

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M. (2012). *Senyawa Asam Asetat*. Bandung: Angkasa.
- Ali, Z., Wang, Z., Amir, R.M., Younas, S., Wali, A., Adowa, N., & Ayim, I. (2017). Potential Uses of Vinegar as a Medicine and Related in vivo Mechanisms. *International Journal Vitamine Nutrition Research*, 1-12.
- Andayani, N., Nurhayati, D., dan Saing, M. D. (2019). Optimalisasi Lama Fermentasi dengan Penambahan Konsentrasi *Acetobacter Aceti* pada Pembuatan Cuka Buah Apel *Rhome Beauty* menggunakan Alat Fermentor. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember*: 313-320.
- Ardiansyah, R. (2019). *Budi Daya Pisang*. Surabaya: JP Books.
- Ariwayeni, W. (2011). Pemanfaatan Limbah Nenas untuk Pembuatan Asam Asetat Menggunakan Kombucha. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau, Pekanbaru.
- Awad, H.M., R. Diaz, R.A. Malek, N. Zalina, Othman, R.A. Aziz, & H.A. El Ensilazy. (2012). Efficient Production Process For Food Grade Acetic Acid By *Acetobacter Aceti* In Shake Flask And In Bioreaktor Kutures . *E-journal of chemistry*. IX (4) : 2275-2286
- Badan POM RI. (2006). Kategori Pangan. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Deputi Bidang pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- Breemer, R., Monihrapon, E., dan Nimreskosu, J. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Organoleptik dan Sifat Kimia Anggur Buah Tomi-Tomi (*Flacourtia inermis* Roxb). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2): 32-36.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. (2010). *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo H, Adiono. Jakarta: UI Press.
- Budak, N. H., Aykin, E., Seydin, A. C., Greene, A. K. and Guzel-Seydin, Z. B. (2014). Functional Properties of Vinegar. *Journal of Food Science* 79 (5) : R757-R764. DOI : 10.1111/1750-3841.12434
- Budiyanto, M. A. K. (2004). *Mikrobiologi Terapan: mikrobiologi pangan, mikrobiologi industri, mikrobiologi kedokteran, mikrobiologi lingkungan, mikrobiologi pertanian, mikrobiologi peternakan, dan rekayasa mikroorganisme*. Malang: Penerbitan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Cahyono, B. (2009). *Pisang*. Jakarta: Kanisius.

- Chairani, V. (2016). Penetapan Kadar Asam Asetat Pada Cuka Yang Digunakan Pedagang Baso Di Pasar Melati Medan Dengan Metode Alkalimetri. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Sari Mutiara Indonesia Medan.
- Dersroiser, N.W. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Dewati, R. (2008). *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol*. Surabaya: UPN Veteran.
- Dewi, A., Utama, C., & Mukodiningsih, S. (2014). Kandungan Total Fungi Serta Jenis Kapang Dan Khamir Pada Limbah Pabrik Pakan Yang Difermentasi Dengan Berbagai Aras Starter "Starfung". *Agripet*, 14(2), 102-106.
- Effendi, M. S. (2002). Kinetika Fermentasi Asam Asetat (Vinegar) oleh Bakteri *Acetobacter aceti* B127 dari Etanol Hasil Fermentasi Limbah Cair Pulp Kakao . *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XIII (2): 125-135.
- Effendi, S. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Evanuarini, H. (2011). "Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman pada Inkubator Terhadap Kualitas Fisik Kefir" *Jurnal Ilmu Peternakan*. 20 (2) : 8-13.
- Febriani, D. R., & Azizati, Z. (2018). Pembuatan Cuka Alami Buah Salak dan Pisang Kepok Beserta Kulitnya Teknik Fermentasi. *Walisongo Journal of Chemistry*, 2 (2): 73-78.
- Firdausni. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Ragi dalam Pembuatan Cuka dari Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Terhadap Mutu Cuka Rosella. *Jurnal Litbang Industri*, 3 (2): 77-83.
- Fiwka, E. (13 Mei, 2020). Pengertian Asam Asetat dan Rumus Asam Asetat. Diakses dari <https://www.masterpendidikan.com/2019/10/pengertian-asam-asetat-dan-rumus-asam-asetat.html>.
- Gorie, M. B. D. (2009). Pembuatan Cuka Apel Fuji (*Malus 'Fuji'*) menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti*. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Hardoyo., Tjahjono, A. E., Primarini, D., Hartono, & Musa. (2007). Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat menggunakan *Acetobacter aceti* B166. *J. Sains MIPA*, 13(1): 17-20.
- Hasfita, F., Maulinda, L., dan Devi, A. S. (2015). Pemanfaatan Buah Seri (*Muntingia calabura* L.) untuk Pembuatan Asam Asetat menggunakan Bakteri *Acetobacter xylinum*. Fakultas Teknik Universitas Malikussaleh.

- Hasanuddin., Dewi, K. H., dan Wulandra, O. (2012). Penggunaan Air Kelapa untuk Bahan Dasar Cuka Makan. *Jurnal Agroindustri*, 2 (2): 53-61.
- Hewitt, P.G. (2003). *Conceptual Integrated Science Chemistry*. San Francisco. Pearson Education, Inc.
- Hikmah, N. (2015). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Plastik Biodegradable dengan Plasticizer Gliserin. *Skripsi*. Teknik Kimia: Politeknik Negeri Sriwijaya. URI:<http://eprints.polsri.ac.id/id/eprint/1855>.
- Ilham, Itnawita, & Dahliaty, A. (2014). Potensi Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Asam Asetat Menggunakan Berbagai Macam Starter. *JOM FMIPA*, 1(2), 1-11.
- Indarto., & Murinto. (2017). Deteksi Kematangan Buah Pisang Berdasarkan Fitur Warna Citra Kulit Pisang Menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna HIS. *JUITA*, V(1): 15-21.
- Istianah, N, Wardani, A.K, & Heppy, S. (2018). *Teknologi Bioproses*. Malang: UB Press.
- Januaresti, A. A. (2015). Pengaruh Konsentrasi Inokulum *Acetobacter aceti* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Vinegar Murbei (*Morus alba*). (Tugas Akhir). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Kuncarawati, L.& M. Gumoyo. (2004). Peningkatan pendapat petani dengan pengolahan pisang menjadi kripik dan cuka pisang pada petani Dikecamatan Tumpang. *Jurnal Dedikasi* . I (2) . : 18-25.
- Kurnia, P. (2014). *Uji Mutu Organoleptik*. Jakarta : Raja Grafindo.
- Kusmawati, W. (2017). Analisis Kadar Asam Asetat dalam Media Limbah Fermentasi Biji Kakao akibat Penambahan Konsentrasi *Acetobacter Aceti* dan Waktu Inkubasi. *Jurnal Filsafat, Sains, Teknologi, dan Sosial Budaya*, 23(1): 67-72.
- Lay, B.W. (1994). *Analisis Mikrobiologi di Laboratorium*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Long Zhang, X., Zheng, Y., Lei Xia, M., Wu Nan, Y., Jing Liu, X., Kuan Xie, S., Fang Wu, Y., and Wang, M. (2020). Knowledge Domain and Emerging Trends in Vinegar Research: A Bibliometric Review of the Literature from WoSCC. *Foods*, 9(166): 1-34. DOI:10.3390 / foods9020166.
- Luqman, N.A. (2012). Keberadaan Jenis dan Kultivar Serta Pemetaan Persebaran Tanaman Pisang (*Musa sp.*) pada Ketinggian yang Berbeda di Pegunungan Kapur Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Skripsi*. Fakultas

Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

- Malo, O.O.I. (2017). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.) dan Pisang Ambon Lumut (*Musa acuminata-colla*) Terhadap Cita Rasa, Kadar Etanol Dan Metanol Wine Palisangbon (Pepaya California dan Pisang Ambon). *Skripsi*. Yogyakarta: FKIP Universitas Sanata Dharma.
- Mas, A., A. M. Troncoso, M. C. Garcia-Parrilla, and M. J. Torija. (2016). *Vinegar Encyclopedia of Food and Health* (pp. 418–423). Oxford: Academic Press.
- Masriatini, R. (2016). Penambahan Induk Cuka Pada Pembuatan Asam Asetat Dari Bonggol Pisang Uli (*Musa X Paradisiacal Triploid Aab*). *Jurnal Redoks Teknik Kimia*, 1(1), 65-72.
- Miller, S. (2015). *Fermenting Guide & Recipe Book*. USA: Masontops.
- Mohapatra, D. (2010). Banana and Its By-Product Utilisation: An Overview. *Journal of Scientific and Industrial Research*, Vol.69. PP: 323-329.
- Muaris, H. (2004). *Variasi Pisang Goreng*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Muzniar, A. M., Sachriani., dan Cahyana, C. (2018). Pengaruh Substitusi Kulit Pisang Ambon (*Musa x Paradisiaca* L.) Pada Pembuatan *Banana Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 1(1): 12-17.
- Ni'maturrohmah, W. (2014). *Pemanfaatan limbah kulit buah pisang kepok (Musa paradisiaca) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik Dengan Penambahan Acetobacter aceti dengan Konsentrasi yang Berbeda*. Surakarta: FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurhadianty, V., Cahyani, C., Nirwana, W., & Dewi, L. (2018). *Pengantar Teknologi Fermentasi Skala Industri*. Malang: UB Press.
- Nurhasanah, & Octarya, Z. (2018). Synthesis of Vinegar Acid with Raja Uli Banana Peel (*Musa paradisiaca*) by Adding Bagasse Water (*Saccharum officinarum*). *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*, 01(1), 17-22.
- Nuriawati, L, Itnawita, & Dahliaty, A. (2016). *Potensi Limbah Kulit Pisang Ambon (Musa paradisiaca) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Asam Asetat Menggunakan Starter Ragi Tapai*. Pekanbaru: Repository University of Riau.
- Nurismanto, R., Mulyani, T., dan Tias, D.I.N. (2014). Pembuatan Asam Cuka Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) dengan Kajian Lama Fermentasi dan Konsentrasi Inokulum (*Acetobacter aceti*). *Jurnal Rekapangan*, 8 (2), 149-155.

- Nusa, C. P. (2017). Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Okorie, D. O., Eleazu, C. O., dan Nwosu, P. (2015). Nutrient and Heavy Metal Composition of Plantain (*Musa paradisiaca*) and Banana (*Musa paradisiaca*) Peels. *Journal of Nutrition & Food Sciences*. 5 (370): 1-3.
- Ozturk, I., O. Caliskan, F. Tornuk, N. Ozcan, H. Yalcin, M. Baslar, and O. Sagdic. (2015). Antioxidant, antimicrobial, mineral, volatile, physico-chemical and microbiological characteristics of traditional home-made Turkish vinegars. *LWT-Food Science and Technology*, 63(1):144–51. DOI:10.1016/j.lwt.2015.03.003.
- Palimbong, S. (2017). Pengaruh Konsentrasi *Acetobacter aceti* dan Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cairan Fermentasi Pepaya Burung (*Carica papaya* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2), 478-485.
- Panda, H. (2017). *Small & Medium Scale Industries (Biotechnology Products)*. India : Asia Pacific Business Press .
- Priastri, E.W. Hasanudin, dan Dewi, K. (2013). Kualitas Asam Cuka Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan Metode Lambat (Slow Methods). *Jurnal Agroindustri*, 3(1):1-13.
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., dan Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. *J. Gipas*, 3(1): 49-63.
- Purwadi, Radiati, L., Evanuarini, H., & Andriani, R.D. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Putra G.P.G, Wartini, N.M, & Darmayanti, L.P.T. (2017). Kajian Metode dan Waktu Fermentasi Cairan Pulpa pada Perubahan Karakteristik Cuka Kakao. *AGRITECH*, 37(1), 38-47.
- Rachmawati, N. (2018). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Penambahan Konsentrasi Inokulum (*Acetobacter aceti*) terhadap Kualitas Asam Cuka dari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L). Yogyakarta: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Rahmah, F. A. (2016). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Merah dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik *Water Kefir*. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Rahmawati, D. N. (2019). Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter aceti* dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Asam Asetat (*Vinegar*) Pisang Klutuk (*Musa Balbisiana Colla*). *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.

- Santoso, H.B. (2002). *Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Penerbit KANISIUS.
- Satuhu, S., & Supriyadi, A. (2008). *Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shofiani, A. (2015). Pengaruh Penggunaan Masker Kulit Pisang Ambon terhadap Kulit Wajah Kering Orang Dewasa. *Skripsi*. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Semarang.
- Silfia., dan Agustini, S. (2014). Pengaruh Penambahan Gula terhadap Kualitas Vinegar tari Air Kelapa. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25 (2); 117-124.
- Suprapti, L. (2005). *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Surtiyani, M. (2015). Analisis Kadar Asam Cuka Dari Fermentasi Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti* pada Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Varietas Ambon Nangka, Ambon Bawen, dan Ambon Wulung yang Hidup di Jalur Pantai Selatan Desa Tegal Kamulyan Cilacap. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Suryani, T, Sari, S.K, & Tyastuti, E.M. (2019). *Petunjuk Praktek Mikrobiologi Industri*. Surakarta: UMS Press.
- Susanti, R., & Fibriana, F. (2017). *Teknologi Enzim*. Yogyakarta: ANDI.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. (1993). *HFS (High Fructose Syrup) dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wahono, S.K., E. Damayanti, dan V.T. Rosyida. (2011). Laju Pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae* Pada Proses Fermentasi Pembentukan Bioetanol dari Biji Sorgum (*Sorghum bicolor* L.). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. D-04: 1–6.
- Waluyo, S. (1984). *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*. Jakarta: Dewa Ruci Press.
- Widodo, E., Natsir, M. H., & Sjoefian, O. (2018). *Aditif Pakan Unggas Pengganti Antibiotik*. Malang: UB Press.
- Widyawati, M. (2015). *Smart Moms in the Kitchen* . Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Wilar G., Indriyati, W., dan Subarnas, A. (2014). Pemanfaatan dan Pengolahan Limbah Kulit Pisang menjadi Permen Kulit Pisang yang Berkhasiat Antidepresi dalam Upaya Pemberdayaan Kesehatan dan Perekonomian

- Masyarakat Desa di Kecamatan Karang Tengah Kabupaten Cianjur. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 3 (1): 5-8.
- Wisaniyasa, N.W, Putra, I.N.K, & Puspawati, N.N. (2017). *Penuntun Praktikum Teknologi Fermentasi*. Bali: Universitas Udayana.
- Wolke, R. L. (2006). *What Einstein Told His Cook Kitchen Science Explained*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wusnah, Meriatna, & Lestari, R. (2018). Pembuatan Asam Asetat dari Air Cucian Kopi Robusta dan Arabika dengan Proses Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(1), 61-72.
- Yasminto, H. M., Chairul., dan Utami, S. P. (2019). Pengaruh Volume Inokulum *Acetobacter aceti* dan Waktu Fermentasi terhadap Fermentasi Asam Asetat dari Nira Aren (*Arenga pinnata*). *Jom FTEKNIK*, 6 (1): 1-6.
- Yeni, L. F., Hidayat, A., dan Marlina, R. (2011). Isolasi dan Aktivitas Fermentasi Bakteri Asam Asetat pada Nira Nipah (*Nypa fruticans*). *Jurnal Pendidikan Matematika dan IPA*, 2 (2): 1-10.
- Yuwono, S.S, & Wazliroh, E. (2017). *Teknologi Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: UB Press.