

DAFTAR PUSTAKA

- Adeniran, A. H., Abiose, S. H., & Ukeyima, M. T. 2010. Microbiological assessment of probioticated ginger-based beverages. *Nutrition & Food Science*, 40(2), 209-220.
- Agustina, L., Setyawardani, T., & Astuti, T. Y. 2013. Penggunaan starter biji kefir dengan konsentrasi yang berbeda pada susu sapi terhadap pH dan kadar asam laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(1), 254-259.
- Al-Yousef, H. M., Sawab, A., & Alruhimi, M. 2017. Pharmacognostic studies on coffee Arabica L. husks: a brilliant source of antioxidant agents. *European Journal of Pharmaceutical and Medical Research*, 4(1), 86-92.
- Anugrah, S. T. 2005. *Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (Camellia sinensis)* (Doctoral dissertation, Bogor Agricultural University).
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan.
- Apriyanto, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., & Budiyanto, S. 1989. Petunjuk laboratorium analisis pangan (Deddy Muchtadi, penelaah). *Pusat antar Universitas, Institut Pertanian Bogor*.
- Ashton, C. 1997. Pengetahuan Praktis Istilah Food & Beverage International. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Astawan, M. 2016. *Sehat Dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara
- Astuti, N. W., Suaniti, N. M., & Mustika, I. G. 2018. Validasi Metode dalam Penentuan Kadar Etanol Pada Arak Menggunakan Kromatografi Gas Detektor Ionisasi Nyala. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, 12(2).
- Azima, F., Muchtadi, D., Zakaria, F. R., & Priosoeryanto, B. P. 2004. Potensi Anti-hiperkolesterolemia ekstrak cassia vera (*Cinnamomum burmanni* Nees ex Blume).
- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., & 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).

- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Gula Kristal - Bagian 3 : Putih*. SNI 3140.3:2010. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 14 Tahun 2016 tentang [judul regulasi]. Jakarta, Indonesia.
- Barker, G. S., Jefferson, B., & Judd, S. J. 2002. The control of bubble size in carbonated beverages. *Chemical Engineering Science*, 57(4), 565-573.
- Brouillard, R. 1982. Chemical structure of anthocyanins. *Anthocyanins as food colors, 1*, 1-38.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Jakarta : UI-Press.
- Cahyadi S. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Badan Tambahan Pangan*. Cetakan Kedua. Bumi Aksara. Jakarta.
- Canakapalli, S. S. 2019. Analysis of the microbiome of homebrewed ginger beer for detection of probiotics and determination of safety.
- Castañeda-Ovando, A., de Lourdes Pacheco-Hernández, M., Páez-Hernández, M. E., Rodríguez, J. A., & Galán-Vidal, C. A. 2009. Chemical studies of anthocyanins: A review. *Food chemistry*, 113(4), 859-871.
- Chrubasik, S., Pittler, M. H., & Roufogalis, B. D. 2005. Zingiberis rhizoma: a comprehensive review on the ginger effect and efficacy profiles. *Phytomedicine*, 12(9), 684-701.
- Cultures for Health. 2016. Fermenting Ginger Beer: How to Make and Use a Ginger Bug.
- Darwin, P. 2013. Menikmati gula tanpa rasa takut. *Yogyakarta: Sinar Ilmu*.
- Deshpande, H. W., Belwal, M., Katke, S. D., & Tamboli, N. M. 2019. Studies on Process Standardization and Quality Evaluation of Ginger Ale. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci*, 8(7), 1043-1050.
- Dwiloka, B., Pramono, Y. B., Zaliani, A., Setiani, B. E., & Puspitoasih, A. D. 2020. pH Value, Total Microbes, Alcohol Content and Overall Hedonic Characteristic of Ginger Ale. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 518, No. 1, p. 012065). IOP Publishing.
- Fardiaz, D. 1992. Fermentasi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Forsyth, W. G. C., & VC, Q. 1963. Mechanisme of Cacao Cuning Advence in Enzimologst. New York : MC Graw Hill Book Co.

- Francis, F. J. 1985. Pigments and other colorants. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. 2011. Potensi ubi jalar ungu sebagai pangan fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. 6 (1) : 1 – 11
- Gunam, I.B.W. and Wijaya, I.M.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), pp.44-53.
- Han, F., Ju, Y., Ruan, X., Zhao, X., Yue, X., Zhuang, X., ... & Fang, Y. 2017. Color, anthocyanin, and antioxidant characteristics of young wines produced from spine grapes (*Vitis davidii* Foex) in China. *Food & Nutrition Research*, 61(1), 1339552.
- Hawusiwa, P., Mshandete, A., & Kivaisi, A. 2015. Glucose utilization by yeast during fermentation of different sugars and ethanol inhibition. *African Journal of Biotechnology*, 14(1), 1-10.
- Herbs at A Glance. *National Center for Complementary and alternative medicine. Ginger*. 2008. U.S department of health and human services. National institute of health.
- Hidayah, Tri. 2013. Uji Stabilitas Pigmen Dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Undatus*). Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. 2017. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan Penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2009. Ubi Jalar: Budidaya dan Analisis Usaha Tani. *Kanisius*, Yogyakarta. Hal: 11-20.
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. M. 2013. Total bakteri asam laktat, kadar laktosa, ph, keasaman, kesukaan drink yogurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4).
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kimia kefir susu kacang merah. *Universitas Diponegoro*, 1-90.

- Kusumaningati, M. A., Nurhatika, S., & Muhibuddin, A. 2013. Pengaruh konsentrasi inokulum bakteri *Zymomonas mobilis* dan lama fermentasi pada produksi etanol dari sampah sayur dan buah Pasar Wonokromo Surabaya. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 2(2), E218-E223.
- Lee, J., Durst, R. W., & Wrolstad, R. E. 2005. Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the pH differential method: Collaborative study. *Journal of AOAC International*, 88(5), 1269-1278.
- Lee, Y. M., Yoon, Y., Yoon, H., Park, H. M., Song, S., & Yeum, K. J. 2017. Dietary anthocyanins against obesity and inflammation. *Nutrients*, 9(10), 1089.
- Lestari, M. W., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. 2018. Pengaruh lama fermentasi terhadap tingkat keasaman, viskositas, kadar alkohol, dan mutu hedonik kefir air kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N. and Kusnandar, F., 2014. Karakteristik warna dan aktivitas antioksidan antosianin ubi jalar ungu [Color characteristics and antioxidant activity of anthocyanin extract from purple sweet potato]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), pp.176-176.
- Markakis, P. 1982. Anthocyanins: Chemical, Biological, and Colorimetric Properties. *Journal of Food Science*, 47(2), 395-399
- Maryana, R. 2014. The effect of microbial population on sucrose content in sugar cane. *Journal of Microbiology and Biotechnology Research*, 4(3), 21-26.
- Mcgruther, Jenny. 2019. *How To Make A Ginger Bug For Homemade Fermented Sodas*. Retrieved from <https://nourishedkitchen.com/ginger-bug/>. (Modified: MAY 26, 2020) (Last accessed 05/05/2022).
- Mehta, B. M., Kamal-Eldin, A., & Iwanski, R. Z. (Eds.). 2012. *Fermentation: effects on food properties*. CRC Press.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. sci. technol*, 26(2), 211-219.
- Musdholifah, M., & Zubaidah, E. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kefir Teh Daun Sirsak Dari Berbagai Merk Di Pasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 29-39.

- MUI. 2018. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol.
- Nakatani, N. 1992. Natural antioxidants from spices.
- Ningsih, R., Rizqiaty H., & Nurwantoro. 2018. Total Padatan Terlarut, Viskositas, Total Asam. Kadar Alkohol, Dan Mutu Hedonik Water Kefir Semangka Dengan lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 3, no. 2 : 325-331
- Nurhidayanti, A., & Dewi, S. A. 2017. Pembuatan flakes dengan variasi tepung gandum dan tepung kelapa dalam upaya peningkatan mutu flakes. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 163-170.
- Pawiroharsono, S. 2007. Potensi pengembangan industri dan bioekonomi berbasis makanan fermentasi tradisional. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 85-91.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79-97.
- Pujimulyani, D., Setyaningsih, D., & Widyaningsih, T. D. 2010. Effect of different concentrations of granulated sugar on the percentage of antioxidant activity. *Journal of Food Science and Technology*, 7(2), 87-91.
- Purnomo, W., Khasanah, L. U., & Anandito, B. K. 2016. Pengaruh ratio kombinasi maltodekstrin, karagenan dan whey terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna alami daun jati (*Tectona grandis* Lf). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3).
- Puspaningrum, D. H. D., Sumadewi, N. L. U., & Sari, N. K. Y. 2022. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(2), 44-51.
- Puspitasari, A. W., Palupi, N. S., & Nurikasari, N. 2017. The effect of residual sugar concentration on the taste characteristics of fermented purple sweet potato beverage. *Journal of Food Science and Technology*, 54(9), 2929-2937.
- Ravindran PN, Nirmal Babu K and Shiva KN. 2005. *Botany And Crop Improvement Of Ginger*. In: Ravindran PN and Nirmal Babu K (eds) *Ginger – The Genus Zingiber*. Boca Raton, FL: CRC Press, pp. 15–85

- Ravindran, P. N., & Babu, K. N. (Eds.). 2016. *Ginger: the genus Zingiber*. CRC press.
- Rein, M. 2005. Copigmentation reactions and color stability of berry anthocyanins. Helsinki: University of Helsinki. pp. 10–14.
- Riri, Y. 2016. *Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (Solanum muricatum, Aiton.) dan Sari Buah Terung Pirus (Cyphomandra betacea, Sent.)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ANDALAS).
- Rohmah, F., & Estiasih, T. 2018.. Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).30-36.
- Rosidah, R. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1).
- Safari, A., Ginting, S. D. R. B., Fadhlillah, M., Rachman, S. D., Anggraeni, N. I., & Ishmayana, S. 2019. Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 6(2), 46-51.
- Saleh, L. P., Suryanto, E., & Yudistira, A. 2012. Aktivitas antioksidan dari ekstrak tongkol jagung (*Zea mays* L.). *Pharmacon*, 1(2), 20–24.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. 2017. Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2), 7-12.
- Santoso, B. H. 1989. *Jahe*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, W. E. A., & T. Estiasih. 2014. Jurnal Review: Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var *Ayumurasaki*) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey Serta Stabilitasnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 121-127.
- Sari, I. M., & Yulneriwarni, N. D. 2008. Pemanfaatan Jerami padi dan alang-alang dalam fermentasi etanol menggunakan kapang *Trichoderma Viride* dan khamir *Saccharomyces cerevisiae*. *Vis vitalis*, 5(2), 55-62.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis. *Penerbit Siuaelaya*, Jakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.

- Simanjuntak, M., Terip, K. K., & Sentosa, G. 2017. Pengaruh penambahan gula pasir dan lama fermentasi terhadap mutu minuman ferbeet (fermented beetroot). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1), 96-101.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J & Ningtyas D.W. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *J. Pangan dan Agroindustri* . 2(3): 65-75
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Steinkraus, K. H. 2002. Fermentations In World Food Processing. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 1(1), 23-32.
- Suarni, S. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., & Furuta, S. 2003. Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. *Japan Agricultural Research Quarterly: JARQ*, 37(3), 167-173.
- Supadmi, S. 2009. Studi Variasi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*. L) Berdasarkan Morfologi, Kandungan Gula Reduksi dan Pola Pita Isozim. [Tesis]. Program Pasca Sarjana. Universitas Sebelas Maret: Surakarta. 109 hal.
- Suprpta, D. N., Antara, M., Arya, N., Sudana, M., Duniaji, A. S., & Sudarma, M. 2004. Kajian Aspek Pembibitan, Budidaya dan Pemanfaatan umbi-umbian sebagai sumber pangan alternatif. *Laporan Hasil Penelitian. Kerjasama BAPEDA Propinsi Bali dengan Fakultas Pertanian UNUD*.
- Suprpti, M. L. 2003. Tepung Ubi Jalar pembuatan dan pemanfaatannya. *Kanisius*, Yogyakarta
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Bogor. Page 8-9.
- Taherzadeh, M. J., & Karimi, K. 2007. Acid-based hydrolysis processes for ethanol from lignocellulosic materials: A review. *BioResources*, 2(3), 472-499.
- Taylor, J. R. N. 2015. *Fermentation: Foods and Nonalcoholic Beverages*. In *Encyclopedia of Food Grains: Second Edition* (2nd ed., Vol. 3-4).
- Timberlake, C. F., & Bridle, P. 1980. The anthocyanin pigments and their relation to glucose metabolism in flowers. *Phytochemistry*, 19(11), 2391-2396.

- Tjahyadi, C. 2008. Teknologi pengolahan sayur dan buah. *Jakarta: Widya Padjajaran.*
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science* 135(1): 19-30.
- Venkatesh, S., dan L. Priya. 2021. Formulation And Analysis Of Fermented Soda From *Averrhoa Carambola* With Ginger Bug As A Fermenting Agent. *International Journal of Food Science and Nutrition.* 2(6) : 77-80
- Volk, W.A., dan Wheeler, M.F., 1993. Mikrobiologi Dasar. Erlangga, Jakarta. *International Journal of Food Science and Nutrition.* 6 (2):77-80
- Wahyudi, A dan Dewi, R. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semanga hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 17(1):17-25
- Widowati, W. 2011. Uji fitokimia dan potensi antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Maranatha Journal of Medicine and Health*, 11(1)
- Williams, G., Van Wyk, J., & Hansmann, C. 2016. The development of alcoholic fermented beverages utilizing plums with the application of innovative beverage fermentation technology. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 37(2), 199-210.
- Winarno. F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wrolstad, R. E. 2004. Anthocyanin pigments—Bioactivity and coloring properties. *Journal of Food Science*, 69(5), C419-C425.
- Yuda, I. G. Y. W., Wijaya, I. M. M., & Suwariani, N. P. 2018. Studi pengaruh pH awal media dan konsentrasi substrat pada proses fermentasi produksi bioetanol dari hidrolisat tepung biji Kluwih (*Actinocarpus communis*) dengan menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 115-124.
- Zaliani, A., Pramono, Y. B., & Dwiloka, B. 2019. *Substitusi Gula Putih Dengan Gula Aren Dalam Proses Fermentasi Bir Jahe (Ginger Ale)* (Doctoral dissertation, Faculty Of Animal And Agricultural Sciences)