

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., Andaningrum, A. Z., Rachmawati, E., & Stj, R. C. M. A. (2020). Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai PH, Sineresis, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Organoleptik *Yoghurt* Metode Back Slooping. *Jurnal Agritechno*, 13(2), 105.
- Affandi, Rizal Luqman. (2021). “Analisis Usaha Tani Budidaya Nanas (*Ananas Comosus*) Varietas Simplex Di ADC Farm Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri.” <https://sipora.polije.ac.id/6668/>.
- Ali, M. M., Hashim, N., Abd Aziz, S., & Lasekan, O. (2020). Pineapple (*Ananas comosus*): A comprehensive Review Of Nutritional Values, Volatile Compounds, Health Benefits, And Potential Food Products. *Food Research International*, 137,
- Amalia, Erlingga Yusi, Aziz Maulana, Fadzilatul Isnaini Astuti, and Nosa Septiana Anindita. (2024). *Tepache* Minuman Probiotik Dari Kulit Nanas. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas' Aisyiyah Yogyakarta*, 2, 524-529)
- Aminina, A. (2025). Utilization of Pineapple (*Ananas comosus*) Skin Waste as an Antioxidant for Constipation Medicine. *Jurnal EduHealth*, 16(02), 857-863.
- Angesti, S. D., Maharani, N., & Fatmawati, E. W. (2024). Analisis Faktor Produksi dan Efisiensi Alokatif Usahatani Nanas (*Ananas comosus*) di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Jurnal Agribisnis Cendekia*, 1(1), 24-29
- Anigboro, A. A., Egbune, E. O., Akeghware, O., Ovowa, F. O., Anyanwu, N. B., Chebene, C., & Tonukari, N. J. (2022). Changes In Biochemical Parameters During The Solid-State Fermentation Of Pineapple (*Ananas comosus* L. Merr) peels by *Rhizopus oligosporus*. *Bayero Journal of Pure & Applied Sciences*, 15(1).
- Arisaandy, D. A., & Nopiyanti, N. (2025). Pengembangan Panduan Praktikum Di Sma Negeri Nibung. *Nusantara Hasana Journal*, 5(1), 180-188.

- Azizah, N. A. N. A., Al-Baarri, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, Ph, Dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 72-77.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) (2020). *Peraturan Kepala BPOM Nomor 14 Tahun 2020 Tentang Batas Maksimum Kadar Etanol Pada Produk Minuman Non Alkohol*. doi:DOI: 10.32732/jfet.2022.11.1.36. 413.
- Bahar, H., Pato, U., Rahim, A., Ana, A. P., Chaniago, R., Neliana, I. R., & Nalawati, A. N. (2024). *Pengantar Teknologi Pangan*. Azzia Karya Bersama.
- Devi, S. N. K. (2025). *Optimasi Waktu Fermentasi Dan Masa Simpan Terhadap Kadar Alkohol Tepache Nanas Kelud Varietas Lokal Sebagai Bahan Belajar Biologi Sma* (Skripsi, Universitas Nusantara PGRI Kediri).
- 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. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran*, 4(1), 1111-1122.
- 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.
- 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*, 260, 127045.
- Hakim, S., Irwansyah, I., Widayat, R., & Baihaqi, B. (2024). Analisis Kimia Kopi Cherry Arabika (*Coffea Arabica*) Dengan Kajian Kadar Alkohol, Kadar Kafein, Total Padatan Terlarut Dan Total Asam Pada Limbah Hasil Fermentasi Anaerobik. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian*, 9(2), 172-179.

- Hasim, M. Z. (2025). Pengaruh Suhu dan Waktu pada Kadar Gula Siwalan Cair. *Biofoodtech:Journal of Bioenergy and Food Technology*, 4(2), 112-118.
- Hujjatusnaini, N., Muh, A., Feyby, H., & Perditson, A. (2022). Inovasi Minuman Tepache Berbahan Baku Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) Tersuspensi Probiotik *Lactobacillus casei* (Innovation of Tepache Beverages Made from Pineapple Skin (*Ananas comosus* (L. Merr.) Supplemented Probiotic *Lactobacillus*.” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 21(1): 47–54.
- Joni. A. M., MP, S., & Arpah, M. (2019). Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) Di Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agro Indragiri*, 4(1), 34-38
- Khasanah, u. (2021). *Desain dan Uji Coba Penuntun Praktikum Berbasis Kehidupan Sehari-Hari Pada Materi Asam Basa* (Doctoral dissertation, UIN Sultan Syarif Kasim Riau)
- Ligenza, A., Jakubczyk, K. P., Kochman, J., & Janda, K. (2021). Potencjał Prozdrowotny I Skład Mikrobiologiczny Fermentowanego Napoju Tepache. *Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu*, 27(3), 272-276.
- Lourenço, S. C., Campos, D. A., Gómez-García, R., Pintado, M., Oliveira, M. C., Santos, D. I., ... & Alves, V. D. (2021). Optimization Of Natural Antioxidants Extraction From Pineapple Peel And Their Stabilization By Spray Drying. *Foods*, 10(6), 1255.
- Laosrisakul, T., Tantrabundit, P., & Wisaeng, K. (2025). A PIR Sensor-Based System for Real-Time Alcohol Monitoring and Automated Preservative Control in Fruit Wine Fermentation: Accuracy, Usability, and Adoption Assessment. *International Journal of Analysis and Applications*, 23, 228-228.
- Madaniya, Nanda, and Didik Hariyono. (2024). Kajian Hubungan Antara Curah Hujan Dan Produktivitas Tanaman Nanas (*Ananas comosus* L .) Di Kabupaten Blitar, jurnal produksi tanaman, 12(8): 546–52.

- Mahmud, A., Wulandari, A., Maulana, S., & Ningsih, W. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Menjadi Syrup Kaya Vitamin Di Kecamatan Payaraman, Najini,.” *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 137-.
- Maicas, S. (2020). The Role Of Yeasts In Fermentation Processes. *Microorganisms*, 8(8), 1142.
- Majidah, L., Gadizza, C., & Gunawan, S. (2022). Analisis Pengembangan Produk Halal Minuman Kombucha. *Halal Research Journal*, 2(1), 36-51.
- Manzil, L. D., & Pambudiarto, B. A. (2025). Study of Fermentation Reactions in Legen Drinks: Studi Reaksi Fermentasi pada Minuman Legen. *Jurnal Integrasi Proses dan Lingkungan*, 2(1), 80-86.
- Mbeo, Y., Nge, S. T., & Bota, W. (2022, April). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol dan Tingkat Kesukaan Wine Sorgum (*Sorghum bicolor* l. Moench). In *Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia* (Vol. 1, No. 1, pp. 126-133).
- Munsofia, A., & Utami, B. (2021). Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran Pada Materi Keaneragaman Hayati Biologi Kelas X Sma. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran*, 1(1), 77-83)
- Najini, R., Purwanti, N. U., Mufida, A. R., Kurniawan, A., Alghifary, M. H. H., Syalsabila, R. 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).
- Ningsih, D. R., Bintoro, V. P., & Nurwantoro, N. (2018). Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai Ph Dan Total Asam Pada Kefir Optima Dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 84-89.
- Nugraeni, D. A., & Nurhayati, S. F. (2025). Analisis Produksi Tepache dan Strategi Pemasarannya. *Determinasi: Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen dan*

Akuntansi, 3(1), 78-91.

Nurhajanah, M., Pangga, D., Prayogi, S., & Ahzan, S. (2024). Analisis Fisikokimia Nira Aren Dengan Penambahan Bahan Pengawet Alami. *Jurnal Ilmiah IKIP Mataram*, 11(1), 30-40.

Paz-Arteaga, S. L., Cadena-Chamorro, E., Gómez-García, R., Serna-Cock, L., Aguilar, C. N., & Torres-León, C. (2024). Unraveling The Valorization Potential Of Pineapple Waste To Obtain Value-Added Products Towards A Sustainable Circular Bioeconomy. *Sustainability*, 16(16), 7236.

Pratama, Muh Putra, Simon Ruruk, and Perdy Karuru. (2023). Validity Of Interactive Learning Media In Computer Basics Course. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 10 (4), 353-362.

Rachma, Y. A., & Darmanti, S. (2022). Total Asam, Total Padatan Terlarut, dan Rasio Gula-Asam Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) pada Kondisi Penyimpanan yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 8(1), 36-41.

Ramadhan, A. H., & Fadhila, P. T. (2025). pengaruh Lama Fermentasi Dan Perbedaan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Fermentasi Buah Salak (*Salacca Zalacca*): The Effect Of Fermentation Duration And Different Sugar Types On The Physicochemical Characteristics Of Fermented Zalak Fruit Beverage (*Salacca zalacca*). *Nacia (National Conference on Innovative Agriculture)*, 106-114.

Renanda, J. D., Utami, B., Herawati, E., Sulistiono, S., & Hariyadi, R. (2025). Pengembangan Panduan Praktikum Bioteknologi Berbasis Hasil Fermentasi Tepache Nanas Kelud Varietas Lokal untuk Pembelajaran Biologi SMA. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran*, 5(1), 685-695.

Riska, A., Prastiwi, R., Halin, H., & Hildayanti, S. K. (2023). Pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan baku nanas program MBKM KKN Tematik Indo Global

- Mandiri. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(1), 291-300.
- Sabira, Q. A. N., & Suryani, T. (2023). Glucose Levels and Organoleptic Quality Probiotic Tepache of Pineapple Peel on Variation of Sugar and Fermentation Duration. *Proceeding of International Conference on Biology Education, Natural Science, and Technology*, 348-355.
- Sagita, C. (2023). Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (Tepache). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies*, 3(2), 205-210.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Guepedia.
- Sukriadi, Erie Hidayat, Wahyu Teresza Rustomo, and Rachmat Astiana. (2022). Tepache Kulit Nanas Sebagai Bahan Campuran Minuman. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1): 28–37. doi:10.53691/jpi.v18i1.267.
- Solikha, N., Ardiyanti, A. R., & Hidayati, F. N. (2026). Effect of Sugar Concentration and Fermentation Duration on Alcohol Content, Antioxidant Activity, and Organoleptic Characteristics of Melon Juice Kombucha (*Cucumis melo* L. var. Honeydew): Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kandungan Alkohol, Aktivitas Antioksidan, dan Karakteristik Organoleptik Jus Melon Kombucha (*Cucumis melo* L. var. Honeydew). *Bromopedia: Journal of Biology Education Exploration*, 1(3).
- Tamsar, K. T., Kardhinata, E. H., & Lubis, K. (2022). Identifikasi Karakter Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) Di Kabupaten Simalungun Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Online Agroekoteknologi*, 10(2), 1-9.
- Tuapattinaya, P., Papilaya, P. M., & 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.
- Voidarou, Chrysa, Maria Antoniadou, Georgios Rozos, Athina Tzora, Ioannis Skoufos, Theodoros Varzakas, Areti Lagiou, and Eugenia Bezirtzoglou. (2021).

“Fermentative Foods: Microbiology, Biochemistry, Potential Human Health Benefits and Public Health Issues.” : 1–27.

Wardani, A. K., Wijayanti, S. D., & Widyastuti, E. (2017). *Pengantar Bioteknologi*. Universitas Brawijaya Press.

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..

Yao, L., Ma, H., Yao, L., Cao, H., Feng, T., Wang, H., & Sun, M. (2025). Initial Sugar Concentration on Sensory Characteristics of Raw Pu-Erh Tea Kombucha and Multi-Omics Analysis of the Fermentation Process Under Optimal Sugar Concentration. *Foods*, 14(18), 3216.

Yulia, Y., Panjaitan, P., Ganda, R., & Titin, T. (2018). *Penyusunan Penuntun Praktikum Pembuatan Salep Penyembuh Luka Insisi dari Ekstrak Tangkai Daun Talas* (Doctoral dissertation, Tanjungpura University).