

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, A. G. (2021). *Tepache*, Minuman Probiotik Dari Kulit Nanas Khas Meksiko. Medcom.id.Retrieved March 2, 2022, from <https://www.medcom.id>
- Amalia, E. Y., Maulana, A., Astuti, F. I., & Anindita, N. S. (2024). *Tepache* minuman probiotik dari kulit nanas. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*, 2(1), 524-529.
- Amanah, F. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat Lactobacillus Casei Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Tepung Kulit Singkong (Manihot Esculenta) Terfermentas*. Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang, hlm. 42.
- Anggraini, D. A., Shidiq, A. A., Siregar, P., Avriya, V., Nurhaliza, D., & Rati, T. A. (2022). Pemanfaatan limbah kulit nanas sebagai bahan pembuatan paper soap untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Kualu Nenas. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 6(2), 117-122.
- Anugrah, E. D. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Petani Nanas Madu Kelud. *Jurnal Ilmiah*. 1(1) : 1-14
- Aprilia, V., Apriyanto, M., Fangohoi, L., Diba, D. F., Prayitno, S. H., Nurhayati, N., & Sari, D. A. (2021). *Pangan Berbasis Fermentasi*. Yogyakarta: Nuta Media.
- Ardila, L., Rosanti, D., & Kartika, T. (2022). Karakteristik Morfologi Tanaman Buah di Desa Suka Damai Kecamatan Tungkal Jaya Kabupaten Musi Banyuasin. *Indobiosains*, 4(2), 36-46.
- Astoko, E. P. (2019). Konsep Pengembangan Agribisnis Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) Di Kabupaten Kediri Provinsi Jawa Timur. *Habitat*, 30(3), 111-122.

- Astuti, G. D., Fitranti, D. Y., Anjani, G., Afifah, D. N., & Rustanti, N. (2020). Pengaruh Pemberian *Yoghurt* dan *Soyghurt* Sinbiotik Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Kadar Trigliserida dan Total Kolesterol pada Tikus Pra-sindrom Metabolik. *Gizi Indonesia*, 43(2), 57–66.
- Aulia Nafisah Salwa, P. (2024). *Uji Tingkat Kesukaan pada Pemanfaatan Albedo Kulit Semangka dalam Pembuatan Selai Nanas* (Skripsi Sarjana, Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau).
- Blajman, J. E., Vinderola, G., Paez, R. B., & Signorini, M. L. (2020). The Role Of Homofermentative And Heterofermentative Lactic Acid Bacteria For Alfalfa Silage: A Meta Analysis. *The Journal of Agricultural Science*, 158(1-2), 107–118.
- 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. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran*, 4(1), 1111-1122.
- Dwiyanti, R. G. (2023). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Minat Masyarakat Dalam Memilih Usaha Budidaya Nanas (Study Kasus Di Desa Astomulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah)*. Doctoral Dissertation, IAIN Metro. 7(3), 11-130.
- Dwyana, Z., Haedar, N., Salam, A., Abdullah, A., & Tuwo, M. (2024). Pelatihan Teknik Aseptis Dalam Upaya Mengurangi Kontaminasi Mikroba Pada Petani Jamur Tiram *Pleurotus ostreatus* di Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkep: Aseptic Technique Training to Reduce Microbial Contamination for *Pleurotus ostreatus* Oyster Mushroom Farmers in Labakkang District, Pangkep Regency. *Vivabio: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 6(2), 97-101.
- Erna, M., Nazhifah, S., & Erlinda, S. (2025). Empowering the Community of Kualu Nenas Village in Riau by Utilizing Pineapple Waste to Produce Eco-Enzymes: Pemberdayaan Masyarakat Desa Kualu Nenas Riau Melalui

- Pemanfaatan Limbah Nanas menjadi Eco-Enzyme. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(6), 1915-1926.
- Ferdaus, F., Wijayanti, M. O., Retnonigtyas, E. S., & Irawati, W. (2008). Pengaruh Ph, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat Dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*, 7(1), 1-14.
- 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.
- Ramos, C. L., Silva, J. B. A., Dias, D. R., & Schwan, R. F. (2013). The use of response surface methodology to evaluate the fermentation conditions in the production of tepache. *Food Research International*, 50(1), 404–409.
- Hadi, A., Campbell, M. S., Hassani, B., Pourmasoumi, M., Salehi-sahlabadi, A., & Ahmad, S. (2020). The Effect of Cinnamon Supplementation on Blood Pressure in Adults: a Systematic Review and Meta-analysis of Randomized Controlled Trials. *Clinical Nutrition ESPEN*, 36, 10–16.
- Huda, N., Dwiyantri, R. D., & Thuraidah, A. (2019). Effectiveness of Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) Ethanol Extract Against *Staphylococcus aureus* Growth. *Tropical Health and Medical Research*, 1(2), 39–43.
- Hosnia, H., Habiddin, H., & Rudiyanto, R. (2025). Pengembangan media board game “Ekosistem Simbioterra” untuk memfasilitasi pemahaman dan kolaborasi siswa. *Jurnal Pendidikan MIPA*, 15(3), 1319-1326.
- Hujjatusnaini, N., Amin, A. M., Perditson, H. F. A., Robiyansyah, M., Guria, W. A., Husna, N., & Ramlan, C. (2022). Inovasi Minuman *Tepache* Berbahan Baku Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Tersuplementasi Probiotik *Lactobacillus casei*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(1), 47-54.

- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. N., & Abduh, S. B. M. (2014). Total Bakteri Asam Laktat, pH, Keasaman, Citarasa Dan Kesukaan Yogurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 7-11.
- Judijanto, L., Abdullah, G., Asshagab, S. M., Darwis, R., Najini ningrum, S., Wiliyanti, V., & Busra, S. (2025). Pembelajaran IPA: Teori dan Praktik. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Juliantoni, J., Rodiallah, M., Harahap, A. E., & Ernawan, W. (2025). Pineapple Peel and Cassava Leaf Silage Added Various Variations of Molasses Based on in vitro Digestibility Assessment: Silase Kulit Buah Nanas dan Daun Singkong yang Ditambahkan Berbagai Variasi Molase Berdasarkan Penilaian Kecernaan in vitro. *Jurnal Ilmiah AgriSains*, 26(1), 22-29.
- Jumadi, O., Kurnia, N., Azis, A. A., & Karim, H. (2024). Respon Guru dan Siswa SMK YPPP Wonomulyo terhadap Pelatihan Pembuatan Minuman Fermentasi *Tepache*. *Jurnal Hasil-Hasil Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 64-71.
- Juwita, R., Habibullah, D. A. S., Pitra, E. M. H., Syahputra, S. B., Ramadhani, C. K., & Manggara, A. B. (2025). Innovation Waste Management: Creating Probiotic *Tepache* Business For The Community of Kebonduren Village. Community Empowerment. 10(1), 99-108.
- La Jumu, N. H. W., Krisanty, P., & Istyanto, F. (2023). Profil kandungan nutrisi dalam buah nanas Kota Kotamobagu Sulawesi Utara: Kajian Komprehensif Untuk Potensi Kesehatan. *Jurnal Kesmas (Kesehatan Masyarakat) Khatulistiwa*, 10(2), 107–116.
- Luo, J., Xiao, S., Wang, J., Wang, B., Cai, Y., & Hu, W. (2023). The Metabolite Profiling And Microbial Community Dynamics During Pineapple By-Product Fermentation Using Co-Inoculation Of Lactic Acid Bacteria And Yeast. *Fermentation*, 9(2), 79.
- Sodiq (2017). *Teknik budidaya nanas varietas simplex (Ananas comosus) di Koperta Langgeng Mulyo Utama Kediri* (Laporan Praktik Kerja Lapangan).

Jember: Program Studi Produksi Tanaman Hortikultura, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. 4(3), 109-189.

- Maharani, L., Puspasari, I. D., & Kurniawan, R. (2025). Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Dan Luas Lahan Terhadap Pendapatan Petani Nanas Di Kecamatan Ngancar Kediri. *Prosiding Simposium Nasional Manajemen dan Bisnis*, 4, 369-380.
- Marnianti, S. S., Nazaruddin, & Cicilia, S. (2021). Mutu Yoghurt Susu Kuda Liar dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis pada Berbagai Konsentrasi. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(1), 773–784.
- McKay, L. L., & Baldwin, K. A. (1990). Applications For Biotechnology: Present And Future Improvements In Lactic Acid Bacteria. *FEMS Microbiology reviews*, 7(1-2), 3-14.
- Murtiana, N., Mauladi, R., & Maulana, R. (2025). Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal Dan Teknologi. In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 4, 259-263.
- Nababan, W., Hutabarat, T., Sinaga, M., Gukguk, N., Nadeak, S., Lubis, F., & Febriyossa, A. (2025). Pembuatan Minuman Fermentasi *Tepache* Dari Gula Putih dan Gula Merah pada Beberapa Konsentrasi. *Kohesi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 8(6), 41-50.
- 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).
- 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 Tanjung Pura*, 1(2), 74-79.

- Norfajrina, N. (2025). Pengelolaan Limbah Kulit Buah Nanas sebagai Solusi Cerdas untuk Lingkungan dan Keuangan. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 59-68.
- Nugraeni, D. A., & Nurhayati, S. F. (2025). Analisis Produksi *Tepache* dan Strategi Pemasarannya. *Determinasi: Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen dan Akuntansi*, 3(1), 78-91.
- Nugraeni, D. A., & Nurhayati, S. F. (2025). Analisis Produksi *Tepache* dan Strategi Pemasarannya. *Determinasi: Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen dan Akuntansi*, 3(1), 78-91.
- Nurdjannah, N. (2004). Diversifikasi Penggunaan Cengkeh. *Perspektif: Review Penelitian Tanaman Industri*, 3(2), 61-70.
- Nurfuzianti, R. (2021). Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Laktat Pada Makanan Fermentasi. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 71–76.
- Nursandi, F., Santoso, U., Septia, E. D., & Fauziyah, F. (2023). Pendampingan Pembuatan Laporan Keuangan dan Analisa Usaha Tani Pembibitan Nanas di Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 95-104.
- Pebiningrum, A., Kusnadi, J., & Rifah, H. I. A. (2017). Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2).
- Rachmah, M. A., Novitasari, D., & Ilma, A. F. N. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Nanas Untuk Peningkatan Nilai Tambah Dan Kesejahteraan Masyarakat Desa Karangjengkol Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(4), 4951-4958.
- Rachmasari, A. (2024). Jahe Dan Kayu manis Dalam Fermentasi Minuman Fungsional. *Tematik*, 4(2), 132-140.

- Ramadana, M. M., Laila, I., Halim, M. G., Ubaedilah, N. A., & Supriyatna, A. (2025). Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Gula Terhadap Minuman Fermentasi Kulit Nanas (*Tepache*). *Algoritma: Jurnal Matematika, Ilmu pengetahuan Alam, Kebumihan dan Angkasa*, 3(1), 142-151.
- Koo, M., & Yang, M. (2025). Likert-type scale in research measurement. *Journal of Behavioral Science and Education*, 5(1), 12–25.
- Arikunto, Suharsimi. (2021). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan* (Edisi ke-3). Jakarta: Bumi Aksara.
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt Dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). 7(1), 10-109.
- Ray, B., & Bhunia, A. (2025). *Mikrobiologi Pangan Fundamental* . CRC press.
- Renanda, J. D., Utami, B., Herawati, E., Sulistiono, S., & Hariyadi, R. (2025, September). Pengembangan Panduan Praktikum Bioteknologi Berbasis Hasil Fermentasi *Tepache* Nanas Kelud Varietas Lokal untuk Pembelajaran Biologi SMA. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran*, 5(1), 685-695.
- Risna, Y. K., Sri-Harimurti, S. H., Wihandoyo, W., & Widodo, W. (2022). Kurva Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Saluran Pencernaan Itik Lokal Asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 24(1), 1-7.
- Rizal, M., & Triwidyawati, A. (2015). Product Processed Diversified Of Pineapple For Food Security Support In East Kalimantan. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 1(8), 2011-2015. <https://doi.org/10.13057/Psnmbi/M010827>
- Romero-Luna, H. E., Peredo-Lovillo, A., & Dávila-Ortiz, G. (2022). *Tepache: a Pre-Hispanic Fermented Beverage As A Potential Source Of Probiotic Yeasts. Hispanic Foods: Chemistry of Fermented Foods* American Chemical Society, 135-147).

- Ruiz Rodriguez LG, Mohamed F, Bleckwedel J, Medina R, De Vuyst L, Hebert EM, Mozzi F. 2019. Diversity and Functional Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated From Wild Fruits and Flowers Present in Northern Argentina. doi: 10.3389/fmicb.2019.01091. PMID: 31164879; PMCID: PMC6536596.
- 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.
- Santos, D. S., Rezende, R. P., Dos Santos, T. F., Marques, E. D. L. S., Ferreira, A. C. R., e Silva, A. B. D. C., & Bisneto, J. D. T. (2020). Fermentation In Fine Cocoa Type Scavina: Change In Standard Quality As The Effect Of Use Of Starters Yeast In Fermentation. *Food Chemistry*, 328, 127110.
- Santoso, Hieronymus Budi. 2008. Ragam Dan Khasiat Tanaman Obat. Yogyakarta: Agromedia Pustaka.
- Sari, Dewi, And Anas Nasuha. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, Dan Aktivitas Farmakologis Pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.): Review. *Tropical Bioscience: Journal Of Biological Science*, 1(2):11–18. Doi: 10.32678/Tropicalbiosci.V1i2.5246.
- Sari, L. B., & Mustakim, A. (2025). Isolasi Dan Indentifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Tempoyak Sebagai Produk Fermentasi Tradisional. *Menulis: Jurnal Penelitian Nusantara*, 1(8), 509-513.
- Sari, V. I., Putri, V. J., & Rahmah, A. (2024). Peningkatan Pengetahuan Melalui Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Nenas Sebagai Minuman Fermentasi (*TEPACHE*). *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 229-235.

- Setianingrum, I., Kusumawati, R. I., & Sriyono, W. (2019). Peningkatan Kadar Senyawa Zingiberen Dalam Minyak Atsiri Jahe Emprit Melalui Proses Fermentasi. *Khazanah: Jurnal Mahasiswa*, 11(2).
- Soedarya, A. P. (2009). Agribisnis Nanas: Budidaya, Usaha, Dan Pengolahan. Bandung: CV Pustaka Grafika.
- Sukriadi, E. H., Rustomo, W. T., & Astiana, R. (2022). *Tepache* Kulit Nanas. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 28-37.
- Sundari, I. (2020). *Karakterisasi Morfologi Dan Kualitas Buah Tanaman Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.) Lokal di Kabupaten Siak*, Doctoral Dissertation, UIN Sultan Syarif Kasim Riau. 4(1), 12–120
- Tivani, I., & Muldyana, T. (2022). Efektivitas *Tepache* Gula Aren, Gula Kelapa Dan Kombinasinya Terhadap Bakteri *Escherichia coli*: Effectiveness Of Palm Sugar *Tepache*, Coconut Sugar And Its Combination Against *Escherichia Coli* Bacteria. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 5(1), 132–138. <https://doi.org/10.35971/jjhsr.v5i1.17091>
- Touret, T., Oliveira, M., & Semedo-Lemsaddek, T. (2018). Bakteri asam laktat probiotik yang diduga diisolasi dari fermentasi sauerkraut. *PLoS one*, 13 (9), e0203501.
- Ummiyati, A., Kustyawati, M. E., & Satyajaya, W. (2024). Kajian Nata De Ocha Sebagai Konsumsi Pangan: Efek Penambahan Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata De Ocha Study Of Nata De Ocha As A Food Consumption: Effects Of Sugar Addition And Fermentation Time On The Characteristic Of Nata De Ocha. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 134-148.
- Utami, M. F. (2008). *Studi pengembangan usaha gula merah tebu di Kabupaten Rembang (Studi kasus di Kecamatan Pamotan, Kabupaten Rembang)* (Skripsi Sarjana, Institut Pertanian Bogor). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 5(1), 8–106.

- Utomo, D., & Pratama, R. O. (2024). Efektivitas Pembuatan Bioetanol Sebagai Sumber Green Energy Dari Buah Mangga Klonal 21 (*Mangifera indica*) dengan Pengaruh Lama Fermentasi dan Massa Ragi. With The Effect Of Fermentation Time And Yeast Mass. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 209-222.
- Widiastuti, A., Harini, R., & Sudrajat, S. (2024). Kajian Rantai Nilai Hasil Produksi Pertanian Nanas di Desa Sempu, Kecamatan Ngancar, Kabupaten Kediri. *Agri Analytics Journal*, 2(1), 32-47.
- Widyastuti Y dan Sofarianawati E. 1999. Karakter Bakteri Asam Laktat *Enterococcus sp.* yang Diisolasi dari Saluran Pencernaan Ternak. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*, 4(2), 50-53.
- Yakin, A. A. I. N., & Ningrum, P. P. A. (2025). Produk Turunan Tanaman Nanas Queen Di Agrowisata Nanas Prabumulih Kecamatan Prabumulih Timur Kota Prabumulih. *Societa: Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 14(1), 53-60.
- Yuni Pantiwati, M. M., Waluyo, L., Permana, F. H., Aminudin, S., Sari, T. N. I., & Nurrohman, E. (2025). *Bioteknologi berbasis model pembelajaran LI-PRO-GP*. BOOK. UMMPress.
- Zahidatunnisa *et al.*, “Sosialisasi Minuman *Tepache*: Fermentasi Kulit Nanas Untuk Gaya Hidup Sehat Dan Berkelanjutan Masyarakat Batara Indah, Tasikmalaya,” J. Abdimas Bina Bangsa, BOOK. vol. 5, no. 2, hal. 2024, 2024.
- Zahidatunnisa, Z., Fitriani, Y., Oktoviyani, S. I., Heryani, N., Rohmah, P. H., Kusumawati, P., & Mulyani, E. (2024). Sosialisasi Minuman *Tepache*: Fermentasi Kulit Nanas Untuk Gaya Hidup Sehat Dan Berkelanjutan Masyarakat Batara Indah, Tasikmalaya. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(2), 1249-1260.
- Zhu, R., Liu, H., Liu, C., Wang, L., Ma, R., Chen, B., Li, L., Niu, J., Fu, M., Zhang, D., & Gao, S. (2017). Cinnamaldehyde in Diabetes: a Review of Pharmacology, Pharmacokinetics and Safety. *Pharmacological Research*, 122, 78–89.