

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, M., Baziadm A. M dan Parbowo, R. (2011). *Ilmu Kandungan*. Jakarta: PT Bina Pustaka Sarwono Prawirohardjo.
- Aryanto, H., Yatuloh Hida, F., dan Murwono, K. 2013. Pengaruh Penambahna Gula Terhadap Produktifitas Alkohol Dalam Pembuatan Wine Berbahan Fermentasi Apel Buang Dengan Menggunakan Nopkor MZ. 11 Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri, Vol. 2, No. 4, 226-232.
- Azizah, N., Al-Baarri, A. N., dan 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 Vol.1 (2):72-77.
- Bahri Syamsul, Amri Aji, Fadina Yani. 2018. Pembuatan Bioetanol dari Kulit Pisang Kepok dengan Cara Fermentasi Menggunakan Ragi Roti. Jurnal Teknologi Kimia Uniman 7:2 Hal, 85-100.
- Gunam Ida Bagus Wayan, Ardani Ni Nyoman Suka, Antara Nyoman Semadi. Pengaruh Konsentrasi Starter dan Gula Terhadap Karakteristik Wine Salak. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol 3, Nomor 1, April 2018.
- Hajar, dan Abdulah, 2019. Produksi dan Kandungan Nutrien Beberapa Nutrisi Sorgum Varietas Sorgum Hybrid Dengan Jarak Tanam Berbeda Sebagai Sumber Pakan. Vol.17 No 1:1-5: <http://dx.doi.org/10.29244/jintp.17.1.1-5>.
- Hawusiwa Eko Sutrisno, Wardani Agustin Krisna, Ningtyas Dian Widya. 2015. Pengaruh Konsentrasi Pesta Singkong (*Manihot esculenta*) dan Lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Minuman Wine Singkong. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol 3 No 1. Hal 147-155.

- Hanindharputri, M. A., dan Irhandi, I. G. N. G. G. (2020, March). Analisa branding melalui konten visual pada Instagram sebagai usaha memperkenalkan budaya minum wine di Bali. In Senada (Seminar Nasional Manajemen, Desain dan Aplikasi Bisnis Teknologi) (Vol. 3, pp. 296-302).
- Hartley, Clive. 2017. Australian Wine. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama Heryani,
- Heryani Hesty 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Lambung Mangkurat University Press Banjarmasin.
- Irawan, B., dan sutrisna, N. (2011), Prospek pengembanan Sorgum di Jawa Barat Mendukung Diversifikasi Pangan, Forum Penelitian Agro Ekonomi, Vol. 29, Issue 2, hal. 99-113.
- Kartika Audhea Ananda. 2022. Analisis Kadar Alkohol pada Minuman Tuak dan Arak Menggunakan Metode Berat Jenis dan Kromatografi Gas-FID. Vol.4, No. 2, 80-106 <https://doi.org/10.62857/ahp.v4i2.136>
- Lohenapessy Stifani, Gunam Ida Bagus Wayan, Arnata I Wayan. 2017. Pengaruh *Saccharomyces cerevisiae* Pada Wine Salak Bali.
- Manting Agus, Hermanto, dan Sarungallo Rosalia Sira. 2018. Penentuan Waktu Fermentasi Untuk Pembuatan Campuran Wine Ubi Jalar dan Nira Sorgum Manis. inergitas Multi disiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, vol. 1, 2018, ISSN:2622-0520.
- M. Fiqriansyah W, Syalsa Aulia Putri, Risma Syam, A. Sri Rahmadan i, Trinita Noviasita Frianie, Sintiya Anugrah R.L, Yustika Indah Sari N, Andi Nurul Adhayani, Nurdiana, Fauzan, Nur Asisa Bachok, Andi Magfira Manggabarani, Yunita Dwi Utam., 2021. Prof. Oslan Jumadi,

- S.Si., M.Phil., Ph.D, Dr. Ir. Muh. Junda, M.Si, Dr. Ir. Muh. Wiharto Caronge, M.Si, Dr. A. Mu'nisa, S.Si., M.Si, Dr. R. Neny Iriany M., S.Si., M.P. Teknologi Budidaya Tanaman Jagung (*Zea mays*) dan Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). Jurusan Biologi FMIPA UNM . Makassar. Hal 10-17.
- Mahdi Haris Rahman, Sudarminto Setyo Yuwono. 2019. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 7 No.1: 40-48.
- Mardiyah Siti. 2018. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Kadar Alkohol Pada Nira Siwalan (*Borassus flabelifre*). Vol.1 No.1 Mei 2018 17
- Mbeo Yosua, Nge Sonya Titin, dan Bota Welmince. 2022. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar alkohol dan Tingkat Kesukaan Wine Sorgum
- Nur Istianah, Yayank Ufa Fatmala, Dego Yusa Ali, Widya Dwi Rukmi Putri. 2025. Optimasi Proses Penjernian Nira Sorgum Manis (*Sorghum Bicolor* L. Moench) Menggunakan sentrifugasi.
- Noehartati, E. dan ningsih, T. (2013). Karakteristik Gula Cari Batang Sorgum (*Sorghum* sp). Jurnal Agroteknologi. 7(2): 111-119. ISSN 2502 4906. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JGAT/article/view/2266>.
- Nge Sonya Titin, dan Ballo Apriliana. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol dan Tingkat Kesukaan Wine Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno* 7.2(2022): 146-152.
- Nge Sonya Titin, Martosupono Martanto, Senobroto Leo dan Karwur Ferry Fredy. 2016. Kadar dan Identifikasi Senyawa Polifenol Pada Wine

- Terbuat Dari Campuran Buah Ekstrak Delima dan Pisang . Jurnal Kadar Dan Identifikasi Senyawa Polifenol Pada Wine. Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.
- Putra Anak Agung Ngurah Dwi Arieasta Wijaya, Widnyani Ida Ayu Putu Ari, Fitriani Pande P. Elza. 2022. Kadar Alkohol, Kadar Gula, dan Derajat Keasaman Pada fermentasi Minuman Kombucha Salak Bali/ ITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan.11(3) Hal. 395- 404.
- Pratiwi Anastasia Laksmi, Duniaji Agus Selamat, Widarta I Wayan Rai. 2019. Pengaruh Penambahan *High Fructose Syrup* (Hfs-55) Terhadap Karakteristik Red Wine Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8, No.4, 390-397.
- Perumahan dan kawasan pemukiman. 2022. <https://perkim.id/profilpkp/profil-perumahan-kawasan-permukiman-kabupaten-malaka>.
- Raga Amandus. 2022. Analisis Kadar Alkohol dan Mutu Wine Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L) Bajawa Yang Dibuat Dengan Metode Mesarasi dan Pemberian Ragam Konsentrasi Gula.
- Ristiati, N. P. (2015). Pengantar Mikrobiologi Umum. Bali: Udayana University Press.
- Rifai, H., Ashari, S. dan Damanhuri. 2015. Keragaan 36 Aksesi Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench)". Dalam Jurnal Produksi Tanaman, 3(4). Hlm. 330-337. Availableat: <https://media.neliti.com/media/publications/129861-ID-none.pdf>.
- Rozalai, Mulyorini rahayuningsih, dan Mohamad Yani. 2024. Peningkatan Kualitas Nira Sorgum manis (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan Potensinya Sebagai Substrat Fermentasi asam Glutamat.Vol 18 no.10.21 107/ agrointek.v18i1.17183

- Rodiyah Siti. 2018. Optimasi Produksi Bioetanol Dari Sirup Sorgum(*Sorgum bicolor* L. Moench) Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* Potensial Dari Batang dan Biji Sorgum.
- Suprihatin, 2010. "*Teknologi fermentasi*". UNESA Press.
- Tefa Petra, Ledo Melissa E.S, dan Nitsae Merpiseldin. 2022. Variasi Konsentrasi *Saccharomyces cerevisiae* dalam Pembuatan Wine Buah Dilak (*Limoniz acidisima*) vol. 4, No.1; 32-38
- Tan, I. H. 2013. Perkembangan Produk *wine* Buah Tropis Nanas (*Ananas comusus*), Apel Malang (*Malus pumila*) dan Belimbing Manis (*Averhoa caambola*) Ditinjau dari Karakteristik Kimiawi dan Sensorik. Skripsi Teknologi Pertanian Universitas Khatolik Soegijapranata, Semarang.
- Taylor, J. R. N., dan Doudo, K. G. (2019). *Sorghum and milles chemistry, technology, and nutritional attributes*. Woodhead Publishing: AACC Intrenational.
- Wirajaya Aditya, Putra G. P. Ganda, Antara Nyoman Samadi. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Secara Anaerob Cairan Pulpa Hasil Samping Fermentasi Biji Kakao Terhadap Karakteristik Alkohol. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agrondustri ISSN: 2503-488X, Vol. 4. No. 1. Maret 2016 (82-91).