

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D. I., Nofiani, R., & Ardiningsih, P. (2012). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Sp.* Red1 Dari Cincalok Formulasi. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1), 1–5.
- Adjeng, A. N. T., Andrifanie, F., Syafiz, K. S., & Ramadhani, U. K. S. (2023). Edukasi Optimalisasi Pemanfaatan Rimpang Jahe Gajah (*Zingiber officinale* Rosc) sebagai Nutraceutical Gummy Candy Berkhasiat Kesehatan dan Anti-Emeticum di Pekon Kedaung Kecamatan Pardasuka Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 7(1), 393–403. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v7i1.12879>
- Adnyana, I. K., & Suciati, S. W. (2016). Napak tilas jahe gajah (*Zingiber officinale* Roscoe var *officinale*) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 3, 1–7.
- Adrianto, R., Wiraputra, D., Jyoti, M. D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Sineresis, Total Padatan Terlarut Dan Sifat Organoleptik Yoghurt Metode Back Slooping. *Agritechno*, 13(2), 105–111.
- Ali, M. A., Uswa Afzal, Shazma Qasim, Areesha Jahangir, Javeria, Zahra Rashid, Hajra Fatima, Yamna Afzaal, Amna Maryam, Amina Shahid, Tayyaba Nawaz, & Muhammad Asif Latif. (2025). Health Benefits Of Ginger. *Journal of Medical & Health Sciences Review*, 2(1). <https://doi.org/10.62019/hk552290>
- 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>
- Ariantika, C., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2017). *Characteristics of the Physical, Chemical and Hedonic Durian Fermentation (Tempoyak) Flour with Different Drying Temperatures*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 39–44. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Arikunto, S. (2021). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan* (R. Damayanti, Ed.; 3rd ed., Vol. 3).
- Arlene, A., & Kristijarti, A. P. (2011). *Laporan Penelitian Pembuatan Bir Jahe Emprit*.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat Jaje Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Barus, E. P. B., Rizqiati, H., & Bintoro, V. P. (2019). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Cocofir dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 247–251.

- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Cahyanti, A. nani, & Rachmasari, A. (2024). Jahe Dan Kayumanis Dalam Fermentasi Minuman Fungsional. *TEMATIK*, 4(2), 132. <https://doi.org/10.26623/tmt.v4i2.10310>
- Canakapalli, S., Hong, H., Kim, E., Shellhammer, T., & Park, S. H. (2024). *Microbial Characterization of Home-Brewed Ginger beer Using Culture-Dependent and Independent Methods*. *Journal of Food Hygiene and Safety*, 39(6), 593–601. <https://doi.org/10.13103/JFHS.2024.39.6.593>
- Darmawan, A., & Sangaji, F. (2023). Seberapa Efektif Penggunaan Model Pembelajaran Scientific dalam Praktikum Ilmu Pengetahuan Alam. *SEARCH: Science Education Research Journal*, 1(2), 14–21. <https://doi.org/10.47945/search.v1i2.1248>
- Djalo, A., Missa, H., Ndukang, S., Gare, A. A., Sawu, G., & Naibaha, M. (2023). Pelatihan Penyusunan Panduan Praktikum Materi IPA Bagi Guru IPA SMPN 2 Oelpuah Kupang Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(2), 1276–1284.
- Dusabumuremyi, J. C., Duhoranimana, E., & Chen, X. (2022). Health Benefits of Turmeric and Ginger. In *Handbook of Nutraceuticals and Natural Products* (pp. 259–268). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781119746843.ch24>
- Dwiloka, B., Budi Pramono, Y., Zaliani, A., Etza Setiani, B., & Dwi Puspitoasih, A. (2020). pH Value, Total Microbes, Alcohol Content and Overall Hedonic Characteristic of Ginger Ale. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 518(1), 012065. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/518/1/012065>
- Dwinianti, E. F., Neliana, I. R., & Prasetyo, F. H. H. (2025). Review: Potensi Bakteri Asam Laktat (BAL) Untuk Meningkatkan Mutu Produk Pangan. *Biosense*, 8(3), 263–278.
- Ersedo, T. L., Teka, T. A., Forsido, S. F., Dessalegn, E., Adebo, J. A., Tamiru, M., & Astatkie, T. (2023). Food flavor enhancement, preservation, and bio-functionality of ginger (*Zingiber officinale*): a review. *International Journal of Food Properties*, 26(1), 928–951. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2194576>
- Fachrial, E., Harmileni, & Anggraini, S. (2022). *Pengantar Teknik Laboratorium Mikrobiologi dan Pengenalan Bakteri Asam Laktat*. UNPRI Press.
- Fadila, D. N. (2023). *Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat (Bal) Dan Khamir Terhadap Karakteristik Kimia Dan Fungsional Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.)* [Thesis]. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.

- Fiana, N., Julia, H., & Jamaluddin, A. (2025). The Effect of SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) Fermentation on Phenolic Content and Antioxidant Activity of Tea. *AGROTEKNIKA*, 8(4), 791–811.
- Gänzle, M. G. (2015). Lactic metabolism revisited: metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations and food spoilage. *Current Opinion in Food Science*, 2, 106–117. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2015.03.001>
- Gaonkar, S. K., Nadaf, Z., Nayak, S., Desai Gaonkar, R., & Borkar, S. (2024). Bio-actives and COVID-19: a production of sustainable fermented *ginger beer* 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>
- Ghozali, D. I., Sari, Di. R., & Ruslim, Y. (2021). Panduan Praktikum Mesin Mesin Kehutanan [Panduan Praktikum]. Universitas Mulawarman.
- Gunawan, A. W., Lestari, D., Magdalena, S., & Barus, T. (2025). Panduan Penulisan Karya Ilmiah Program Studi Bioteknologi, Teknologi Pangan, dan Magister Bioteknologi (1st ed., Vol. 1). Fakultas Teknobiologi, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.
- 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. <https://doi.org/10.1016/j.micres.2022.127045>
- Hadi, M. J., & Junaidi, Muh. (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>
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, K., & Munawar, A. A. (2020). Prediksi Total Padatan Terlarut Buah Melon Golden (Cucumis Melo L.) Menggunakan Vis-Swirls Dan Analisis Multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek*, 25(2), 103–114. <https://doi.org/10.21831/jps.v25i2.34487>
- Halimah, H., Maddeppungeng, N. R., & Nurasmi, N. (2019). Instant *Ginger beer*, the Traditional Health Drinks from Buginese-Makassar. *Materials Science Forum*, 967, 107–112. <https://doi.org/10.4028/www.scientific.net/MSF.967.107>
- Handayani, R. T., & Contesa, L. (2023). Pemanfaatan Jahe Dalam Mengurangi Emesis Gravidarum di Puskesmas Nagaswidak Palembang. *Jukeshum: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 113–117. <https://doi.org/10.51771/jukeshum.v3i1.486>
- Hapsari, M. W., 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>

- Hardikamukti, D., Suharyono, E., & Karyadi. (2022). Analisis Usahatani Tanaman Jahe Gajah Di Desa Tlogorejo Kecamatan Tlogowungu Kabupaten Pati. *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 40(1), 14–20. <https://doi.org/10.47728/ag.v40i1.349>
- Herditiya, H., & Trisianawati, E. (2025). Penerapan model PjBL melalui pembuatan produk fermentasi terhadap hasil belajar bioteknologi dan keterampilan kerja ilmiah mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 14(1), 92–100. <https://doi.org/10.31571/saintek.v14i1.8468>
- 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>
- Heruwati, E. S., Sudariastuti, E., & Indriati, N. (2017). Pengaruh Suhu Inkubasi Dan Jenis Bakteri Asam Laktat Terhadap Kecepatan Fermentasi Dan Mutu Organoleptik Sosis Ikan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.15578/jppi.3.1.1997.53-61>
- Hidayah, A. C., & Sumanto, A. (2022). Analisis potensi subsektor unggulan di Kabupaten Kediri, Provinsi Jawa Timur. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, 4(11), 4937–4948. <https://doi.org/10.32670/fairvalue.v4i11.1789>
- Hotimah, H., Hayati, A., & Zayati, H. (2019). Studi Etnobotani Jahe (*Zingiber officinale*) pada Masyarakat Desa Banyior Kecamatan Sepulu Kabupaten Bangkalan. *Biosaintropis*, 4(3), 33–39.
- Karangan, J., Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). Uji Keasaman Air dengan Alat Sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri : Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65. <https://doi.org/10.31602/jk.v2i1.2065>
- Knowles, S., Gorman, M., & McSweeney, M. B. (2023). *Does it burn? The effect of guar gum addition on ginger beer's sensory properties*. *International Journal of Food Science & Technology*, 58(1), 290–296. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16204>
- Kowidita, O. L. (2014). *Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Jahe Gajah (Zingiber officinale var. Roscoe) terhadap Staphylococcus epidermidis secara In Vitro* [Thesis]. Universitas sebelas maret.
- Krisnawan, A. H., Setiawan, V., Indarini, I., & Izharuddin, M. (2024). *Diversifikasi Produk Pangan Fungsional Berbahan Jahe : Pengolahan dan Pemasaran Produk*. University of Surabaya.
- Kurniawan, D. (2016). PROSPEK Pengembangan Agribisnis Padi Organik Di Kabupaten Kediri Guna Mendukung Program Ketahanan Pangan Di Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 16(1). <https://doi.org/10.25047/jii.v16i1.4>
- Kusuma, G. P. A. W., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (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>
- Lestari, I., Hakiki, N., Nurjanah, S., Jamil, T. K., & Sativa, N. (2024). Karakter Morfologi Dan Hubungan Kekerabatan Pada Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) di Kabupaten Garut. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 10(3), 150–156. <https://doi.org/10.29244/jsdh.10.3.150-156>
- Lukviana, D. L., Raihan, N. D., Putri, L. A., Kusuma, F. D., Daima, A. S., Syaltha, P. C. N., Cahyani, I. S., Melani, F., Ridha, M. R., Hadian, H. I., & Rahmadewi, Y. M. (2023). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kelompok Ibu-ibu PKK di Kelurahan Pengkok Gunung Kidul Dalam Pengolahan Jahe Menjadi Minuman Instan. *Indonesia Berdaya*, 4(1), 273–280. <https://doi.org/10.47679/ib.2023409>
- Ma'aruf, G., & Dahliana, Y. (2024). Analisis Minuman Terfermentasi (Halal Beverage) Dalam Prespektif Tafsir Ayat Ahkam Karya Ali Ash-Shabuni [Thesis]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maharani, N., Winahyu, N., & Khoiriyah, U. (2021). Penentuan Komoditas Unggulan Biofarmaka di Kabupaten Kediri. *Innofarm: Jurnal Inovasi Pertanian*, 23, 115–120.
- Mahrawi, Rifqiawati, I., & Mulyani, D. (2022). Pengembangan Panduan Praktikum Biologi pada Konsep Sistem Pencernaan untuk Mengembangkan Keterampilan Berpikir Kritis. *JONED*, 1(2), 68–78.
- Maryanty, Y., Saputra, F. L. W., & Prasetyo, R. (2020). Pembuatan Asam Laktat dari Selulosa oleh Bakteri *Lactobacillus delbrueckii* dengan Selulase dari Bakteri *Bacillus subtilis* dan *Bacillus circulans*. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 4(2), 153–161. <https://doi.org/10.33795/jtkl.v4i2.179>
- Maulina, R. N. (2021). Manfaat Jahe dalam Menjaga Imunitas Tubuh. In R. Hidayat (Ed.), *Nursing System dan Budidaya Tanaman Obat Keluarga (TOGA)* (3rd ed., Vol. 3, pp. 43–92). Mata Kata Inspirasi.
- Mawarni. (2024). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Emprit Dan Sukrosa Terhadap Total Asam Laktat, Viskositas, Dan Ph Minuman Probiotik Sari Labu Kuning (Curcubita Moschata Duschene)* [Undergrade Thesis]. Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya.
- Munsofia, A., Sulistiono, & Utami, B. (2021). Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran Pada Materi Keaneragaman Hayati Biologi Kelas X Sma. *Sinkesjar*, 1(1), 77–83.
- Mutaqin, A. Z., Nurzaman, M., Setiawati, T., Budiono, R., & Noviani, E. (2017). Utilization of Zingiberaceae Family Plants by Communities Around Rancabuaya Beach Tourism Area in Caringin District Garut Regency. *Sains Dan Matematika*, 5(Vol. 5 No. 2 (2017): April, Sains & Matematika), 35–41.

- Nasution, M. R., Aulia, N., & Zamri, W. A. (2025). *Bakteri Asam Laktat Dan Fermentasi Pangan. Isolasi, Karakterisasi, Dan Aplikasi* (L. Bathara, Ed.). Tangguh Denara Jaya Publisher.
- Ningsih, R., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2019). Total Padatan Terlarut, Viskositas, Total Asam, Kadar Alkohol, Dan Mutu Hedonik Water Kefir Semangka Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 325–331.
- Nurhayati, N. (2017). Sensory Characteristics Of Coffee Bag and Instant Coffee Of Robusta and Arabika Varieties. *INOVASI*, 17(2).
- Nutakor, C., Essiedu, J. A., Adadi, P., & Kanwugu, O. N. (2020). *Ginger beer: An Overview of Health Benefits and Recent Developments*. *Fermentation*, 6(4), 102. <https://doi.org/10.3390/fermentation6040102>
- Pribadi, E. R. (2009). Pasokan dan Permintaan Tanaman Obat Indonesia Serta Arah Penelitian dan Pengembangannya . *Perspektif*, 8(1), 52–64.
- Pujiati, 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 (ICETECH 2021)*, 152–159. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.220103.023>
- Putri, B. C., Hendri, M., & Rasmi, D. P. (2022). Analisis Kebutuhan Bahan Ajar E-modul berbasis Pendekatan STEM dengan Scaffolding Untuk Mendukung Pembelajaran *Hybrid Learning* di SMA. *Jurnal Pendidikan Matematika Dan Sains*, 10(1), 43–49.
- Rahayu, T. P. (2018). Panduan Praktikum Ilmu Bahan Pakan. Faperta Untidar, 1–25.
- Rahmawati, N. A., & Sasmita, I. R. A. (2026). Pengaruh Lama Fermentasi dengan Penambahan *Ginger bug* terhadap Karakteristik Kimia Minuman Bunga Telang. *Innovative Agriculture* , 3(1).
- Raj, T., Chandrasekhar, K., Kumar, A. N., & Kim, S.-H. (2022). *Recent biotechnological trends in lactic acid bacterial fermentation for food processing industries*. *Systems Microbiology and Biomanufacturing*, 2(1), 14–40. <https://doi.org/10.1007/s43393-021-00044-w>
- Rasmikayati, E., Wiyono, S. N., & Saefudin, B. R. (2025). *Is There A Relationship Between Consumer Knowledge Of Fermented Drinks And Their Behavior*. *Agroinfo Galuh*, 12(1), 645–659.
- Renanda, J. D., Utami, B., Herawati, E., Sulistiono, & Hariyadi, R. (2025). Pengembangan Panduan Praktikum Bioteknologi Berbasis Hasil Fermentasi Tepache Nanas Kelud Varietas Lokal untuk Pembelajaran Biologi SMA. *Slnkesjar*, 5(1).
- Rizal, S., Erna, M., Nurainy, F., & Tambunan, A. R. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri

- Asam Laktat. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 18(01), 63–71. <https://doi.org/10.14203/jkti.v18i01.41>
- Rosadi, Milla, A. N., & Sukmawani, R. (2021). Analisis Pendapatan Usaha Tani Jahe Gajah Di Tingkat Petani. *Agrisintech (Journal of Agribusiness and Agrotechnology)*, 1(2), 69. <https://doi.org/10.31938/agrisintech.v1i2.281>
- Royani, I., & Imran, A. (2020). Pengembangan Petunjuk Praktikum Biologi SMA melalui Metode Daring untuk Meningkatkan Keterampilan Proses Sains Siswa. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(2), 310–316.
- Sarah, N. A. (2022). *Pembuatan Ginger beer Berbahan Jahe Merah* [Thesis]. Poltekpar HNI Bandung.
- Sari, Dewi, & Nasuha, Anas (2021). Kandungan zat gizi, fitokimia, dan aktivitas farmakologis pada jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2), 11-18.
- Setiarto, R. H. B. (2021). Bioteknologi Bakteri Asam Laktat Untuk Pengembangan Pangan Fungsional (Guepedia, Ed.; Vol. 1). Guepedia.
- Shaukat, M. N., Nazir, A., & Fallico, B. (2023). Ginger Bioactives: A Comprehensive Review of Health Benefits and Potential Food Applications. *Antioxidants*, 12(11), 2015. <https://doi.org/10.3390/antiox12112015>
- Sihombing, W. C. (2024). Pengembangan Modul Praktikum Pada Materi Bioteknologiproduksi Bahan Pangan Dan Minuman Berbantuan Visualisasi Video Faktual [Thesis]. Universitas Negeri Medan.
- Sila, T. K. (2023). Perbandingan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Gula Terhadap Kualitas Hasil Bir Jahe Merah [Thesis]. Universitas Kristen Satya Wacana.
- SNI. (2014). SNI 3719:2014 Minuman sari buah. Badan Standardisasi Nasional.
- Sufianingsih, I., & Fitri, R. (2024). Literature review: Analisis pengembangan panduan praktikum pada mata pelajaran biologi untuk tingkat SMA. *Bio-Pedagogi*, 13(2), 85. <https://doi.org/10.20961/bio-pedagogi.v13i2.88307>
- Tampubolon, N. (2025). Pengaruh Dosis Gula dan Waktu Fermentasi terhadap Kadar Alkohol pada Pembuatan Bir Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas*) [Thesis]. Universitas Medan Area.
- 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>
- Tu, N. T. M., Giang, D. T., & Quan, N. M. (2025). Ginger Processing and Applications In Vietnam's Food Industry:Acomprehensive Review. *CIGR Journal*, 27(2), 195–213.
- Wahidah, A. N. (2018). Pengaruh Perubahan Suhu dan Waktu Dalam Pembuatan Sari Jahe Gajah (*Zingiber Officinale Roscoe*) dengan Alat Evaporator Vakum [Thesis]. Universitas Diponegoro.

- Wibowo, R. S. (2020). Alat Pengukur Warna Dari Tabel Indikator Universal Ph Yang Diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino. *Jurnal Edukasi Elektro*, 3(2). <https://doi.org/10.21831/jee.v3i2.28545>
- Yanti, N. A., Jamili, Ardiansyah, & Ahmad, S. W. (2023). *Teknologi Fermentasi Pangan* (Nasrudin, Ed.; 1st ed.). PT Nasya Expanding Management.
- Zaliani, A. (2019). Substitusi Gula Putih Dengan Gula Aren Dalam Proses Fermentasi Bir Jahe (*Ginger Ale*). Universitas Diponegoro.