

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, F.R. dan Yustina, I. (2012). Uji Organoleptik Dan Sifat Kimia Minuman Fermentasi Nanas. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur*.
- Akpomie, O. O., Nwafor O. E., Idise O. E., dan Osagie L. (2015). Microbial and physico-chemical changes in wine produced using isolate from *Annona muricata*, *Psidium Guajava* and *Syzygium malaccense*. *International Journal of Biotechnology and Food Science* . 3(6): 79-86.
- Anggrahini, Sri. (2007). Pengaruh Lama Pengecambahan Terhadap Kandungan a-Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Jurnal AGRITECH*, 27(4): 152-157
- Ariyanto, H.D., Hidayatullah, F., dan Murwono, J. (2013). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Produktivitas Alkohol dalam Pembuatan Wine Berbahan Apel Buang (*Reject*) dengan Menggunakan Nopkor MZ.11. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2 (4): 226-232.
- Astuti, N. (2016). Studi Perbandingan Labu Siam (*Sechium Edule Sw*) dan Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) terhadap Mutu Permen Jelly. Fakultas Pertanian.
- Aulia, Z. (2017). Pengaruh Penambahan Puree Sirsak (*Annona Muricata* L.) Dan Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *e-journal Boga*, 5(1): 40-47.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Produksi Tanaman Buah-buahan 2021. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Bawinto, A.S., Mongi, E., dan Kaseger, B.E. (2015). Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus* Sp) Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 55-65.
- Breemer, R., Moniharapon, E., dan Nimreskosu, J. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Organoleptik Dan Sifat Kimia Anggur Buah Tomi-Tomi (*Flacourtia Inermis* Roxb). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2): 32-36.
- Buran, I., Akal, C., Ozturkoglu-Budak, S., dan Yatisemiyen. (2021). Rheological, Sensorial, and Volatile Profiles of Synbiotic Kefirs Produced from Cow and Goat Milk Ontaining Varied Probiotic in Combination with Fructooligosaccharide. *LWT - Food Science and Technology*, 148:111591

- Cus, F., Zabukovec, P., dan Schroers, H-J. (2017). Indigenous Yeasts Perform Alcoholic Fermentation and Produce Aroma Compounds in Wine. *Czech J. Food Sci.*, 35, 2017 (4): 339–345.
- Dea, Y. T., Zakiah, Z., & Rahmawati. (2023). Fermentasi Sari Daging Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) pada Pembuatan Nata dengan Penambahan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiate* L.) (The Fermentation of Jackfruit Juice (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) for Nata Production with A. *Jurnal Bios Logos*, 13(2), 101–109. <https://doi.org/10.35799/jbl.v13i2.43523>
- Deedam, N.J., China, M.A., dan Wachukwu, H.I. (2020). Utilization of Soursop (*Annona muricata*) Flour for the Production of Chin-Chin. *Agriculture and Food Sciences Research*, 7(1): 97-104.
- Fidyasari, A., Hafiz, M., Fitria, N., dan Rohmah, U. (2019). Khasiat Sari Buah Sirsak Gunung Dan Minuman Probiotik Buah Sirsak Gunung (*Annona montana*) Untuk Menurunkan Kadar Asam Urat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7 (3): 49-55.
- Fitri, A. I., Annisa, A., Amini, D. S., Rahma, D., & Advinda, L. (2022). Pembuatan nata de coco dengan penambahan kecambah kacang hijau (*Vigna radiata*) sebagai sumber nitrogen. *Prosiding SEMNAS BIO, C*, 243–249.
- Gorenza, A.V., dan Santoso, K. (2018). Fasilitas Pengolahan Minuman Berfermentasi di Batu. *Jurnal Edimensi Arsitektur*, Vi (1,): 185-192.
- Gunam, I.B.W., Ardani, N.N.S., dan Antara, N.S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Starter dan Gula terhadap Karakteristik Wine Salak. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 3 (1): 289-297.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati E., dan Suherman, D. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11 (1): 39-47.
- Hanifah, Kemas Ali. (2010). *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi: Edisi Ketiga*. Palembang: Universitas Sriwijaya
- Harahap, N.O., Vony, S.J., Usman, P. (2018). Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Tomat dengan Menggunakan *Lactobacillus casei* subsp.*casei* R-68. *JOM UR*, Vol 5, Edisi 2 Juli s/d Desember 2018
- Hariyadi, H., Sulastri, Y., & Zainuri, Z. (2020). Pengaruh Konsentrasi Kecambah Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Talas Kimpul. *Pro Food*, 6(1), 634–642. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i1.135>
- Hawusiwa, E.S., Wardani, A.K., dan Ningtyas, D.W. (2015). Pengaruh Konsentrasi Pasta Singkong (*Manihot esculenta*) dan Lama Fermentasi Pada

- Proses Pembuatan Minuman Wine Singkong. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 No 1 p.147-155, Januari 2015.
- Herman, Desnilia, dan Roslim, D.I. (2015). Karakteristik Agronomi Delapan Galur Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Kampar Generasi Kedua. Prosiding Semirata2015 bidang MIPA BKS-PTN Barat, Universitas Tanjungpura Pontianak, Hal 154-165.
- Kementrian Dalam Negeri (Kemendagri). (2022). Jumlah Penduduk Indonesia Capai 273 Juta Jiwa pada Akhir 2021. <https://www.ataboks.katadata.co.id>
- Khairunisa, Anis., dan Arbi, A.S. (2021). Praktikum Evaluasi Sensori:Modul Pang4430 Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka
- Legowo, A. M., S. Mulyani dan Kusrahayu. (2009). Teknologi Pengolahan Susu. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Lohenapessy, S., Gunam, I.B.W., dan Arnata, I.W. (2017). Pengaruh Berbagai Merek Dried Yeast (*Saccharomyces* sp.) dan pH Awal Fermentasi Terhadap Karakteristik Wine Salak Bali. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, Vol. 22 No.2, September 2017.
- Malingkas, T.W., dkk. (2021). Efek Red Wine Terhadap Kesehatan Radiovaskular. *eBiomedik*, Volume 9, Nomor 1, Januari-Juni 2021, hlm.139-150.
- Manting, A., Hermanto,m & Sarungallo, R. S. (2018). Penentuan Waktu Fermentasi Untuk Pembuatan Campuran Wine Ubi Jalar dan Nira Sorgum Manis. *Prosiding Seminar Nasional 2018*, 1(1), 50-52.
- Muchtar, F. (2022). Analisis Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang dengan Jenis Tepung yang Berbeda. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(1), 471–482.
- Nurwahyu, Budi. (2009). Model Matematika Fermentasi Alkohol dari Buah Anggur. *Jurnal Matematika, Statistika, dan Komputasi*, 6 (1): 49-58.
- Nur, F. A., Sukainah, A., & Mustarin, A. (2021). Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau dan Kecambah Kacang Kedelai Sebagai Sumber Nitrogen dalam Pembuatan Nata de Pinnata Dari Nira Aren (*Arenga Pinnata* Merr.). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 1-5-116.
- Okigbo, R.N., Obire, O. (2013). Mycoflora and production of wine from fruits of soursop (*Annona muricata* L.). *International Journal of Wine Research* 2009:1 1–9.
- Otto, R. B. D., Nankwanga, M., dan Sesaaz, D. (2015). Comparison of Antibacterial Activities of Fermented with those of Unfermented *Annona muricata* (L) Fruit Extracts. *Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci*, 4(6): 696-707.

- Ovihapsany, R. A., Mustofa, A., Suhartatik, N. (2018). Karakteristik Minuman Beralkohol Dengan Variasi Kadar Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3 (1): 55–63.
- Paiman., Sukhemi., dan Widyaningsih, N. (2020). Pengaruh Metode Penyilangan Gulma dan Jenis Tanah Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Wilczek). *Laporan Penelitian Unggulan*, Universitas PGRI Yogyakarta.
- Panjaitan, D., Sihombing, D.R., Pandiangan, M., & Manalu, B. (2023). Pembuatan Minuman Fermentasi Dari Sari Buah Salak Lokal (*Salacca zalacca*) Daerah Kecamatan Pakkat Kabupaten Humbang Hasundutan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 4(1).
- Prastyorini., Moerfiah., Wardatun, S., dan Rusli, Z. (2014). Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak (*Annona Muricata* Linn). *Penel Gizi Makan*, 37 (2): 137-144.
- Pratiwi, A., & Hutasoit, J. P. (2023). Pengaruh Ekstrak Kacang Hijau Pada Minuman Fungsional Sari Jagung Organoleptik, Rendemen, Dan Total Padatan. *UTS Student Conference*, 1(3), 25–50.
- Pratiwi, R., Gunam, I. B. W., & Antara, N. S. (2019). Pengaruh Penambahan Gula dan Konsentrasi Starter Khamir Terhadap Karakteristik *Wine* Buah Naga Merah. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(2), 268-278.
- Purwaningsih, Yunastiti. (2008). Ketahanan Pangan: Situasi, Permasalahan, Kebijakan, Dan Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 9(1): 1-27
- Putri, Adelya. (2021). Inilah Manfaat Red Wine Bagi Kesehatan. Fakultas Keperawatan, Universitas Airlangga Tersedia pada <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair>
- Putriutami, H. P., Marvie, I., & Fithriyani, D. (2024). *Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau dan Kacang Kedelai sebagai Sumber Nitrogen pada Produksi Nata de Pina Utilization of Mung Bean and Soybean Sprouts as Nitrogen Source in Nata de Pina Production*. 11(2), 89–95. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.2.89>
- Rajab, M.A. (2016). Pengaruh Pertumbuhan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) Dengan Perlakuan Pemberian Media Air Berbeda. *Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Cokroaminoto Palopo*, 4 (3): 596-1033.
- Ratnasari, D., Dewi, Y. R., Fajarini, H., & Nafisyah, D. (2021). Potensi Kacang Hijau sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(2), 90-96.

- Sary, Y. N. E. (2020). Meningkatkan Pengetahuan Status Gizi Anak Usia Dini Kepada Nenek yang Mengasuh Cucunya. *Early Childhood : Jurnal Pendidikan*, 4(2), 43-53
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N.W. (2017). *Teknologi Fermentasi Hasil-Hasil Pertanian (Wine, Sake, Brem Bali Dan Vinegar)*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Suhartono, S., Pawana, G., Sulistri, S. (2020). Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) pada Berbagai Konsentrasi Osmolit Sorbitol dan Intensitas Cekaman Kekeringan. *Jurnal Agroekoteknologi*, 13(2), 124-135.
- Suter, I.K. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Makalah Seminar, Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar*.
- Swami, S.B., Thakor, N.J., dan Divate, A.D. (2014). Fruit Wine Production: A Review. *Journal of Food Research and Technology*, 2 (3): 93-100.
- Tarigan, A.F., Sudiarta, I.N., dan Mahadewi, N.P.E. (2018). Strategi Bauran Pemasaran Wine Sebagai Produk Penunjang Pariwisata (Studi Kasus Pt. Sababay Winery Bali). *Jurnal IPTA* 6 (1): 20-31.
- Torija, M.J., *et al.* (2003). Effects of fermentation temperature on the strain population of *Saccharomyces cerevisiae*. *International Journal of Food Microbiology*, 80 (1): 47 – 53.
- Vaishnavi, F., Kaldate, P., Ghatge, A., dan Potdar, R. (2020). Wine Production from Different Types of Peels and *Beta vulgaris*. *International Journal for Research in Applied Sciences and Biotechnology*. 7 (5): 77-79
- Wahdaningsih, S., & Nadhiirah. (2024). Edukasi Makanan Bergizi dan Manfaat Kacang Hijau Sebagai Contoh Makanan Bergizi di SDN 09 Pontianak Timur. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 8 (1): 0208-0213
- Wahyudi, Jatmiko. (2017). Mengenali Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan. *Jurnal Litbang*, 8 (1): 3-12.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Journal Binus Business Review*, 1 (1): 116-125.
- Wea, A. S. Y., Widodo, R., & Pratomo, Y. A. (2014). Evaluasi Kualitas Produk Susu Kecambah Kacang Hijau, Kajian Dari Umur Kecambah dan Konsentrasi Na-CMC. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 11(1), 61-79.

- Widawati, R.A., dan Ratnaningrum, E. (2022). Pengaruh Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L.) R WILCZEK) pada Fermentasi Susu oleh *Lactococcus lactis* NBRC 12007. *Jurnal Teknosains*, 11 (2), 154-161.
- Wijayanti, F. W., Ijong, F. G., & Mandey, L. C. (2013). Proses Pembuatan Minuman Anggur Daging Buah Paal dengan Jenis dan Konsentrasi Starter Ragi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(1), 16-22.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: M-BRIO PRESS.
- Wiradharma, P.B. (2021). Pemanfaatan Buah Sirsak (*Annona muricata*) Untuk Pembuatan Puree Menjadi Produk Siap Pakai dan Pemasarannya. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6 (1) 7-14.
- Wiratnaya, I.N. (2019). Karakteristik Wine Salak yang di Produksi di Kabupaten Karangasem dan Kabupaten Tabanan. *Jurnal Gastronomi*, 7 (1): 12-26.
- Zuhriani, Frida, A. T. R. (2015). Kualitas Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Beras Hitam.

