

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Wira Kusuma, G. P., Ayu Nocianitri, K., & Kartika Pratiwi, I. D. P. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus sp.* F213. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 181. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p08>
- Afrinda Alma, Al'Araafa; Kistantia Elok, Mumpunia; Sekar Nur, H. (2023). Pengaruh Perendaman Ekstrak Nanas (*Ananas comosis*) terhadap Kadar Alkohol, Kadar Keasaman, dan Tingkat Kesukaan. *Jurnal Dunia Gizi*, 6(2), 91–101.
- Amalia, E. Y., Maulana, A., Astuti, F. I., & Anindita, N. S. (2024). *Tepache* minuman probiotik dari kulit nanas *Tepache* probiotic drink from pineapple peel. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*, 2(2), 524–529.
- Apriliyanto, U. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Dan Lama Waktu Proses Fermentasi Pada Karakteristik Kefir Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.36526/jipang.v2i1.1209>
- Arikunto, S. (2021). *Dasar-dasar evaluasi pendidikan edisi 3*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Arista, A., Alim, E. G., Hartono, H. V., Hendrata, M. A., Ndaumanu, M. L., Wirya, R. A., Natasya, S., & Bryant, V. (2021). Fermentasi Asam Laktat Dalam Proses Produksi Minuman Probiotik Pada PT.Yakult Indonesia Persada. *Studi Ekskursi*, 1(31), 1–35.
- BPOM. (2016). Perka BPOM no 21 tahun 2016. *Kategori Pangan Indonesia*, 1–28.
- Devi Kharisma, S. N., Renanda, J. D., & Laili, V. C. (2024). Uji Organoleptik dan Hedonik *Tepache* Berbahan Dasar Kulit Nanas Kelud asal Kabupaten Kediri. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran 4 ISSN 2963-1890*,

1111–1122.

- Dupa, E. C., Tuju, T. J., & Langi, T. M. (2022). Pengaruh Pencampuran Beras Ketan Hitam dan Ketan Putih (*Oryza glutinosa*) Terhadap Sifat Fisikokimia Minuman Beralkohol dari Tape. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 279–286.
- Dzulqaidah, I., Zanuba, R. B., Alwi, A. S. F., Salsabila, A. R. P., Mursidi, S., & Muliastari, H. (2021). Ekstraksi dan Uji Aktivitas Enzim Bromelin Kasar dari Buah Nanas. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(2), 80. <https://doi.org/10.31764/jafp.v1i2.6974>
- Fahli Haiyul, Wira Boviana Suhery, Tiara Tri Agustini, Yozi Fiedya Ningsih, Alhanina salsabila, Diana Agustina, Dwy Owen, Emelina, Indri Nofira, Rizky Wulandari, Rohiyah Novilian, Suci Amelia Ramadhani, Y. S. (2023). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Sebagai Minuman Fermentasi Yang Menyehatkan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Yamasi*, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.59060/jpmy.v2i1.279>
- Fajariningtyas, D. A., & Hidayat, J. N. (2020). Pengembangan petunjuk praktikum berorientasi pemecahan masalah sebagai sarana berlatih keterampilan proses dan hasil belajar mahasiswa IPA Universitas Wiraraja. *Jurnal Pendidikan Sains Indonesia (Indonesian Journal of Science Education)*, 8(2), 152-163.
- Fidyasari, STP., MP, A., Lestari, F. E., & Maslukah, W. (2022). Pengaruh Waktu Fermentasi Nanas (*Ananas comosus L*) Terhadap Mutu Fisik Es Krim Sinbiotik Tempe. *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 165–170. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.165-170>
- Firdaus, S., Isnaini, L., & Aminah, S. (2020). “Review” Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 3).
- Gutiérrez-Sarmiento, W., Peña-Ocaña, B. A., Lam-Gutiérrez, A., Guzmán-Albores, J. M., Jasso-Chávez, R., & Ruíz-Valdiviezo, V. M. (2022). Microbial

community structure, physicochemical characteristics and predictive functionalities of the Mexican *Tepache* fermented beverage. *Microbiological Research*.127045

Hadi, M. J., & Junaidi, M. (2020). Prinsip dan Langkah-Langkah Penerapan *Focus Group Discussion* untuk Meningkatkan Keterampilan Berbicara dan Berpikir Kritis Mahasiswa. *Jurnalistrendi : Jurnal Linguistik, Sastra, Dan Pendidikan*, 5(2), 126–134. <https://doi.org/10.51673/jurnalistrendi.v5i2.426>

Hermanto, D. (2021). Penentuan Kandungan Etanol dalam Makanan dan Minuman Fermentasi Tradisional Menggunakan Metode Kromatografi Gas. *Chempublish Journal*, 5(2), 105–115. <https://doi.org/10.22437/chp.v5i2.8979>

Himmaty Risdiana , Yunastiti Purwaningsih, A. S. E. (2021). Farm Business Feasibility of Pineapple Commodity after Volcanic Eruption in Ngancar District, Kediri, East Java Province Risdiana. *Journal Stimykpn*, 22(2), 87–96.

Hutapea, K. P., Sitepu, I., Ginting, W. F., & Sitorus, R. O. (2022). Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Produksi Dan Pendapatan Usahatani Nanas (*Ananas comosus*). *Methodagro: Jurnal Penelitian Ilmu Pertanian*, 8(2), 1–9. <https://doi.org/10.46880/mtg.v8i2.1677>

Jumadi, O., Kurnia, N., Asmawati Azis, A., & Karim, H. (2024). Respon Guru dan Siswa SMK YPPP Wonomulyo terhadap Pelatihan Pembuatan Minuman Fermentasi *Tepache*. *Jurnal Hasil-Hasil Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 64–71. <https://journal.unm.ac.id/index.php/JHP2M>

Karim, H., Jumadi, O., Arsal, A. F., & Suryani, A. I. (2024). Utilization of pineapple peels in the production of probiotic *Tepache* for immune enhancement among Members of Majelis Taklim Nurul Muhajirin in Makassar Pemanfaatan Kulit Buah Nanas dalam Pembuatan Minuman Probiotik *Tepache* untuk Peningkatan Imunitas bagi. *Jurnal Hasil Inovasi Masyarakat (JHIM)*.

Lubis, A. F., Ningsih, S. S., Handayani, T., Sabina, S., Nasution, Z. S., Fakultas, M., & Universitas, P. (2024). Pelatihan Pembuatan *Tepache* dan Cuka Nenas

- untuk Kesehatan Di Desa Tanjung Alam. *Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Vol. 4., No. 1, 4(1)*, 1–8.
- Mahirullah; Lamuru, A. S., & Ningsih, N. W. (2023). Pengaruh Pencampuran Alginat Dan Serbuk Kalsium Oksida (CaO) Adsorben Untuk Peningkatan Kadar Alkohol Teknis Pada Metode Destilasi-Adsorpsi. *Jurnal Jejaring Matematika Dan Sains*, 5(1), 6–11.
- Manrique, N. M. O. (2024). Fermentos que huelen a *Tepache*, pero son abono. *Pregones de Ciencia*, (5), 39-43.
- Marsel Tuapattinaya, P. J., Mercy Papilaya, P., & Tibalilatu, A. R. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Dan Jenis Gula Terhadap Kadar Alkohol Minuman Berbahan Dasar Gandaria (*Bouea macrophylla Griff*). *Biopendix*, 10(1), 102–109.
- MUI, M. U. I. (2018). Produk Makanan dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol. *Mui*, 1–11.
- Mulyati, T. A., Pujiono, F. E., & Farida, U. (2023). Pemberdayaan Kelompok Tani Nanas Queens Kediri Melalui Pembuatan Bioetanol “Pina Queens” dari Limbah Kulit Nanas. *Indonesia Berdaya*, 4(4), 1541–1548. <https://doi.org/10.47679/ib.2023600>
- Nahak, B. R., Aliah, A. I., & Karim, S. F. (2021). Analisis Kadar Alkohol pada Minuman Beralkohol Tradisional (Arak) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(4), 448–454. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i4.360>
- Najini, R., Purwanti, N. U., Mufida, A. R., Kurniawan, A., Alghifary, M. H. H., Syalsabila, R. R., Nuraini, R., & Safitri, W. (2024). Minuman Probiotik *Tepache* Dari Fermentasi Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) Menggunakan Variasi Jenis dan Konsentrasi Gula. *Journal Pharmacy of Tanjungpura*, 1(2), 74–79.
- Pangestu, Aziz. Putri Ayu, H. (2022). Rancang Bangun Alat Pendeteksi Persentase

Kadar Alkohol Pada Minuman Berbasis IOT. 9, 356–363.

Putri, F. N. A., Purwijantiningsih, E., & Pranata, F. S. (2021). Review Jurnal: Pemanfaatan Bakteriosin Untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Minuman. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2), 96–108. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v6i2.5689>

Rahmawati, F. D. N., Swasti, Y. R., & Purwijantiningsih, E. (2021). Kajian Pustaka: Kualitas Minuman Probiotik Berbahan Dasar Nabati dengan Variasi Sukrosa dan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 112–128.

Resnawati, H. (2020). Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, 497–502.

Rifdah, R., Kalsum, U., & Anugrah, I. S. (2022). P Pengaruh *Saccharomyces Cerevisiae* Terhadap Kadar Etanol Dari Kulit Nanas Secara Fermentasi. *Jurnal Teknik Patra Akademika*, 13(02), 115–126. <https://doi.org/10.52506/jtpa.v13i02.176>

Sagita, C. (2023). Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (*Tepache*). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies*, 3(2), 205–210. <https://doi.org/10.47467/tarbiatuna.v3i2.3017>

Sari, F. I., Wibowo, B., & Irwanto, R. (2020). Pengaruh Jumlah Ragi Pada Pembuatan Bioetanol Dari Campuran Buah Kersen Dan Kulit Nanas. *Prosiding Seminar Penelitian Dan Pengabdian Pada Masyarakat*, 139–142.

Sari, R. P. (2024). Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Fermentasi Terhadap pH Dan Kadar Asam Laktat *Yoghurt* Sari Buah Mangga Podang Sebagai Bahan Pembelajaran Biologi Sma. (Doctoral dissertation, Universitas Nusantara PGRI Kediri).

Sitorus, W.A., Rasyidah., & Mayasari, U. (2022). Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Produksi Dan Pendapatan Usahatani Nanas (*Ananas comosus*).

- Methodagro: Jurnal Penelitian Ilmu Pertanian*, 8(2), 1–9.
<https://doi.org/10.46880/mtg.v8i2.1677>
- Shobib, A., & Muryanto, S. (2022). Pembuatan Alkohol Menggunakan Bahan Baku Kulit Buah Nanas Dengan Cara Fermentasi (Aplikasi Response Surface Methodology). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 7(1), 70.
<https://doi.org/10.31942/inteka.v7i1.6578>
- Soedarya. (2009). Agribisnis Nanas: Budidaya - Usaha - Pengolahan. CV. Pustaka grafika. Bandung.
- Sukriadi, H, E., Wahyu Teresza Rustomo, & Rachmat Astiana. (2022). *Tepache* Kulit Nanas. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 28–37.
- Sunaryo, S. P. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Fruit Leather Buah Melon (*Cucumis melo L.*) Dengan Subtitusi Buah Nanas (*Ananas comosus*).
- Sundari, I. (2020). Karakteristik Morfologi dan Kualitas Buah Tanaman Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*) Lokal di Kabupaten Siak. *Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru*, 34.
- Suryanto, A., Sitawati., Noor, A., Nurlaelih, E. E., & Damaiyanti, D. R. R. (2020). Pemberdayaan Kelompok Tani Untuk Persiapan Bahan Baku Industri Nanas (*Ananas Comosus (L) Merr.*) Di Kecamatan Ngancar Dan Plosoklaten Kabupaten Kediri. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 6(1), 1–10.
<https://doi.org/10.20956/jdp.v6i1.11499>
- Tivani, I., & Muldyana, T. (2022). Efektivitas *Tepache* Gula Aren, Gula Kelapa Dan Kombinasinya Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Journal Of Health Science And Research*, 5(1), 132–138.
<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jjhsr/index>
- Wahyuningtias, D. S., Fitriana, A. S., & Nawangsari, D. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas

- Antioksidan Teh Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Pharmacy Genius*, 2(3), 198-207.
- Wardani, D., & Rosdiana, L. (2022). Efektivitas Simulasi Phet Dengan Model Inkuiri Terbimbing Untuk Meningkatkan Keterampilan Proses Sains Siswa Smp Pada Materi Listrik Dinamis. *Pensa E-Jurnal : Pendidikan Sains*, 10(2), 221–226. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/pensa>
- Winahyu, N., Maharani, N., Helilusiatiningsih, N., Choirina, V. N., & Angesti, S. D. (2022). Perencanaan Bisnis Produk Olahan Berbasis Komoditas Nanas Di Kabupaten Kediri. *Jurnal Pertanian Cemara*, 19(1), 65–76. <https://doi.org/10.24929/fp.v19i1.1983>
- Wulandari, F., 2008. Uji Kadar Protein Tape Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Yuliasari., Fahma, Riyanti Eliza., Nurlisa., Hidayati, Widia, P. (2023). Pembuatan Probiotik Berupa Minuman *Tepache* dari Kulit Buah Nanas di Dusun IV Desa Tanjung Seteko Indralaya. *Sriwijaya Journal of Community Engagement and Innovation*, 2(1), 1–6.
- Zahara, D., Widyastuti, S., & Amaro, M. (2024). Pengaruh Penambahan Cacahan Kulit Kayu Kesambi (*Shleichera oleosa* Merr) dan Lama Waktu Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Mikrobiologi Nira Aren. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(4), 71-83.
- Zahidatunnisa, Yuni, Fitriani, Seli, Intan Oktoviyani, Neni, Heryani, Pipah, Hapipatur Rohmah, Puji, Kusumawati, Riska, Nurmalasari Kasman, Tiara, Arifah, Viana, Amanda Maulani, Eva, M. (2024). Sosialisasi Minuman *Tepache* : Fermentasi Kulit Nanas Untuk Gaya Hidup Sehat Dan Berkelanjutan. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(2), 1249–1261.