

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. (2008). *Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka. Skripsi*. Surakarta: FKIP Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Alifah, Umi Cholifatul. (2011). *Analisis Kadar Kalium Pada Nanas (Ananas comosus (L) Merr) Muda dan Masak*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aprilianti, R. D. (2012). *Pengaruh Kadar Glukosa pada Pembuatan Anggur Dari Nanas (Ananas comosus)*. Semarang: Undip.
- Badan Standarisai Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4371-1996. *Cuka Fermentasi*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Baharuddin, d. (2008). *Penentuan Mutu Cuka Kulit Aren (Arenga pinnata) Berdasarkan SNI 01-4371-1996*. Makasar: Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin.
- Bangun, N. H. (2009). *Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Campuran Sari Buah (Markisa, Wortel, dan Jeruk) Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar. Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Budiyanto, M. d. (2002). *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Cornelia, M. (2007). *Pengaruh Jenis Buah Nenas dan Variasi Penambahan Gula Pada Pembuatan Cider Nenas (Ananas comosus)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan , Vol 5.
- Dai Yin-Fang & Liu Cheng-jun. 2001. *Terapi Buah*. Jakarta : Prestasi pustaka.
- Damogalad, V., & dkk. (2013). *Formulasi Krim Tabir Surya Ekstrak Kulit Nanas (Ananas comosus L. Merr) dan Uji In Vitro Nilai Sun Protecting Factor (SPF)*. Jurnal Ilmiah Farmasi (hal. Vol. 2 No. 02). Manado: FMIPA UNSRAT.
- Desrosier, N. W. (1988). *Teknologi Pengawetan Makanan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Fahmi, W. W. (2012). *Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Konsentrasi Asam Asetat Hasil Fermentasi Kulit Pisang Ambon (Musa paradisiaca) Dengan Menggunakan Fermentor*. Semarang: Fakultas Teknik Kimia UNDIP.
- Farikha, I. N. (2013). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Fitriani, S. d. (2009). *Pengembangan Sirup Berbahan Baku Kulit Nanas dan Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr)*. Pekanbaru: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Galih, A. R. (2008). *Pengaruh Penambahan Gula Pasir Terhadap Kadar Alkohol dan Kadar Vitamin C Pada Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (Averrhoa carambola) yang Difermentasikan*. *Skripsi*. Surakarta: FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hardoyo, d. (2007). *Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan Acetobacter aceti B166*. Lampung: FMIPA Universitas Lampung.
- Hidayat, d. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Intanwidya, Y. 2005. *Analisa Cuka Dari Segi Kandungannya Berikut Khasiatnya Masing-masing*. <http://www.mailarchive.com/forum@alumni-akabogor.net/html>. Diakses tanggal 14 November 2014.
- Kholis, N. S. (2008). *Analisis Kadar Bioetanol dan Glukosa Pada Fermentasi Tepung Ketela Laret (Manihot glaziovii Muell) Dengan Penambahan H₂SO₄*. *Skripsi*. Surakarta: FKIP Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kurniawan, D. (2008). *Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman Teh Dalam Kemasan Gelas Plastik Di Pasaran*. Bogor: Fakultas Teknik Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kwartiningsih, E. & Nuning Sri Mulyanti. (2005). *Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar*. *Jurnal Teknik Kimia UNS*, Vol. 4 : 8-12.

- Mahardika, B. D. (2014). *Uji Penurunan Tingkat Keasaman dan Parameter Kimia pada Minuman Sari Rosela (Hibiscus sabdariffa) Berkarbonasi*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Mahyanti, S. E. (2007). *Studi Pendahuluan Analisis Bubuk Kulit Nanas (Ananas comosus L) sebagai Dietary Fiber dan Senyawa Anti Oksidan*. Depok: FMIPA Universitas Indonesia.
- Malvianie, E. (2014). *Fermentasi Sampah Buah Nanas Menggunakan Sistem Kontinue dengan Bantuan Bakteri Acetobacter xylinum*. (hal. Vol. 2 No. 1). Bandung: Jurnal Teknik Kimia ITENAS.
- Miskah, S., & dkk. (2009). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bonggol dan Kulit Nanas Pada Proses Fermentasi Tempe*. *Jurnal Teknik Kimia* (hal. Vol. 16, No. 1). Universitas Sriwijaya.
- Muharlieni, & dkk. (2011). *Efek Penambahan Tepung Kulit Nanas (Ananas comosus (L) Merr) Dalam Pakan Terhadap Jumlah Telur dan Kualitas Telur Itik*. (hal. Vol. 6, No.2, Hal 15-20). Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Murni, murni. (2010). *Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Hasil Fermentasi Buah Nanas (Ananas comosus)*. *Skripsi*. Surakarta: FKIP Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nataliningsih. 2011. *Pengaruh pH Awal Dan Persentase Amonium Sulfat Terhadap Produk Nata De Kakao Yang Dihasilkan*. *Majalah Ilmiah Faperta Unbar*. No: 2, Vol: 1
- Ni'maturrohmah, W. (2014). *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca_ sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik Dengan Penambahan Acetobacter aceti yang Berbeda*. *Skripsi*. Surakarta: FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Novita, M., & dkk. (2012). *Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (Lycopersicum pyriforme) Pada Berbagai Tingkat Kematangan*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* . Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Nurika, I., & Hidayat, d. N. (2001). *Pembuatan Asam Asetat dari Air Kelapa Secara Fermentasi Kontinyu Menggunakan Kolom Bio-oksidasi (kajian dari*

tinggi partikel dalam kolom dan kecepatan aerasi). Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

Perry, R. H. (1999). *Perry's Chemical Engineer's Handbook, 7th ed.* New York: McGraw-Hill Book Company.

Pratama, S. B. (2013). *Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah Dan Konsentrasi Gula)*. Jurnal Industrial (hal. 180-193). Malang: Universitas Brawijaya.

Rukmana. (1996). *Nenas. Budidaya Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.

Sartika, R. (2010). *Pengaruh Suhu dan kelembaban Udara Terhadap Shelf-Life dan Karakteristik Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Selama Penyimpanan*. Bogor: Fakultas Pertanian, IPB.

Sintasari, R. A. (2014). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Krim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah*. Malang: Fakultas Teknologi Pangan.

Tjitrosoepomo, G. (2010). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

Trisnawati, W. 2006. *Preferensi Paneles Produk Sirup Buah Anggur selama Penyimpanan*. Bali: BPTP BALI

Triwidodo, A. (2008). *Perbandingan Kadar Alkohol dan Asam Asetat Pada Cuka Air Cucian Beras. Skripsi*. Surakarta: FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Widiastuti, R. (2008). *Pemanfaatan Bonggol Pisang Raja Sere (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka. Skripsi Thesis*. Surakarta: FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wijana, S. d. (1991). *Optimalisasi Penambahan Tepung Kulit Nanas dan Proses Fermentasi Pada Pakan Ternak Terhadap Peningkatan Kualitas Nutrisi ARMP(Deptan)*. Malang: Universitas Brawijaya.

Wulandari, E. (2010). *Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Etanol dan Kadar Glukosa Hasil Fermentasi Kulit Buah*

Nanas (Ananas comosus). Skripsi. Surakarta: FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Yulita, S. d. (2012). *Pengaruh Konsentrasi Starter Kulit Nanas (Ananas comosus L. Merr) Terhadap Kualitas Nata De Pachy (Pachyrrhizus erosus L.)*. Sumatera Barat: STKIP PGRI.

Yusra, I. (2011). *Pemanfaatan Kulit Nanas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bioetanol*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Zubaidah, E. (2010). *Kajian Perbedaan Kondisi Fermentasi Alkohol dan Konsentrasi Inokulum Pada Pembuatan Cuka Salak (Salacca zalacca)*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian-Universitas Brawijaya.