., Dewi, E., & Yelizam, M. (2024). Pengolahan Pati Rumbia menjadi Serbuk Glukosa secara Hidrolisis Enzimatis dengan Variasi Perbandingan Pati dan Air, Suhu Evaporasi, dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 13(1), 24–31. <https://doi.org/10.32734/jtk.v13i1.13327>
- Devi, S. N. K., Renanda, J. D., & Laili, V. C. (2024). Uji Organoleptik dan Hedonik Tepache Berbahan Dasar Kulit Nanas Kelud asal Kabupaten Kediri. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, dan Pembelajaran 4 (Sinkesjar)*.
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., & Hermianti, W. (2016). Penentuan Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Cemarkan Mikroba Patogen Pada Yoghurt Bengkuang Selama Penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.24960/jli.v6i1.891.1-11>
- Fauzi, A., Rukmayani, E., Estevani, G., Gumelarasati, N., & Fahrezi, M. K. (2024). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Alat Perencanaan Laba. *Jurnal Bisnis dan Ekonomi*, 2(1), 83–102. <https://doi.org/10.61597/jbe-ogzrp.v2i1.25>
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*.

Lambung Mangkurat University Press. <https://repositori.dosen.ulm.ac.id/handle/123456789/8329>

- Hujjatusnaini, N., Amin, A. M., Perditson, H. F. A., Robiyansyah, M., Guria, W. A., Husna, N., Annisa, N., & Ramlan, C. (2022). Novasi Minuman Tepache Berbahan Baku Kulit Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr.) Tersuplementasi Probiotik *Lactobacillus casei*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 47–54. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v21i1.3568>
- Indrawati, R., Cahyono, S., & Putra, D. E. (2019). Inovasi Teknologi Produksi Gula Semut di Tasikmalaya. *Kacaneegara Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.28989/kacaneegara.v3i1.477>
- Jum'h, I., Telfah, A., Lambert, J., Gogiashvili, M., Al-Taani, H., & Hergenröder, R. (2017). ¹³C and ¹H NMR measurements to investigate the kinetics and the mechanism of acetic acid ($\text{CH}_3\text{CO}_2\text{H}$) ionization as a model for organic acid dissociation dynamics for polymeric membrane water filtration. *Journal of Molecular Liquids*, 227, 106–113. <https://doi.org/10.1016/j.molliq.2016.11.108>
- Kandita, M., Nurdiana, & Hardianti. (2026). Daya Terima dan Kandungan Fe Nugget Tempe dengan Substitusi Hati Ayam dan Daun Kelor. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 16(1), 1–9. <https://doi.org/10.26714/jpg.16.1.2026.1-9>
- Kusumawati, A., & Ardiansyah, A. (2023). Dampak Varietas Yang Berbeda Terhadap Hasil Gula Semut Berbahan Nira Tebu. 11(2), 93–98.
- Lestari, M. W., Bintoro, V. P., & Rizqianti, H. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 8–13.
- Meikapasa, N. W. P., Ulpiana, M., & Putri, N. (2025). Pengaruh Perbedaan Metode Produksi Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Gula Semut Aren: Effect of Different Production Methods on Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Palm Granulated Sugar. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 4(1), 82–89. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v4i1.5277>
- Melia, S., Juliyarsi, I., Fitri Kurnia, Y., Endra Pratama, Y., & Azahra, H. (2021). Examination of Titratable Acidity, pH, Total Lactic Acid Bacteria and Sensory Properties in Whey Fermented with Probiotic *Pediococcus acidilactic* BK01. *Advances in Animal and Veterinary Sciences*, 10(1). <https://doi.org/10.17582/journal.aavs/2022/10.1.114.119>
- Mohd Ali, M., Hashim, N., Abd Aziz, S., & Lasekan, O. (2020). Nanas (*Ananas comosus*): Tinjauan Komprehensif tentang nilai gizi, senyawa yang mudah menguap, manfaat kesehatan, dan produk makanan potensial. *Penelitian Makanan Internasional (Food Research International)*, 137. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109675>

- Nababan, W. R. B., Hutabarat, T. S. F., Febrina, M., GukGuk, N. J. R., Nadeak, S. M., Lubis, F. S., Pulungan, A. S. S., & Febriyossa, A. (2025). Pembuatan Minuman Fermentasi Tepache Dari Gula Putih Dan Gula Merah Pada Beberapa Konsentrasi. *Jurnal Multidisiplin Saintek*, 8. <https://doi.org/10.8734/Kohesi.v1i2.36%205>
- Najini, R., Purwanti, N. U., & Mufida, A. R. (2024). Minuman Probiotik Tepache Dari Fermentasi Kulit. *J-POP: Journal Pharmacy of Tanjungpura*, 1(2). <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/JPOP>
- Nurainy, F., Rizal, S., Suharyono, S., & Umami, E. (2018). Karakteristik Minuman Probiotik Jambu Biji (Psidium guajava) pada Berbagai Variasi Penambahan Sukrosa dan Susu Skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 47–54. <https://doi.org/10.17728/jatp.2510>
- Putri, D. L. (2022). *Metode Pemisahan Biaya Tetap dan Biaya Variabel dalam Perhitungan Break Even Point pada PT. Rotte Ragam Rasa*. 5(1).
- Putri, I. M., Rukmansyah, A., & Adriansyah, P. N. A. (2025). Pemanfaatan Nanas Utuh (Daging, Kulit dan Ekstrak Buah Nanas) Sebagai Produk Pangan Fungsional Berkelanjutan. *JUTHAP (Jurnal Teknologi Hasil Pertanian)*, 2(2), 24–34.
- Ramadana, M. M., Laila, I., Halim, M. G., Ubaedilah, N. A., & Ateng Supriyatna. (2024). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula Terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (Tepache). *Algoritma : Jurnal Matematika, Ilmu pengetahuan Alam, Kebumihan dan Angkasa*, 3(1), 142–151. <https://doi.org/10.62383/algoritma.v3i1.362>
- Ramadana, M. M., Laila, I., Halim, M. G., Ubaedilah, N. A., & Supriyatna, A. (2024). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula Terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (Tepache). *Algoritma : Jurnal Matematika, Ilmu pengetahuan Alam, Kebumihan dan Angkasa*, 3(1), 142–151. <https://doi.org/10.62383/algoritma.v3i1.362>
- Ramadhan, A. H., & Fadhila, P. T. (2025). *The Effect Of Fermentation Duration And Different Sugar Types On The Physicochemical Characteristics Of Fermented Snake Fruit Beverage (Salacca Zalacca)*. The 3rd National Conference on Innovative Agriculture 2025. <https://doi.org/10.25047/nacia.v3i1.363>
- Ramadhani, P. C., Dewi, E., & Hasan, A. (2023). Pembuatan Gula Semut dari Nira Aren (Arenga pinnata) Menggunakan Alat Kristalisator. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 21936–21941.
- Ramírez, M. C. E., Ordaz, J. J., Iglesias, V. A. E., Serrano, G. M. R., López, E. C., Ramírez-Godínez, J., Castañeda-Ovando, A., Morales-Estrada, A. I., Felix-Reyes, N., & González-Olivares, L. G. (2020). Lactobacillus pentosus ABHEAU-05: An in vitro digestion resistant lactic acid bacterium isolated

from a traditional fermented Mexican beverage. *Revista Argentina de Microbiología*, 52(4), 305–314. <https://doi.org/10.1016/j.ram.2019.10.005>

- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Indonesian Journal of Applied Chemistry (Atau Disingkat: Indones. J. App. Chem.)*, 18(1). <http://kimia.lipi.go.id/inajac/index.php>
- Salcido, N. M. D. L. F., Ramírez, J. C. C., Almendárez, B. E. G., Bideshi, D. K., Hernández, R. S., & Corona, J. E. B. (2015). Isolation and characterization of bacteriocinogenic lactic bacteria from M-Tuba and Tepache, two traditional fermented beverages in México. *Food Science & Nutrition*, 3(5), 434–442. <https://doi.org/10.1002/fsn3.236>
- Sarmiento, W. G., Peña-Ocaña, B. A., Lam-Gutiérrez, A., Guzmán-Albores, J. M., Jasso-Chávez, R., & Ruíz-Valdiviezo, V. M. (2022). Microbial community structure, physicochemical characteristics and predictive functionalities of the Mexican tepache fermented beverage. *Microbiological Research*, 260. <https://doi.org/10.1016/j.micres.2022.127045>
- Sijabat, E., Lumban Gaol, N., Wahyuningtyas, A., & Marvie, I. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi, Waktu Pemasakan Dan Penyimpanan Terhadap Perubahan Fisiko-Kimia Dan Sensori Tapai Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(2), 75.
- Sukriadi, E. H., Rustomo, W. T., & Astiana, R. (2022). Tepache Kulit Nanas. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 28–37. <https://doi.org/10.53691/jpi.v18i1.267>
- Tivani, I., & Muldyana, T. (2022). Efektivitas Tepache Gula Aren, Gula Kelapadan Kombinasi Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 5(1), 132–138. <https://doi.org/10.35971/jjhsr.v5i1.17091>
- Watanabe, K., Chapanya, P., & Sriroth, K. (2018). Sensory and Chemical Analyses of Non-centrifugal Cane Sugar for its Production in Thailand. *Sugar Tech*, 21(4), S133–S138. <https://doi.org/10.1007/s12355-018-0658-3>
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. (2021). Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi Ph Dan Kadar Air. Bioedukasi. *Bioedukasi I (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(1), 101. <https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v12i1.3760>
- Wulandari, D. D. (2017). Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, Dan Kadar Gula Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16–22.
- Wulandari, S., Aryati, F., Ramadhan, A. M., & Rahmadani, A. (2021). Sintesis

Senyawa Phenyllactic Acid (2-Hydroxy-3-Phenylpropionic acid) dan Aktivitasnya sebagai Antibakteri. *Jambura Journal of Chemistry*, 3(2), 91–98. <https://doi.org/10.34312/jambchem.v3i2.11197>

Yuliatun, S., Wicaksono, P. P. B., & Ariyantoro, A. R. (2023). Analisa Indeks Glikemik Sari Tebu Alami, Nira Serbuk, dan Gula Kristal Putih dengan Metode In Vivo dan Metode In Vitro. *Indonesian Sugar Research Journal*, 3(2), 87–96. <https://doi.org/10.54256/isrj.v3i2.114>

Zendrato, V. N., Harahap, H. S., Silalahi, N. W., Panjaitan, S. S., & Susilo, R. P. (2025). *Consumption of a High Glycemic Index in the Incidence of Type 2 Diabetes Mellitus: Scoping Review*. 7(1).