

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. R. (1997). *Vinegar. Dalam: Wood, B.J.B. (Ed). Microbiology of Fermented Foods Vol 1*. London: Elsevier Applied Science Published.
- Afrianti, A. (2010). *33 Macam Buah-Buahan Untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta .
- Agustina, L. (2006). Pemanfaatan Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) sebagai Bahan Baku Pembuatan. *Skripsi*. FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- 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* (pp. 313-320). Jember: Politeknik Negeri Jember.
- 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 Cultures . *E-journal of chemistry*. IX(4) : 2275-2286.
- Badan Standarisai Nasional (BSN). (1996). *SNI 01-4371-1996 Cuka Fermentasi*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Bagasyanirawan. (2012). *Pembuatan Asam Asetat*. Makassar: Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin.
- Bamforth, C. W. (2005). *Food, Fermentation Dan Micro-Organism*. British: Newgen Imaging System.
- Bergey., David, H., John, G., Noel, R., Krieg., Peter H.A., Sneath. (1994). *Bergey's Manual Of Determinative Bacteriology* (Edisi Ke-9<sup>th</sup> Ed.). Lippincott Williams & Wilkins. ISBN 0-683-00603-7.
- 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.
- 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* B 127 Dari Etanol Hasil Fermentasi Limbah Cair Pulp Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XIII(2): 125-135.
- Evanuarini, H. (2011). "Pengaruh Suhu dan Lama Pemeraman pada Inkubator Terhadap Kualitas Fisik Kefir" *Jurnal Ilmu Peternakan*. 20 (2) : 8-13.
- Failasufa, M. N., Sunarto, W., Pratjojo, W. (2015). Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis Kedelai Dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos nucifera*) Granul. *Indo. J. Chem. Sci.* IV(2).
- Fetsecret indonesia. (2016). *Komposisi Nanas Madu 100 Gram*. Jakarta: Informasi Nilai Gizi.
- Firdausni. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Ragi Dalam Pembuatan Cuka Dari Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Terhadap Mutu Cuka Rosella. *Jurnal Litbang Industri*. III(2): 77-83.
- Gorie, M. B. D. (2009). Pembuatan Cuka Apel Fuji (*Malus 'Fuji'*) menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti*. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Hadiati, S., Idriyani, N. L. P. (2008). *Petunjuk Teknis Budidaya Nenas*. Sumatra Barat: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. ISBN 978-979-1465-04-05.
- Hardoyo, T., Primarini, A. E., Hartono, D., & Musa, d. (2007). Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan *Acetobacter Aceti* B166. *Jurnal Sains Mipa*, XIII(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.
- 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.
- 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.

- Karim, N. M. (2011). Perbandingan Efektivitas Cuka Apel Dan Dietilpropion Terhadap Penurunan Berat Badab Tikus (*Rattus novergicus*). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Univevrsitas Indonesia, Jakarta.
- Khoirul, U. (2004). Optimasi Produk Asam Asetat. [www.student.ipb.ac.id](http://www.student.ipb.ac.id). Diakses: 26 Juli 2020.
- Kozaki, M. L. (1998). Studies On The Acid Traditional Vinegars: Selection And Evaluation On The Efficiency Of Isolated Acetid Acid Bacteria. *Proseeding of international Conference on Asian Network on Microbial Research* (pp. 105-115). Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Krusong, W., Vichitraka, A. (2015). An Investigation Of Simultaneous Pineapple Vinegar Fermentation Interaction Between Acetic Acid Bacteria And Yeast. *Asian Journal Of Food Dan Agroindustry*. III(1): 192-203.
- Kwartiningsih, E., & Mulyati, L. N. (2005). Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. *EKUILIBRIUM*. IV(1): 8-12.
- Leasa, H., matdoan, m. n. (2015). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Sam Cuka Aren (*Arenga pinnata* Merr.). *Biopendix*. I(2): 140-145.
- Lisdiana, & Widyaningsih, S. (1997). *Budidaya Nenas, Pengolahan dan Pemasaran*. Solo: Penerbit CV. Aneka.
- Marissa. (2016). Manfaat Tanaman Nanas Madu. <http://foodsecret.co.id/>. Diakses: 2 Juli 2020
- Ma'sum, Z. (2006). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Waktu Fermentasi Terhadap. *Buana Sains*, VI(2), 195-198.
- Mashud, N., Manata, Y. (2015). Kelapa Genjah Sebagai Sumber Nira Untuk Pembuatan Gula. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*. Manado: Balai Penelitian Tanaman Palma.
- Muljoharjo, M. (1989). *Nanas Dan Teknologi Pengolahannya*. Bandung: Liberty.
- Naidu, A. S. (2000). *Natural Food Antimicrobial System*. California: CRC Press
- Nanba, K. T. (2001). Characerization Of Acetic Acid Bacteria In Traditional Acetic Acid Fermentation Of Rice Vinegar (*Komesu*) And Unpolish Rice Vinegar (*Kurosus*) Product In Japan. *Applied And Environmental Microbiology* (667), 986-990.
- Nasution, A. M. (1989). *Mempelajari Beberapa Cara Fermentasi Dalam Pembuatan Vinegar Nira Aren*. Bogor: Fakultas Pertanian IPB.

- Ni'maturrohmah, W. (2014). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cuka Organik Dengan Penambahan *Acetobacter aceti* Dengan Konsentrasi Berbeda. *Skripsi*. FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Novia, D. (2012). Pembuatan Yogurt Nabati Melalui Fermentasi Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Menggunakan Kultur Backslop. *Skripsi*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, Jakarta.
- Nurhasanah, & Octarya, Z. (2018). Synthesis of Vinegar Acid with Raja Uli Banana Peel (*Musa paradiaca*) by Adding Bagasse Water (*Saccharum officinarum*). *Indonesian Journal of Chemical Science and Technolog*. 01(1): 17-22.
- 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*. VIII(2): 149-155.
- Palimbong, S. (2017). Pengaruh Konsentrasi *Acetobacter aceti* Dan Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cuka Ferementasi Pepaya Burung (*Carica papaya, L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. II(2): 478-485.
- Panda, H. (2017). *Small & Medium Scale Industries (Biotechnology Products)*. India: Asia Pacific Business Press.
- Pratama, F., Susanto, W. H., Purwantiningrum, I. (2015). Pembuatan Gula Kelapa Dari Nira Fermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anri Inversi Dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. III(4): 1272-1282.
- Porrondo, J. (2003). A Note-Production Of Vinegar From Whey. *Journal Of The Institute Of Brewing*. CIV(4): 356-358.
- Priastry, E. W. (2013). Kualitas Asam Cuka Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Dengan Metode Lamat (Slow Methods). *Jurnal Agroindustr*. III(1): 1-13.
- Putri, D. N., Susanto, A., Noor, R. (2019). Perbandingan Hasil Pertumbuhan Nanas Queen Dan Nanas Madu Sebagai Sumber Belajar Biologi Berupa Panduan Praktikum Materi Pertumbuhan Dan Perkembangan. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan* (pp 117-122). Lampung: Universitas Muhammadiyah Metro.
- Rachmawati, N., Nurlaily, F. A., Wijatniko, B. D. (2019). Pengaruh Waktu Fermentasi Dan Penambahan Konsentrasi Inokulum (*Acetobacter aceti*)

- Terhadap Kulit Asam Cuka Dari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L). *Indonesian Journal Of Halal Science (IHJS)*. I(1): 12-18.
- Rahmawati, R. (2015). Pemanfaatan Kulit Singkong (Manihot utilissima) Sebagai. *Skripsi*. FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- 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.
- Rosdiana. (2004). *Vinegar Kulit Pisang*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Rosmiati., Y. M. (2013). Pembuatan Asam Asetat Dari Limbah Ciri Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica* sp.). *Jurnal Reaks*. XI(2): 43-53.
- Rosandari, T., Thayib, M., Hasroel., dan Krisdiawati, N. (2013). “Variasi Penambahan Gula Dan Lama Inkubasi Pada Proses Fermentasi Cider Kersen (*Muntingia calabura*)”. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Industri Pertanian.
- Rubrik. (2016). Komposisi Nanas Madu Utuh. <http://Komposisi.Nanas.Madu.Utuh/>. Diakses: 2 Juli 2019.
- Santoso, H. B. (1993). *Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, L. R. (2019). Produksi Vinegar Dari Fermentasi Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.) Menggunakan Sukrosa Dan *Acetobacter aceti* FNCC 0016. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Saputri, T., Ulivia, Saputri, D. T. (2010). Pemanfaatan Air Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Vinegar Yeng Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi. *Skripsi*. Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Silfia., dan Agustini, S. (2014). Pengaruh Penambahan Gula terhadap Kualitas Vinegar dari Air Kelapa. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. XXV(2): 117-124.
- 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.
- Trisnawati, W. (2006). *Preferensi Paneles Produk Sirop Buah Anggur selama Penyimpanan*. Bali: BPTP Bali.
- Tyasning, R. (2006). Pengaruh Pengadukan, Aerasi, Etanol Pada Pembuatan Asam Asetat Dengan Metode Kultur Terendam. *Skripsi*. Jurusan Teknik Kimia, Universitas Lampung.
- USDA. (2008). *Komposisi Buah Nanas Madu/100 Gram*. Jakarta: National Nutrient. Pp 15.
- Wahyuni, Sri. (2015). Pemanfaatan Kulit Nanas (*Ananas comosus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka dengan penambahan *Acetobacter aceti*. *Skripsi*. FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Waluyo, S. (1984). *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*. Jakarta: Dewa Ruci Press.
- Waluyo, S. (2009). *Mikrobiologi Umum*. Malang: Universitas Muhammadiyah Press.
- Widiastuti, R. (2008). Pemanfaatan Bonggol Pisang Raja Sere (*Musa paradisiaca*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka. *Skripsi*. FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Widodo, E., Natsir, M. H., & Sjofian, O. (2018). *Aditif Pakan Unggas Pengganti Antibiotik*. Malang: UB Press.
- Wisaniyasa, N.W, Putra, I.N.K, & Puspawati, N.N. (2017). *Penuntun Praktikum Teknologi Fermentasi*. Bali: Universitas Udayana.
- Wulandari, E. (2010). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Etanol dan Kadar Glukosa Hasil Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Skripsi*. FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Wulandary, N. F. (2019). Pengaruh Pemberian Sari Buah Nanas Madu (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Gizi Dan Kesukaan Tape Ketan Putih. *Skripsi*. Prodi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Sanata Drama, Yogyakarta.
- Wusnah., Meriatna., Lestari, R. (2018). Pembuatan Asam Asetat Dari Air Cucian Kopi Robusta Dan Arabika Dengan Proses Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. VII(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.

Zubaidah, E., Veronica, C. (2014). Studi Aktivitas Antioksidan Cuka Berbasis Buah Anggur Bali (*Vitris vinifera*) Utuh Dan Tanpa Kulit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. VII(2): 95-103