

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, A., & Sri Karuniari Nuswardhani. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Tani Jahe di Desa Kunjorowesi. *Botani : Publikasi Ilmu Tanaman Dan Agribisnis*, 1(3), 89–103. <https://doi.org/10.62951/botani.v1i3.99>
- Aisyah, S., Noviyanti, E., & Triyanto, T. (2020). Bahan Ajar Sebagai Bagian Dalam Kajian Problematika Pembelajaran Bahasa Indonesia. *Jurnal Salaka : Jurnal Bahasa, Sastra, Dan Budaya Indonesia*, 2(1), 62–65. <https://doi.org/10.33751/jsalaka.v2i1.1838>
- Al-Kharousi, Z. S. (2025). Highlighting Lactic Acid Bacteria in Beverages: Diversity, Fermentation, Challenges, and Future Perspectives. *Foods*, 14(12), 2043. <https://doi.org/10.3390/foods14122043>
- Alencar, E. M., Souza, A. Q. L. de, Perdigão, L. M. R., & Santos, W. G. dos. (2025). Análise Cinética E Sensorial De Ginger Beer Varietas Emprit Elaborada Por Métodos Diversificados De Fermentação. *Revista de Ciências Agroveterinárias*, 24(3), 645–660. <https://doi.org/10.5965/223811712432025645>
- Angela, J., (2026). How to Grow Ginger Successfully (Step-by-Step Guide). *Growing In The Garden*.
- Arifuddin, A., Sutrio, S., & Taufik, M. (2022). Pengembangan Bahan Ajar Kontekstual Berbasis Hands On Activity dalam Pembelajaran Fisika untuk Meningkatkan Pemahaman Konsep Fisika Peserta Didik. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 7(2c), 894–900. <https://doi.org/10.29303/jipp.v7i2c.631>
- Arini, L. D. D. (2017). Pemanfaatan Bakteri Baik dalam Pembuatan Makanan Fermentasi yang Bermanfaat untuk Kesehatan. *Jurnal Biomedika*, 10(1), 1–11. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v10i1.218>
- Azizah, A. N., Isnawati, F., Rahmawati, F., (2021). Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Jahe Instan Guna Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 3(3), 5–12. <https://doi.org/10.57214/pengabmas.v3i3.237>
- Azkiyah, L., Pamujiati, A. D., Sidhi, E. Y., Slamet, A. H. H., Utomo, K. W. M., (2023). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Bahan

- Minuman Instan Penambah Imunitas. *Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 58-67. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v3i1.4561>
- Cahyaningsih, N., Mariani, Febriana, R. (2024). Pengaruh Penggunaan Jahe Gajah, Jahe Emprit, dan Jahe Merah dalam Pembuatan Bir Pletok Serbuk Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Cerdika: Jurnal Ilmiah*, 4(8), 634-647. <https://doi.org/10.59141/cerdika.v4i8.839>
- Collins, S. P., Liu, D. Jenkins, C. A., Storrow A. B., (2021). Examining Whether a Self-Care Program Reduces Healthcare Use and Improves Health among Patients with Acute Heart Failure -- The Guided HF Study. *Jama Cardiology*, 6(2), 200-208, <https://doi.org/10.25302/04.2021.AD.140921656>
- Devi, S. N. K., Renanda, J. D., Laili, V. C., & Herawati, E. (2024). Uji Organoleptik dan Hedonik Tepache Berbahan Dasar Kulit Nanas Kelud asal Kabupaten Kediri. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran*, 4(1), 1111–1122.
- Don, S. M. M., Rambli, M. M., Nore, B. F. (2023). Developing Herbal-Based Beverage Fermentation Using *Saccharomyces Cerevisiae*: The Physico-Chemical Properties. *ASEAN Journal on Science and Technology for Development*, 40(2), 1. <https://doi.org/https://doi.org/10.61931/2224-9028.1524>
- Efendi, M. R., Ifadah, R. A., & Sutrisno, E. (2022). Kajian Konsentrasi Penambahan Sari Jahe (*Zingiber officinale*) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Kefir Susu Kambing. *Seminar Nasional Fakultas Teknik*, 1(1), 152–156. <https://doi.org/10.36815/semastek.v1i1.27>
- Fadilah, U., Wijaya, I M.M., Antara, N.S., (2018). Studi Pengaruh Ph Awal Media Dan Lama Fermentasi Pada Proses Produksi Etanol Dari Hidrolisat Tepung Biji Nangka Dengan Menggunakan *Saccharomycess cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 92-102. <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/JRMA.2018.v06.i02.p01>
- Falya, Y., Ardianto, F. A.N., Maulan, R *et al.*, (2023). Processing Innovative Products Based On Herbal Plants To Promote A Healthy Lifestyle. *Community Emppwertmen*, 8(12), 2108-2115. <https://doi.org/https://doi.org/10.31603/ce.230>

- Fathiah, M., Vachouscova, P., (2022). Identifikasi Tanaman Jahe (*Zingiber Officinale*) Berdasarkan Morfologi 1. *Jurnal AGRIFOR*, 21(2), 341–352. <https://doi.org/https://doi.org/10.31293/agrifor.v21i1>
- Fauziah, A., & Fahrudin, A. (2022). Pengembangan Buku Petunjuk Praktikum Biologi Umum untuk Mahasiswa Program Sarjana Prodi Tadris Biologi UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung. *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*, 14(1), 1–8. <https://doi.org/10.25134/quagga.v14i1.4521>.
- Febriana, E., Wikandari. P.R., (2022). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Tomat dengan Kultur *Starter L. plantarum* B1765. *Journal of Chemistry*, 11(2), 88-142. <https://doi.org/10.26740/ujc.v11n2.p123-135>
- Felipe, F. L. D., Rivas, B. D. L., Munoz, R., (2022). Molecular Responses of Lactobacilli to Plant Phenolic Compounds: A Comparative Review of the Mechanisms Involved. *Antioxidants*, 11(1), 18. <https://doi.org/10.3390/antiox11010018>
- Fidela, Z., Muflihati, I., Nurlaili, P. E., Affandi, A. R. (2021). Efek Jenis Jahe dan Perlakuan Pendahuluan Blansing Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Jahe Instan. *Journal of Food and Culinary*, 4(2), 99-110. <https://doi.org/https://doi.org/10.12928/jfc.v4i2.5425>
- Firdaus. G, Rizqiati, H. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Rendemen, pH, Total Padatan Terlarut dan Mutu Hedonik Kefir Whey. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1) 70-79. <https://dx.doi.org/10.14710/jtp.2019.22284>
- Gaonkar, S. K., Nadaf, Z., Nayak, S., Desai Gaokar, R., & Borkar, S. (2024). Bio-Actives And COVID-19: A Production Of Sustainable Fermented Ginger Beer Varietas Emprit And Probiotic Fruit Drinks As A Plausible Approach For Boosting The Immune System. *Discover Food*, 4(1), 5. <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00075-x>
- Ghasemzadeh, A. Hawa Z. J., Rahmat, A. (2015). Optimization Protocol For The Extraction Of 6-Gingerol And 6-Shogaol From *Zingiber Officinale* Var. *Rubrum* Theilade And Improving Antioxidant And Anticancer Activity Using Response Surface Methodology. *BMC Complementary and Alternative Medicine*. 15(1), 258.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s12906-015-0718-0>

- Ginantara, A., & Aguss, R. M. (2022). Pengembangan Bahan Ajar Permainan Bola Besar Sebagai Sumber Belajar Di SMA Negeri 1 Trimurjo. *Journal Of Physical Education*, 3(2), 26–33. <https://doi.org/10.33365/joupe.v3i2.2077>
- Gunam, I. B. W. (2017). Pengaruh Berbagai Merk Dried Yeast (*Saccharomyces* sp.) Dan pH Awal Fermentasi Terhadap Karakteristik Wine Salak. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 22(2), 63–72. <https://doi.org/https://doi.org/10.23960/jtihp.v22i2.63-72>
- 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(1), 126-134, [10.51673/jurnalistrendi.v5i2.426](https://doi.org/10.51673/jurnalistrendi.v5i2.426)
- Halimah, H., Maddeppungeng, N. R., & Nurasm, N. (2019). Instant Ginger Beer varietas emprit, the Traditional Health Drinks from Buginese-Makassar. *In Materials Science Forum*. 967, 107-112. <https://doi.org/10.4028/www.scientific.net/MSF.967.107>
- Hamid, I. S., Fikri, F., Purnama, M. T. E. (2020). Penyuluhan Memanfaatkan Kombinasi Probiotik Dan Empon-Empon Sebagai Immunostimulan Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, 4(2), 282-290. <https://doi.org/https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.282-290>
- Hapsari, M., Anggraeni, N., Novianingrum, M. P., & Murti, P. D. B. (2025). Analisis Kandungan Gula Minuman Kemasan Menggunakan Pendekatan Refraktometri Sebagai Dasar Evaluasi Mutu Pangan. *Science Technology and Management Journal*, 5(2), 151–155. <https://doi.org/10.53416/stmj.v5i2.487>
- Hasanah, N. U., Rahmawati, D., Sastyarina Y. (2020). Studi Literatur: Aktivitas Senyawa [6]–Gingerol dari Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Immunomodulator. *Journal Homepage*. 12, 183-189. <https://doi.org/https://doi.org/10.25026/mpc.v12i1.423>
- Hasim, M. Z., (2025). Pengaruh Suhu dan Waktu pada Kadar Gula Siwalan Cair. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 4(2), 112--118.
- Kayath, C. A., Zamba, I. A., Mokémiabeka, S. N., et al., (2020). Synergic

Involvements of Microorganisms in the Biomedical Increase of Polyphenols and Flavonoids during the Fermentation of Ginger Juice. *International Journal of Microbiology*, 2020(1), 1–12.
<https://doi.org/10.1155/2020/8417693>

Khazalillah, S., Abdul, A. A., Ilmi, N. (2024). Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Senyawa Pada Minuman Jahe Fermentasi Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi Jahe Menggunakan Metode Gas Chromatograph-Mass Spectrometry (GCMS). *Journal Of Agricultural Sciences*, 100–109.
<http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/AGRITROP>

Knowles, S., Gorman, M., & McSweeney, M. B. (2023). Does it burn? The effect of guar gum addition on Ginger Beer varietas emprit's sensory properties. *International Journal of Food Science & Technology*, 58(1), 290–296.
<https://doi.org/10.1111/ijfs.16204>

Kokasih, E., (2021). Pengembangan Bahan Ajar. *Bumi Aksara*, Book, 274

Latief, M., Tarigan, I. L., Susanto, N., Mugraha, A.P. (2022). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Upaya Swamedikasi melalui Pembuatan Minuman Immunostimulan. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2), 533-541.
<https://doi.org/https://doi.org/10.30653/002.202272.3>

Leonel, M., Torres, L. M., Garcia, E. L. *et al.*, (2015). Production of Alcoholic Beverage from Ginger: Study of Fermentation Process and Final Product Quality. *British Journal of Applied Science & Technology*. 9(4), 316-26.
<https://doi.org/10.9734/BJAST/2015/17704>

Lohenapessy, S., Gunam, I. B. W., Arnata, I. W., (2017). Pengaruh Berbagai Merek Dried Yeast (*Saccharomyces* sp.) dan pH Awal Fermentasi Terhadap Karakteristik Wine Salak Bali. *Jurnal Teknologi Industri*, 22(2), 63-72.
<https://doi.org/10.23960/jtihp.v22i2.63-72>

Luhurningtyas, F. P., Susilo, J., Yuswantina, R., Widhihastuti, E., & Ardiyansah, F. W. (2021). Aktivitas Imunomodulator dan Kandungan Fenol Ekstrak Terpurifikasi Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var.*Rubrum*). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 4(1), 51-59.
<https://doi.org/10.35473/ijpnp.v4i1.974>

- Maharani, L, Puspasari, I. D., Kurniawan, R., (2025). Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Dan Luas Lahan Terhadap Pendapatan Petani Nanas Di Kecamatan Ngancar Kediri. *Simposium Manajemen Dan Bisnis*, 4, 369–380. <https://doi.org/doi.org/10.29407/zr5pkr94>.
- Munsofia, A., Sulistion., Utami, B. (2021). Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran Pada Materi Keaneragaman Hayati Biologi Kelas X Sma. *Sinkesjar Sains*, 1(1), 77–83. <https://proceeding.unpkediri.ac.id/index.php/seinkesjar/article/view/1220>
- Nurhayati, A. P. D., Ersandy, A. R. D., Sa'adah, N. N., Setiawan, E., Ashuri, N. M., Indiani, A. M., Wahyudi, A., Rintaningrum, R., & Wayan, N. (2022). Diversifikasi Produk Herbal Serbuk Instan Jahe Merah dalam Upaya Peningkatan Produktivitas Masyarakat Desa Oro-Oro Ombo, Kota Batu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 1–8. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i4.88>
- Nutakor, C., Essiedu, J. A., Adadi, P., & Kanwugu, O. N. (2020). Ginger Beer varietas emprit: An Overview of Health Benefits and Recent Developments. *Fermentation*, 6(4), 102. <https://doi.org/10.3390/fermentation6040102>
- Oliveira, D. L. L. G., Costa, W. K. A. D., Oliveira, F., Bezerril, F. F., (2024). Ginger Beer varietas emprit Derived From Back-Slopping: Volatile Compounds, Microbial Communities On Activation And Fermentation, Metabolites And Sensory Characteristics. *Food Chemistry*, 435, 137640. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137640>
- Parhusip, A. J. N., Wydiapranata, A. N., Iwantoro, F. O., Halim, L. (2020). Pengaruh Waktu Perebusan Dan Waktu Fermentasi Terhadap Peningkatan Total Senyawa Fenolik Dan Flavonoid Bir Ale. *Jurnal Sains Dan Biologi*, 4(2), 69–80.
- Pebiningrum, A., Kusnadi, J. (2022). Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2), 33 – 42.
- Popescu-Mitroi I., Diaconescu, D. (2024). Obtaining Craft Ginger Beer varietas emprit In The Laboratory Phase And Sensory, Physico-Chemical

- Characteristics. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 16(1), 54–61. <https://doi.org/10.34302/crpfjst/2024.16.1.5>
- Prabowo, C. A., Ibrohim, I., & Saptasari, M. (2016). Pengembangan Modul Pembelajaran Inkuiri Berbasis Laboratorium Virtual. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 1(6), 1090–1097. <https://doi.org/10.17977/jp.v1i6.6422>
- Pratiwi, A., Duniaji, A., Widarta, I. (2019). Pengaruh Penambahan High Fructose Syrup (HFS-55) Terhadap Karakteristik Red Wine Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 2527-8010. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p05>
- Pujiati, P., Sulistyarsi, A., & Prafitasari, N. F. (2022). The Quality Test of Fermented *Ginger Drink (Ginger Ale)* Produced from Various Types of Indonesian Ginger. *2nd International Conference on Education and Technology*, 630, 153-159. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.220103.023>
- Purnama, B. E., (2025). Jahe Emprit Unggul Dijadikan Obat Tradisional dan Jamu. *Media Indonesia*.
- Puspaningrum, D. Sumadewi, U., Sari, N. K. Y. (2021). Kandungan Total Asam, Total Gula Dan Nilai pH Kombucha Cascara Kopi Arabika Desa Catur Bangli Selama Fermentasi. *Prosiding SINTESA*, 4. 149-156.
- Rahmasari, E., Wisaniyasa, N. W., & Kencana Putra, I. N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Starter dan Gula terhadap Karakteristik Wine Jahe. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(3), 555. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i03.p15>
- Rahmatulloh, R. Shidiq. Ambasadur, J. (2017). Penentuan Kriteria Pengukuran Indikator Kinerja Penyelenggaraan Diklat Berbasis Kompetensi Menggunakan Metode Focus Group Discussion. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 16(2), 133. [10.23917/jiti.v16i2.4165](https://doi.org/10.23917/jiti.v16i2.4165)
- Rahmawati, N. A., Sasmita, I. R. A., (2025). Pengaruh Lama Fermentasi dengan Penambahan Ginger Bug terhadap Karakteristik Kimia Minuman Bunga Telang The Influence of Fermentation Time with The Addition of Ginger Bug on The Chemical Characteristics of Butterfly Pea Flower Drink. *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 3(1), 134–145.

<https://doi.org/10.25047/nacia.v3i1.341>

- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(1), 41–46. <https://doi.org/10.29244/jipthp.7.1.41-46>
- Rizal, S., Suharyono, S., Nurainy, F., & Merliyanisa, M. (2020). Pengaruh glukosa dan jahe merah terhadap karakteristik minuman probiotik dari kulit nanas madu. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 25(2), 110. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v25i2.110-119>
- Sari. A. R., Cahyanti, A.C., Prasetyo. A.(2024). Starter Concentrations Affect the Antibacterial Activity, Chemical and Microbiological Characteristics of Fermented Ginger Functional Drink. *International Conference on Agricultural, Nutraceutical, and Food Science (ICANFS)*, 2, 1-9.
- Sari, F. I. P., Wibowo, B. S., & Irwanto, R. (2021). Pengaruh Jumlah Ragi Pada Pembuatan Bioetanol Dari Campuran Buah Kersen Dan Kulit Nanas. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2020), 139-142. <https://doi.org/https://doi.org/10.33019/snppm.v4i0.2177>
- Sari, D., Nasuha. A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.): Review. *Journal of Biological Science*, 1(2), 11-18. <https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v1i2.5246>
- Sari, T. Hasnunidah, N., Marpaung, R. R. T. (2018). Pengembangan Buku Penuntun Praktikum Energi Dalam Sistem Kehidupan Dengan Model Argumen Driven Inquiry (ADI). *Jurnal Bioterdidik*, 4(2), 12.
- Sembiring, A. K., Wahyuni, S., & Agustina, L. (2023). Pengembangan Panduan Praktikum Biologi Berbasis Digital Pada Materi Jaringan Hewan Kelas XI SMA Nurul Falah Pekanbaru. *Bio-Lectura : Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(1), 117–132. <https://doi.org/10.31849/bl.v10i1.13851>
- Setiawan, M. E., Sastria, E., Monica, D. R., Janurharmen, Purnawati. (2021). Validitas Dan Praktikalitas Buku Penuntun Praktikum Pembelajaran Ipa Berbasis Inkuiri Terbimbing Untuk Siswa SMP At-Thayyibah Semurup. *Sainsmat : Jurnal Ilmiah Ilmu Pengetahuan Alam*, 10(2), 224-234.

10.35580/sainsmat102330742021

- Setiawan, A. I., Wahidah, B. F., Khoiru, N. (2018). Kajian Struktur Morfologi Tanaman Obat Suku Zingiberaceae di Desa Summersari Kelurahan Wonolopo Kecamatan Mijen Kota Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Biologi. Indonesia*, 4(8), 634–647. <https://doi.org/10.59141/cerdika.v4i8.839>
- Sholih, H., Imtihan, M., Hendrawan, V. S., & Lutfiyah, H. S. (2021). Assistance in Managing Efficacious Drinks Using Red Ginger Raw Material. *Jurnal Dedikasi*, 18(2), 27-35
- Sugiarto, T. S., Purwanto, W., & Arif, A. (2022). Application of Demonstration Methods in Community Service Activities to Improve Psychomotor of Diesel Engine for Vocational School Students in Agam. *Suluh Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 22(2), 686. <https://doi.org/10.24036/sb.02540>
- Tomlinson, B. (Ed.). (2011). Glossary Of Basic Terms For Materials Development In Language Teaching. Cambridge University Press. 9-18. <https://doi.org/10.1017/9781139042789>
- Touret, T., Oliveira, M., & Semedo-Lemsaddek, T. (2018). Putative Probiotic Lactic Acid Bacteria Isolated From Sauerkraut Fermentations. *PLOS ONE*, 13(9), e0203501. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0203501>
- Vallepi., Rahesa, R. (2017). Peningkatan Kadar Zingiberen Dalam Minyak Atsiri Jahe Menggunakan Metode Ekstraksi Cair Cair Dengan Asam Sitrat. *Skripsi, Universitas Diponegoro*, 2017.
- Winata, A. B., & Gusnadi, D. (2023). Pengolahan Beras Kencur Dan Jahe Sebagai Bahan Dasar Mocktail. *Media Bina Ilmiah*. 19(2), 3767-3774
- Yanti, C. F., Usman, A. N., Ahmad, M., Ilhammudin, Ariyandi, A., & Budiaman. (2024). Analysis of Ginger Varieties (*Zingiber officinale*) in Indonesia, Nutritional Content and Potential for Health. *BIO Web of Conferences*, 96. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249601021>
- Yusufu M. Johan, Ahemen. (2018). Production and Quality Evaluation of Wine from Watermelon Juice and Ginger Extract. *Journal of Houmen Nutrition And Food Science*, 6(1), 1122. <https://doi.org/10.47739/2333-6706/1122>