

DAFTAR PUSTAKA

- Ajo, R. Y., & Holley, R. A. (2018). Use of acetic and citric acids to inhibit *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Typhimurium and *Staphylococcus aureus* in tabbouleh salad. *Food Microbiology*.
- Akhadiarto, S. (2016). Pengaruh Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Dalam Pembuatan Pelet Ransum Unggas. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 11(1), 127.
- Andayani, N., Nurhayati, D., & Djabir Saing, M. (2019). Optimalisasi Lama Fermentasi Dengan Penambahan Konsentrasi Acetobacter Aceti Pada Pembuatan Cuka Buah Apel Rhome Beauty Menggunakan Alat Fermentor. *Seminar Hasil Pengabdian Masyarakat Dan Penelitian Pranata Laboratorium*, 313–320.
- Ariani, L. N., Estiasih, T., & Martati, E. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(2), 119–128.
- Arif, A. Bin, Diyono, W., Budiyo, A., & Richana, N. (2016). Factorial Design with Three Factors for Optimization of Bioethanol Production from Sugar Cane Molasses. *Informatika Pertanian*, 25(1), 145–154.
- Aryasa, I. W. T., & Artini, N. P. R. (2022). Antibakteri Cuka Apel Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 5(2), 106.
- Awidyanata, Putra, G., & Wrsiati. (2020). Pengaruh Penambahan Ragi Tape dan Waktu Fermentasi Hasil Samping Cairan Pulpa terhadap Karakteristik Mutu Cuka Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 177.
- Ayesha, C., Rahman, N. A., Zt, Z., & Handayani, E. S. (2021). Proses Fermentasi Vinegar dan Potensinya Sebagai Obat Saluran Pencernaan. *Prosiding SEMNAS BIO*, 677–684.
- Chandra, R., Bharagava, R. N., & Rai, V. (2008). Melanoidins as major colourant in sugarcane molasses based distillery effluent and its degradation. *Bioresource Technology*, 99(11), 4648–4660.
- Deseo, M. A., Elkins, A., Rochfort, S., & Kitchen, B. (2020). Antioxidant activity and polyphenol composition of sugarcane molasses extract. *Food Chemistry*, 314(June 2019), 126180.

- Dewi, A. K. (2013). Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap Amoxicillin dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis Di Wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal Sain Veteriner*, 31(2), 138–150.
- Dewi, B. A., Wardani, T. S., & Nurhayati, N. (2022). *Fitokimia*. PUSTAKABARUPRESS.
- Emire, S. A. (2015). *Vinegar Production Technology – An Overview*. August.
- Erna, E., Said, I., & Abram, P. H. (2017). Bioetanol dari Limbah Kulit Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(3), 121.
- Febrianti, N. (2011). Biosintesis Selulosa Oleh *Acetobacter xylinum* Menggunakan Limbah Cair Tahu Sebagai Media Pertumbuhan Dengan Penambahan Molase. *Seminar Nasional VIII Pendidikan Biologi 15*, 16–34.
- Fifendy, M., Irdawati, & Eldini. (2013). Pengaruh Pemanfaatan Molase terhadap Jumlah Mikroba dan Ketebalan Nata Pada Teh Kombucha. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 67–72.
- Firdausni. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Ragi dalam Pembuatan Cuka dari Rosella (*Hibiscus sabdariffa*.L) Terhadap Mutu Cuka Rosella. *Journal Litbang Industri*, 3(2), 77–83.
- Gomes, R. J., Borges, M. de F., Rosa, M. de F., Castro-Gómez, R. J. H., & Spinosa, W. A. (2018). Acetic acid bacteria in the food industry: Systematics, characteristics and applications. *Food Technology and Biotechnology*, 56(2), 139–151.
- Gullo, M., Verzelloni, E., & Canonico, M. (2014). Aerobic submerged fermentation by acetic acid bacteria for vinegar production: Process and biotechnological aspects. *Process Biochemistry*, 49(10), 1571–1579.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini, R., & Suliansyah, I. (2022). Review Artikel: Pati pada Berbagai Sumber Tanaman. *Agroteknika*, 5(1), 26–39.
- Hartina, F., Jannah, A., & Maunatin, A. (2014). Fermentasi Tetes Tebu Dari Pabrik Gula Pagotan Madiun Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* Untuk Menghasilkan Bioetanol Dengan Variasi pH Dan Lama Fermentasi. *Alchemy*, 3(1).
- Hasanuddin, Dewi, K. H., & Wulandra, O. (2012). Penggunaan Air Kelapa Untuk Bahan Dasar Cuka Makan. *Jurnal Agroindustri*, 2(2), 53–61.
- Herawati, S. (2020). *Pemanfaatan Kulit Pisang Ambon Sebagai Bahan Dasar Vinegar Dengan Variasi Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi*. 21(1), 1–9.

- Herlina, E., & Nuraeni, F. (2014). Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (*manihot esculenta*) dalam menunjang ketahanan pangan [Development of functional food product based on cassava (*manihot esculenta*) in supporting food resistance]. *Eka Dkk./J. Sains Dasar*, 3(2), 142–148.
- Hersoelistyorini, W., Sumanto, D., & Najih, L. (2010). Pengaruh Lama Simpan Pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Protein Dodol Tape Kulit Ubi Kayu. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(1), 116073.
- Hikmah, N., Arung, E. T., & Sukemi, S. (2020). Senyawa fenolik dan flavonoid, dan aktivitas antioksidan ekstrak metanol kulit buah iha (*Dimocarpus longan Lour. var. malesianus Leenh.*). *Bivalen: Chemical Studies Journal*, 3(2), 39–42.
- Idayanti, F., Dedin, D., Rosida, F., Teknik, F., Pembangunan, U., Veteran, N. ", Timur, J., Raya, S. J., Madya, R., & Surabaya, G. A. (2022). *Karakteristik Fisikokimia Cuka Buah Kersen, Belimbing Dan Anggur Dengan Penambahan Konsentrasi Inokulum Acetobacter aceti*. 9(2), 365.
- Iqbal, M., Afzal Qamar, M., Bokhari, T. H., Abbas, M., Hussain, F., Masood, N., Keshavarzi, A., Qureshi, N., & Nazir, A. (2017). Total phenolic, chromium contents and antioxidant activity of raw and processed sugars. *Information Processing in Agriculture*, 4(1), 83–89.
- Juniawati, J., Miskiyah, M., & Widaningrum, W. (2017). Application Of Vinegar As Biopreservative To Inhibit *Salmonella typhimurium* In Fresh Chicken Meat. *Buletin Peternakan*, 41(2), 187.
- Kurniawan, T. B., Bintari, S. H., & Susanti, R. (2014). Efek Interaksi Ragi Tape dan Ragi Roti terhadap Kadar Bioetanol Ketela Pohon (*Manihot Utilissima*, Pohl) Varietas Mukibat. *Journal of Biology & Biology Education*, 6(2).
- Kwartiningsih, E. (2005). *Fermentasi sari buah nanas menjadi vinegar*. 4(1), 8–12.
- Laksita, M. D. (2019). Pengaruh Penambahan Daun Singkong (*Manihot utilissima*) Terhadap Kadar Protein Dari Tempe. *Skripsi*.
- Larangahan, A., Bagau, B., Imbar, M. R., & Liwe, H. (2016). Pengaruh Penambahan Molases Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Silase Kulit Pisang Sepatu (*Mussa paradisiaca formatypica*). *Zootec*, 37(1), 156.
- Lidiawati, T. E., & Saleh, C. (2018). Sintesis Etil Asetat Dari Hasil Fermentasi Kulit Singkong (*Manihot Esculenta L*) Dengan Asam Asetat Menggunakan Katalis Asam. *Prosiding Seminar Nasional Kimia 2018*, 82–86.
- Luzón-Quintana, L. M., Castro, R., & Durán-Guerrero, E. (2021). Biotechnological processes in fruit vinegar production. *Foods*, 10(5).

- Mastuti, S. (2022). Potensi Bakteriosin pada Bakteri Asam Laktat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 25–30.
- Mayasri, A. (2023). Fermentasi Molase Dari Tetes Tebu Sebagai Alternatif Bahan Bakar Terbarukan. *Lantanida Journal*, 11(1), 10–27.
- Mursyidi, A., & Rohman, A. (2008). *Volumetri & Gravimetri* (A. Mursyidi & A. Rohman (eds.)). Gadjah Mada Universitas Press.
- Niken, A., & Adepristian, D. (2013). Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 57–62.
- Ninsix, R. (2013). Pengaruh Konsentrasi Ragi Merk NKL Terhadap Mutu Tape yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 31–41.
- Noerwijati, K., & Budiono, R. (2018). Mengenal Senyawa HCN pada Ubi Kayu. *Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto Optimalisasi Sumberdaya Lokal Untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan*, 172–182.
- Novel, S. S., Wulandari, A. P., & Safitri, R. (2010). *Mikrobiologi Dasar*. CV. Trans Info Media.
- Novelina, Nazir, N., Fiana, R. M., & Putra, D. P. (2019). Characteristics of Black Glutinous Rice Vinegar as Traditionally Fermented Product of Yeast *Tapai* and *Acetobacter aceti*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 347(1), 0–8.
- Nurhartadi, E., & Rahayu, E. S. (2011). Isolasi dan karakterisasi yeast amilolitik dari ragi tape. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1), 66–73.
- Pratiwi, R., Wayan Gunam, I. B., & 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.
- Priasty, E. W., Hasanuddin, & Dewi, K. H. (2013). Kualitas Asam Cuka Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Dengan Metode Lambat (Slow Methods). *Jurnal Agroindustri*, 3, 1–13.
- Qalsum, U., Wahid, A., & Diah, M. (2017). Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak dan Protein dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L) Jenis Gadung. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(4), 168–174.
- Rachmawati, N., Nurlaily, F. A., & Wijatniko, B. D. (2020). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Penambahan Konsentrasi Inokulum (*Acetobacter aceti*) terhadap Kualitas Asam Cuka dari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L). *IJHS Indonesian Journal of Halal Science*, 001(01), 24–29.

- Rahman, F. (2021). Sejarah Pembudidayaan Ketela Pohon. *Metahumaniora*, 11(2), 222–235.
- Rahmawati, R. (2015). Pemanfaatan Kulit Singkong (*Manihot utilissima*) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Cuka Dengan Penambahan Konsentrasi *Acetobacter aceti* yang Berbeda. *J. Sains MIPA*, 53(9), 1689–1699.
- Ramadhani, D. L. (2018). Pembuatan asam cuka dari nira siwalan dengan proses fermentasi. *Skripsi*.
- Resimanuk, Y. H., Nizar, A., & Despita, R. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Dendeng Kulit Singkong dengan Penambahan Berbagai Sumber Protein. *Agriekstensi*, 17(1), 1–9.
- Restila, S., Mukarlina, & Rahmawati. (2021). Aktivitas Bakteri Asam Asetat Dalam Proses Pembuatan Cuka Daging Pisang Mas (*Musa acuminata*, L.). *Protobiont*, 10(1), 22–25.
- Risnadewi, W. N., Turisia, N. A., Nurhidayati, A., & Hamdin, C. D. (2019). Efektivitas Sediaan Salep Limbah Kulit Singkong Sebagai Penyembuh Luka. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 5(2), 133–140.
- Rochani, A., Yuniningsih, S., & Ma'sum, Z. (2015). Pengaruh Konsentrasi Gula Larutan Molases Terhadap Kadar Etanol pada Proses Fermentasi. *Jurnal Reka Buana*, 1(1), 43–48.
- Rose, R. R. R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong menjadi Crispy Kulit Singkong. *Program Studi Pendidikan Kimia Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, UNS*, 1–6.
- Ross, T., PRESSER, K. A., & RATKOWSKY, D. A. (1997). Modelling the Growth Rate of pH and Lactic Acid Concentration. *Microbiology*, 63(6), 2355–2360.
- Safitri, & Fatmawati. (2021). Aktivitas Inhibisi Ekstrak Etanolik *Ulva lactuca* terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 7(1), 44.
- Safrida, Uhusna, F. A., G, G., Matualiah, M., Adinda, R., Putri, Y. A., & Fitria, N. (2022). *Potensi Vinegar Melastoma Affine Sebagai Produk Antidiabetes* (A. Wijayanto (ed.)). Eureka Media Aksara.
- Said, I., & Abram, P. H. (2016). *Bioetanol Dari Limbah Kulit Singkong (Manihot esculenta Crantz) Melalui Proses Fermentasi*. 5(August), 121–126.
- Sakalaty, E., Suryanto, E., & Koleangan, H. S. J. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Serat Pangan Dan Aktivitas Antioksidan Dari Kulit Singkong (*Manihot esculenta*). *Chemistry Progress*, 14(2), 146.

- Samaniego-Sánchez, C., Marín-García, G., & Quesada-Granados, J. J. (2020). A new fermented beverage from sugarcane (*Saccharum officinarum* L.) molasses: Analysis of physicochemical properties and antioxidant capacity, and comparison with other industrial alcohol products. *Lwt*, *128*(January), 109505.
- Santosa, B., Wirawan, W., & Muljawan, R. E. (2019). Pemanfaatan molase sebagai sumber karbon alternatif dalam pembuatan nata de coco. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *10*(2), 61–69.
- Santoso, U. (2016). *Antioksidan Pangan* (Dewi (ed.)). Gadjah Mada Universitas Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Pres.
- Silfia, & Agustini, S. (2014). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Kualitas Vinegar Dari Air Kelapa. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, *25*(2), 117–124.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). Teknologi Fermentasi Hasil-Hasil Pertanian (Wine, Sake, Brem Bali dan Vinegar). In *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*.
- Tagliazucchi, D., Verzelloni, E., & Conte, A. (2008). Antioxidant properties of traditional balsamic vinegar and boiled must model systems. *European Food Research and Technology*, *227*(3), 835–843. <https://doi.org/10.1007/s00217-007-0794-6>
- Tribadi. (2009). *Variasi Morfologi Dan Pola Pita Protein Dan Varietas Lokal Cabak Makao Variasi Morfologi Dan Pola Pita Protein Ubi Kayu (Manihot es culenta Crantz) Varietas Adira Dan Varietas Lokal Cabak Makao*. Universitas Sebelas Maret.
- Tuhenay. (2018). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kandungan Zat Besi Daun Singkong Varietas Mangi (*Manihot esculenta* Crantz). *Jurnal Mitra Pendidikan*, *2*(1), 11–22.
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). Singkong-man VS Gadung-man. In *Buku*.
- Valli, V., Gómez-Caravaca, A. M., Di Nunzio, M., Danesi, F., Caboni, M. F., & Bordoni, A. (2012). Sugar cane and sugar beet molasses, antioxidant-rich alternatives to refined sugar. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *60*(51), 12508–12515.
- Wali, M. K., & Abed, M. M. (2019). Antibacterial activity of acetic acid against different types of bacteria causes food spoilage. *Plant Archives*, *19*(1), 1827–1831.

- Wiyantoko, B., Rusitasari, R., Putri, R. N., & Muhaimin. (2017). Identifikasi Glukosa Hasil Hidrolisis Serat Daun Nanas Menggunakan Metode Fenol-Asam Sulfat Secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 124–131.
- Xia, T., Zhang, B., Duan, W., Zhang, J., & Wang, M. (2020). Nutrients and bioactive components from vinegar: A fermented and functional food. *Journal of Functional Foods*, 64(August), 103681.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*.
- Yin, X. Y., Zhong, W. K., Huo, J., Chang, X., & Yang, Z. H. (2018). Production of vinegar using edible alcohol as feedstock through high efficient biotransformation by acetic acid bacteria. *Food Science and Biotechnology*, 27(2), 519–524.
- Yuliana, Marisa, F., & Purnomo, D. (2016). Sistem Rekomendasi Distribusi Tetes Tebu Di UD. Lancar Menggunakan Metode Fuzzy Sugeno Berbasis Web. *JOINTECS (Journal of Information Technology and Computer Science)*, 1(1), 6–9.
- Zhang, S., Wang, J., & Jiang, H. (2021). Microbial production of value-added bioproducts and enzymes from molasses, a by-product of sugar industry. *Food Chemistry*, 346(December 2020), 128860.
- Zubaidah, E., & Veronica, C. (2014). Studi Aktivitas Antioksidan Cuka Berbasis Buah Anggur Bali (*Vitis vinifera*) Utuh Dan Tanpa Kulit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2).

