

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto, H, D., 2013, Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Produktivis Alkohol Dalam Pembuatan Apel Buah Dengan Menggunakan Nopkor Mz.11, *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4): 226-232.
- Agus tri Basuki. 2014. *Pengguna SPSS dalam Statistik*. Danisa media. Yogyakarta
- Badan Standar Nasioanl (BSNi). 2013. *Anggur Buah*. Jakarta.
- Bestari, A. Sutrisno, E. dan Sumiyati, S., 2012 dengan judul *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol dari Limbah Kulit Pisang Kepok dan Raja*
- Brady, 1999. *Kimia Universitas Asas dan Struktur*. Jilid 1. Binarupa Aksara. Jakarta
- Dewi, 2008. *Perioeratif Pada pasien Dalam Pengaruh Alkohol*. Available from: <http://butterflystillfly>. Di akses pada tanggal 22 Desember 2012.
- Eleazu, C. O. Okafor, P. N. Ahamefuna, I. 2010. Total Antioxsidant capacity, Nutritional Composition and Inhibitory Activity of Unripe Plantain (*Musa paradisiaca*) On Oxidative Stress in Alloxan Induced Diabetic Rabbits. *Pakistan journal of Nutrition*, 9 (11):1052-1057.
- Fatmawati. 2004. *Pemanfaatan pisang kapok untuk pembuatan alcohol dengan cara fermentasi*. Gorontalo; UNG.
- Gardner, N., Rodrigue, N. dan Champagne, C.P., 1993. Combined Effect of Sulfites, Temperature and Agitation Time on Productio of Glycerol in Grape Juice by *Saccharomyces cerevisiae*. *Appl Environ Microbiol* 59:2022-2028
- Grainger, Keith. 2009. *Wine Quality Tasting And Selection*. Food Industry Briefing Series. University College, Blackwell Publishing.
- Gonzales R. M. Lobo, G. M and Gonzales, M. 2010. Antioxidant Activity in Banana Pell Extraction: Testing Extraction Conditions adn Related Bioactive Compounds. *Food Chem*, 119: 1030-1039
- Gunam, I.B, Wrasianto, L.P., Setioko, W. 2009. Pengaruh Jenis dan Jumlah Penambahan Gula pada Karakteristik Wine Salak. *Agrotekno*. 15(1): 12 – 19.
- Higgins, J., D. J. Best, and J. Jones. 1984. *Biotechnology Principles and Application*. Blackwell Scientific Publ., London.

- Hawusiwa, S., E. Wardani, K., A. dan Ningtyas, W. D. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pasta Singkong (*Manihot esculente*) Dan Lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Minuman Wine Singkong. 3(1):147-155. Januari 2015
- Kardarron, Dan. 2009. *Pisang Raja*, (online), (<http://www.asiamaya.com/nutrient/s/pisangraja.htm>), 05 Januari 2010).
- Mattjik, A. A., Sumertajaya, M. 2000. *Perencanaan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab Jilid I*. Bogor : IPB Press
- Mbeo, Y. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol dan Tingkat Kesukaan dari Wine Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). UKAW
- Moreno A, Rovira M, Bellacasa JP. 2005. *Pulmonary Infiltrates in immunosuppressed Patients: Analisis of a Diagnostic Protocol*. 2002. J Clin Microbiol. 40 (6): 2134-2140.
- Murdiati, A., Supriyanto., Anggrahini, S., Alim, A. 2015. *Peningkatan Kandungan Protein Mei Basah Dari Tepung Tapioca Dengan Substitusi Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L.)*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Skripsi, Universitas Gajah Mada Yogyakarta
- Rihi, M. 2021. Analisis Flavanoid dan Kadar Alkohol dari Wine Pisang Raja. UKAW
- Rosida DA, Sargimn G, Widodo R, Sari MS. 2013. Mutu Dan Kesukaan Konsumen Terhadap Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ganyong Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Taraf Perlakuan. Jurnal Agroknow. 1(1): 3-19
- Rosdiana dan Rina. 2009. *Pemanfaatan Limbah dari Kulit Pisang*. download tanggal 7 Januari 2011
- Nge, S., T. Martosupono, M., Senobroto, L., dan Karwur, F., F. 2016. Kadar dan identifikasi senyawa polifenol pada wine terbuat dari campuran buah ekstrak delima dan pisang. *Jurnal kadar dan identifikasi senyawa polifenol pada wine*. Unuversitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Suprihatin, 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA University Press. Surabaya.
- Susanti, L. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata. Skripsi. Universitas Negeri Semarang, Semarang

- Scheele, C.W. 2019. Produk fermentasi secara struktur. Ahli Kimia Pemenang Nobel. Jerman
- Tjitrosoepomo, G. 2001. *Morfologi Tumbuhan*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Utami H. P. 2008. *Pemanfaatan Pati Talas (colocasia Esculenta L. SCHOTT) Dalam Pembuatan Etanol Dengan Saccharomyces Cerevisiae (Kajian Fermentasi Gula Medium Dan Lama Fermentasi)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.