

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., & Lince, L. (2020). Profil sensori sediaan pemanis dengan metode rate-all-that-apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 38–45.
- Adisetya, E., Krisdiarto, A. W., & Partha, I. B. B. (2022). Pengaruh kondisi penyadapan terhadap kualitas nira kelapa (*cocos nucifera*). *Prosiding Seminar Nasional Instiper*, 1(1), 271–278.
- Afifah, A. S., Prajati, G., Adicita, Y., Darwin, D., & Firmansyah, Y. W. (2021). Pemanfaatan mikroalga dalam penurunan kadar amonia dengan variasi penambahan effective microorganism. *Jurnal Serambi Engineering*, 6(2).
- Andaru, D., Rizqiati, H., & Nurwantoro, N. (2019). Pengaruh lama fermentasi berbeda terhadap total bakteri asam laktat, total asam, kadar alkohol dan organoleptik kefir whey susu sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 199–203.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167.
- Anggraini, I. A., Ferniah, R. S., & Kusdiyantini, E. (2019). Isolasi khamir fermentatif dari batang tanaman tebu (*Saccharum officinarum*. L) dan hasil identifikasinya berdasarkan sekuens internal transcribed spacer. *Berkala Bioteknologi*, 2(2).
- Ansar, N., & Azis, A. D. (2019). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap perubahan pH dan warna nira aren (*Arenga Pinnata Merr*) setelah penyadapan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 8(1), 40.
- Apriantini, A., Endrawati, Y. C., & Astarini, Z. (2022). Pengaruh lama waktu penurunan kadar air terhadap kualitas kimia madu kapuk dan madu rambutan. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 98–104.
- Arumsari, N. G., Suparthana, P., & Nocianitri, K. A. (2022). Pengaruh suhu dan lama fermentasi terhadap karakteristik kedelai terfermentasi dalam tahapan produksi sere kedele. *ITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(4), 776–787.
- Asnia, K. K. P., Maherawati, M., & Hartanti, L. (2024). Karakteristik kimia minuman isotonik air kelapa dengan formulasi penambahan asam sitrat dan NaCl. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(1), 40–48.

- Assah, Y. F., & Ardi K. M. (2021). Analisis kadar sukrosa, glukosa, dan fruktosa pada beberapa produk gula aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1), 37–42.
- Astuti, B. C. (2012). Karakteristik moromi yang dihasilkan dari fermentasi moromi kecap koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) pada kondisi fermentasi yang berbeda. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Astuti, S., & Setyawati, H. (2016). Peningkatan nilai gizi umbi talas melalui proses fermentasi menggunakan starter bimo cf dan pegagan (*Centella asiatica linn urban*). *Prosiding Seniati*, 2(1), 58-B.
- Aswan, M., Bahri, S., & Ibrahim, A. R. (2021). Karakterisasi kandungan kimia endosperm dan air kelapa Bido pada tingkat umur buah yang berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 1(1).
- Azra, J. M., Setiawan, B., Nasution, Z., Sulaeman, A., & Estuningsih, S. (2023). Kandungan gizi dan manfaat air kelapa terhadap metabolisme diabetes: kajian naratif. *Amerta Nutrition*, 7(2), 317–325.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (2017). *Buku modul produksi pangan untuk industri rumah tangga: kecap asin*. Badan Pengawas Obat dan Makanan . www.pom.go.id
- Bait, Y., Umar, D. P., Mokodompit, K. A., Abdullah, M., Modanggu, L. W., & Usman, N. (2022). Analisis mutu irisan buah nenas beku selama penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(1).
- Bhagya, D., Prema, L., & Rajamohan, T. (2012). Therapeutic effects of tender coconut water on oxidative stress in fructose fed insulin resistant hypertensive rats Asian Pacific Journal of Tropical Medicine. In *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*. www.elsevier.com/locate/apjtm
- Bryan, L. (2018). *Tamari vs soy sauce vs coconut aminos*. . . [https://Downshiftology .Com/Tamari-vs-Soy-Sauce-vs-Coconut-Aminos/](https://Downshiftology.Com/Tamari-vs-Soy-Sauce-vs-Coconut-Aminos/).
- Cahyani, P., Wijanarka, W., & Raharjo, B. (2017). Aktivitas spesifik selulase *serratia marcescens* dengan variasi konsentrasi amonium sulfat ((NH₄)₂SO₄) dan pH. *Jurnal Akademika Biologi*, 6(2), 41–49.
- Candra, Y., Setiarini, A., & Rengganis, I. (2011). Gambaran sensitivitas terhadap alergen makanan. *Makara Kesehatan*, 15(1), 44–50.
- Choi, I., Son, H., & Baik, J.-H. (2021). Tricarboxylic acid (TCA) cycle intermediates: regulators of immune responses. *Life*, 11(1), 69.

- Dari, D. W., & Junita, D. (2020). Karakteristik fisik dan sensori minuman sari buah pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 532–541.
- De Garmo, E., WG Sullivan, & CR Canada. (1984). *Engineering Economy* (Seventh). MacMillan Publishing Company.
- Delviani, Y., Lestari, S., Lestari, S. D., & Ridhowati, S. (2021). Kajian mutu dan daya simpan dendeng udang putih (*penaeus merguensis*) selama pengemasan dan penyimpanan suhu ruang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 608–616.
- Devanthi, P. V. P., & Gkatzionis, K. (2019). Soy sauce fermentation: Microorganisms, aroma formation, and process modification. *Food Research International*, 120, 364–374.
- Devi, N., Sarmah, M., Khatun, B., & Maji, T. K. (2017). Encapsulation of active ingredients in polysaccharide–protein complex coacervates. *Advances in Colloid and Interface Science*, 239, 136–145.
- Dewi, K. N., Wrsiati, L. P., & Arnata, I. W. (2017). karakteristik gula cair dari ampas padat produk brem di perusahaan fa. udiyana pada perlakuan konsentrasi h₂so₄ dan waktu hidrolisis. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 5(3), 24–34.
- Efendi, Y., Yusra, Y., & Efendi, V. O. (2017). Optimasi potensi bakteri bacillus subtilis sebagai sumber enzim protease. *Akuatika Indonesia*, 2(1), 87–94.
- Escott, C., Del Fresno, J. M., Loira, I., Morata, A., & Suárez-Lepe, J. A. (2018). *Zygosaccharomyces rouxii*: control strategies and applications in food and winemaking. *fermentation*, 4(3), 69.
- Fadilah, U., Wijaya, I. M. M., & Antara, N. S. (2018). Studi pengaruh pH awal media dan lama fermentasi pada proses produksi etanol dari hidrolisat tepung biji nangka dengan menggunakan *Saccharomycess cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 92–102.
- Fajar, I., Perwira, I. Y., & Ernawati, N. M. (2022). Pengaruh derajat keasaman (pH) terhadap pertumbuhan bakteri toleran kromium heksavalen dari sedimen mangrove di Muara Tukad Mati, Bali. *Current Trends in Aquatic Science*, 5(1), 1–6.
- Fibonacci, A. (2019). Sintesis alkohol dari limbah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai campuran bahan bakar minyak (biofuel). *Walisongo Journal of Chemistry*, 2(1), 17–25.

- Fior Market. (2023). *Coconut amino market by product type (organic, and traditional), by application (online retail, hypermarkets/ supermarkets, convenience stores, and others), region, global industry analysis, market size, share, growth, trends, and forecast 2023 to 2032*. Fior Market. <https://www.fiormarkets.com/report-detail/420320/request-sample>. Diakses 20 September 2024.
- Fitriana, N., & Asri, M. T. (2022). Aktivitas proteolitik pada enzim protease dari bakteri rhizosphere tanaman kedelai (*Glycine max L.*) di Trenggalek. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(1), 144–152.
- Food Standards Australia New Zealand. (2023, November 17). *Australian food composition database*. Food Standards Australia New Zealand.
- Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2014). Perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat kimia dan organoleptik jelly drink rosela-sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 13(2), 87–93.
- García-Quintáns, N., Repizo, G., Martín, M., Magni, C., & López, P. (2008). Activation of the diacetyl/acetoin pathway in *Lactococcus lactis subsp. lactis* bv. diacetylactis CRL264 by acidic growth. *Applied and Environmental Microbiology*, 74(7), 1988–1996.
- Garnida, Y. (2020). *Uji Inderawi dan Sensori pada Industri Pangan*. Manggu Makmur Tanjung Lestari.
- Gunarsih, C. M., Kalangi, J. A. F., & Tamengkel, L. F. (2021). Pengaruh harga terhadap keputusan pembelian konsumen di Toko Pelita Jaya Buyungon Amurang. *Productivity*, 2(1), 69–72.
- Gunawan, M. I. F., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2024). *Teknik evaluasi sensori produk pangan* (I. E. Yani, Ed.). Hei Publishing Indonesia.
- Handayani, D., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik kadar air, kadar serat dan rasa beras analog ubi jalar putih dengan penambahan tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14–18.
- Harun, H., Yan, W., Bambang, P., Endang, P. 2020. Characterization of lactic acid bacteria determination of antimicrobial activity in dadih from air dingin Alahan Panjang District, Solok Regency-West Sumatera. *Sys Rev Pharm*, 11(3), 583–586.

- Haryanti, P., & Mustaufik, M. (2020). Evaluasi mutu gula kelapa kristal (gula semut) di kawasan home industri gula kelapa Kabupaten Banyumas. *Jurnal Agroteknologi*, 5(01), 48–61.
- Haryanti, P., Supriyadi, S., Marseno, D. W., & Santoso, U. (2018). Effects of different weather conditions and addition of mangosteen peel powder on chemical properties and antioxidant activity of coconut sap. *Agritech*, 38(3), 295–303.
- Hays, W.L. 1967. *Quantification in psychology*. Belmont, California: Brooks/Cole Publishing Company.
- Hazelwood, L. A., Daran, J.-M., Van Maris, A. J. A., Pronk, J. T., & Dickinson, J. R. (2008). The Ehrlich pathway for fusel alcohol production: a century of research on *Saccharomyces cerevisiae* metabolism. *Applied and Environmental Microbiology*, 74(8), 2259–2266.
- Hebbar, K. B., Arivalagan, M., Manikantan, M. R., Mathew, A. C., Thamban, C., Thomas, G. V, & Chowdappa, P. (2015). Coconut inflorescence sap and its value addition as sugar–collection techniques, yield, properties and market perspective. *Current Science*, 1411–1417.
- Herawati, N., Reynaldi, D. U., & Atikah. (2019). Pengaruh jenis katalis asam dan waktu fermentasi terhadap % yield bioetenol dari rumput gajah (*Pennisetum Purpureum Schumach*). *Distilasi*, 4(2), 19–26.
- Humairoh, D. (2017). Identifikasi kapang pada kecap kedelai manis produksi lokal kediri dengan metode pengenceran. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 6(1).
- Hustiany, R. (2017). *Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan*. Lambung Mangkurat University Press.
- Hutami, R., Pribadi, M. F. I., Nurcahali, F., Septiani, B., Andarwulan, N., Sapanli, K., Zuhud, E. A. M., Al Manar, P., Ichsan, N., & Wahyudi, S. (2023). Proses produksi gula aren cetak (*Arenga pinnata, Merr*) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 119–130.
- Ibrahim, S. (2020). Potensi air kelapa muda dalam meningkatkan kadar kalium. *Indonesian Journal of Nursing and Health Sciences*, 1(1), 9–14.
- Insani, H., Rizqiati, H., & Pratama, Y. (2018). Pengaruh variasi konsentrasi sukrosa terhadap total khamir, total padatan terlarut, kadar alkohol dan mutu hedonik pada water kefir buah naga merah (*Hyllocephalus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 90–97.

- Iskandar, A. (2016). Karakteristik saus paprika (*Capsicum annuum*) dengan penambahan rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai pewarna alami. *Edufortech*, 1(1), 59–67.
- Iskandar, A., & Darusalam, L. Y. (2020). Karakteristik nira kelapa fermentasi dengan metoda fermentasi moromi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2).
- Ismawati, N. (2016). Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Issoesetiyo, S., & Sudarto, T. (2004). Gula kelapa, produk industri hilir sepanjang masa. *Penerbit Arkola. Surabaya*.
- Istiqomah, N. (2020). Kadar protein dan sifat organoleptik penyedap rasa alami (natural flavoring) komposisi jamur kuping dan kepala udang dengan variasi suhu pengeringan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Joseph, G. S., Lalujan, L., & Sumual, M. F. (2017). Pengaruh sukrosa terhadap karakteristik kimia dan sensoris manisan kering paprika merah (*Capsicum Annuum Var Grossum*). *Cocos*, 9(2).
- Juliana, A. I., & Nazaruddin, N. (2020). Pengaruh konsentrasi starter bakteri lactobacillus plantarum terhadap beberapa komponen mutu tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*): The effect of lactobacillus plantarum bacteria starter concentration on some quality of the porang flour (*Amorphophallus oncophyllus*). *Pro Food*, 6(2), 673–684.
- Karmila, K., Kusriani, N., & Imelda, I. (2018). Analisis sikap dan perilaku konsumen terhadap produk kecap manis bango pada pasar modern kota pontianak. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 7(3).
- Karseno, K., Setyawati, R., & Haryanti, P. (2013). Penggunaan bubuk kulit buah manggis sebagai laru alami nira terhadap karakteristik fisik dan kimia gula kelapa the application of mangosteen rind powder as natural preservation on physicochemical characteristic of coconut sugar. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(1), 116065.
- Kasimudin, L. O., Karimuna, L., & Asyik, N. (2023). pengaruh penambahan gula aren (*Arenga pinnata* L.) dan cara pengolahan terhadap nilai organoleptik dan kandungan gizi katumbu jagung organik di Kabupaten Muna. *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 64–74.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.

- Khafiza, S. R., Aliffia, N., Krisman, W., Putri, N. A. M., Nuraisyah, S. H., Fadillah, R. M., Azis, A. G., Nurlaela, R. S., & Hastuti, A. (2025). Karakteristik kimia pada minyak dan lemak dari sumber nabati hewani. *Karimah Tauhid*, 4(2), 1587–1595.
- Klau, H. F., Ngginak, J., & Nge, T. S. (2019). Kandungan gula reduksi dalam nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L) sebelum pemasakan dan setelah proses pemasakan. *Biosfer*, 4(1), 19–24.
- Kristantri, R. S., Wulansari, D., & Wigati, D. (2018). Pengaruh gula terhadap karakterisasi minuman jelly kombinasi probiotik dan tepung umbi porang. *Repository Stifar*.
- Kuncoro, D. C., Muhtarudin, & Fathur, F. (2015). Pengaruh penambahan berbagai starter pada silase ransum berbasis limbah pertanian terhadap protein kasar, bahan kering, bahan organik, dan kadar abu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(4), 234–238.
- Kusuma, G., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. (2020). Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik fermented rice drink sebagai minuman probiotik dengan isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2), 181–192.
- Li, D., Cui, Y., Wu, X., Li, J., Min, F., Zhao, T., Zhang, J., & Zhang, J. (2024). Graduate student literature review: network of flavor compounds formation and influence factors in yogurt. *Journal of Dairy Science*
- Link, T., Rudi F.V., Matthias A. E. (2021). The diversity among the species *Tetragenococcus halophilus* including new isolates from a lupine seed fermentation. *BMC Microbiology* 21(320), 1-12.
- Lukiyono, Y. T., & Zain, S. S. (2022). Potensi air kelapa kuning (*Cocos nucifera* L.) untuk meminimalisasi kadar logam berat timbal (Pb) pada kerang hijau (*Perna Viridis*). *Prosiding Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Teknologi Laboratorium Medik Indonesia*, 1, 239–262.
- Ly, L., Te, C., Chanto, M. T., & Tan, R. (2023). Impact of different raw materials on changes in volatile compounds during moromi fermentation. *Foods* 2023, 103.
- Maharani, D., & Hasan, Z. A. (2023). Pengaruh replikasi pemanasan media nutrient agar terhadap nutrisi media, ph media dan jumlah koloni bakteri. *Prosiding Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Teknologi Laboratorium Medik Indonesia*, 2, 73–85.

- Maisyaroh, U., Kurniawati, N., & Pratama, R. I. (2018). Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. Universitas Padjadjaran. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 9, 138–146.
- Mantra, I. B., & Ketut, W. Y. I. B. (2022). Gambaran komposisi mineral air kelapa (*Cocos nucifera* L.) dari berbagai tingkat kematangan sebagai sumber larutan elektrolit. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 5.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48–54.
- Mazaya, G., Karseno, K., & Yanto, T. (2021). Aplikasi pengawet alami larutan kapur dan ekstrak tempurung kelapa terhadap sensoris gula kelapa cetak. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 1–14.
- Mehta, B. M., Eldin, A. K., & Iwanski, R. Z. (2012). *Fermentation effects on food properties* (Z. E. Sikorski, Ed.). CRC Press.
- Mergypta, D., Budiharjo, A., & Kusdiyantini, E. (2014). Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari pangan fermentasi rusip ikan teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Akademika Biologi*, 3(2), 11–19.
- MS 2042:2007 Salty soy sauce-specification, Department of Standards Malaysia.
- Mulyani, S., Sunarko, K. M. F., & Setiani, B. E. (2021). Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat dan warna kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 113–118.
- Mulyono, S. K. D. (2016). Pengaruh konsentrasi larutan garam pada tahap moromi terhadap karakteristik kecap kacang hijau (*Vigna radiata* L.). *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Mundiri, N. A., Megantara, I., & Anggaeni, T. T. K. (2020). Kajian pustaka: pemanfaatan eksopolisakarida bakteri asam laktat probiotik asal produk pangan fermentasi sebagai imunomodulator. *Indonesia Medicus Veterinus*, 9(5), 849–859.
- Natawijaya, D., Suhartono, U., & Undang, U. (2018). Analisis rendemen nira dan kualitas gula aren (*Arenga pinnata* Merr.) di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia*, 1(1), 57–64.
- Nihayah, I. (2015). Pengaruh konsentrasi starter terhadap kualitas kefir susu sapi dan pemanfaatannya sebagai penurun kadar kolestrol darah mencit. *Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*.

- Ningsih, L., & Zakiah, Z. (2021). Fermentasi nira kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiate* L.) pada pembuatan nata de nira. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 6(1), 57–65.
- Ningsih, R., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2019). Total padatan terlarut, viskositas, total asam, kadar alkohol, dan mutu hedonik water kefirsemangka dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2).
- Nurdini, D., Herawati, E., & Nurhayatin, T. (2023). Pengaruh dosis starter terhadap nilai ph dan tingkat kesukaan pada yoghurt susu sapi. *Janhus: Jurnal Ilmu Peternakan Journal of Animal Husbandry Science*, 8(1), 9–17.
- Nurlaela, S., Sunarti, T. C., & Meryandini, A. (2016). Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2), 31–38.
- Nutiva. Tanpa tahun. *Coconut secret, Secret Products..* <https://www.nutiva.com/products/the-original-coconut-aminos>. Diakses 8 Mei 2025.
- Palupi, N. S., Sitorus, S. R., & Kusnandar, F. (2015). Perubahan alergenitas protein kacang kedelai dan kacang bogor akibat pengolahan dengan panas. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(2), 222–231.
- Pangestika, L. M. W., Lioe, H. N., Adawiyah, D. R., Suliantari, S., Melzer, G., & Weinreich, B. (2021). Penggunaan ekstrak khamir sebagai nutrisi tambahan pada fermentasi moromi kecap kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 1–12.
- Perdani, R. E. P., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. (2018). Kadar protein, aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik cookies tersubstitusi tepung mocaf dan tepung kecambah kacang hijau kukus. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(1), 11–21.
- Pramanda, I. T., Saputro, M. N. B., Naidu, N. C., & Devanthi, P. V. P. (2023). Starter cultures inoculation procedure changes microbial community structure during low-salt moromi fermentation. *Food Research*, 7(Supplementary 1), 96–102.
- Pratama, A., Balia, R. L., & Suryaningsih, L. (2021). Pengaruh penambahan yeast (*Candida apicola*) pada sosis fermentasi daging domba terhadap kualitas fisik, kimia dan akseptabilitas. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 574–582.
- Pratama, D. R., Melia, S., & Purwati, E. (2020). Perbedaan konsentrasi kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam

tertitrasi yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(3), 339–345.

Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Profil asam amino, asam lemak dan komponen volatil ikan gurame segar (*Osphronemus gouramy*) dan kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 218–231.

Pratama, S. B., Wijana, S., & Mulyadi, A. F. (2012). Studi pembuatan sirup tamarillo (Kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula). *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 1(3), 181–194.

Pratiwi, E. F., Rizqianti, H., & Nurwantoro. (2022). Total padatan terlarut, total asam, CO₂, total bakteri asam laktat, dan organoleptik water kefir semangka dengan konsentrasi sukrosa yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 8–13.

Pratiwi, R. F., Utami, R., & Nurhartadi, E. (2012). Pengaruh lama fermentasi moromi terhadap viskositas, kadar protein terlarut, aktivitas antioksidan, dan sensori kecap bungkil wijen putih sangrai dan non sangrai. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).

Purwoko, T., & Handajani, N. S. (2007). Kandungan protein kecap manis tanpa fermentasi moromi hasil fermentasi *Rhizopus oryzae* dan *R. oligosporus*. *Biodiversitas*, 8(2), 223–227.

Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ekstrak etanol umbi hati tanah: hedonik test and storage test extract ethanol the tubers of hati tanah. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(2), 124–131.

Rahayu, N. A., Cahyanto, M. N., & Indrati, R. (2019). Pola perubahan protein koro benguk (*Mucuna pruriens*) selama fermentasi tempe menggunakan inokulum Raprima. *Agritech*, 39(2), 128–135.

Rahmasari, E., Wisaniyasa, N. W., & Putra, I. N. K. (2022). Pengaruh konsentrasi starter dan gula terhadap karakteristik wine jahe the effect of starter and sugar concentration on the characteristics of ginger wine. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(3), 555–567.

Reli, R., Warsiki, E., & Rahayuningsih, M. (2017). Modifikasi pengolahan durian fermentasi (tempoyak) dan perbaikan kemasan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1).

Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan kimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68.

- Rina, O., Dharma, A., & Afrizal, A. (2021). Potensi keberadaan senyawa akrilamida dalam makanan. *Jurnal Analis Farmasi*, 6(2), 109–113.
- 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.
- Rizki, Z., Fitriana, F., & Jumadewi, A. (2022). Identifikasi jumlah angka kuman pada dispenser metode TPC (Total Plate Count). *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 38.
- Rosida, D. F. (2011). *Reaksi maillard mekanisme dan peran dalam pangan dan kesehatan*. Yayasan Humaniora.
- Rosmania, R., & Yuniar, Y. (2021). Pengaruh waktu penyimpanan inokulum *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada suhu dingin terhadap jumlah sel bakteri di Laboratorium Mikrobiologi. *Jurnal Penelitian Sains*, 23(3), 117–124.
- Rulianti, C. (2009). Pengaruh penambahan tapioka dan suhu pengeringan terutama karakteristik dendeng belut (*Monoterus albus*) giling. *Tugas Akhir Program Sarjana, Jurusan Teknologi Pangan-UNPAS, Bandung*.
- Saharani, M. D. (2022). Pengaruh variasi suhu dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimia dan sensori *Coconut aminos*. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Sakri, F. M. (2022). *Madu dan khasiatnya, suplemen sehat tanpa efek samping* (Queen Ns, Ed.). Diandra Kreatif.
- Saraswati, P. W., Nocianitri, K. A., & Arihantana, N. M. I. H. (2021). Pola pertumbuhan *Lactobacillus sp. F213* selama fermentasi pada sari buah terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.). *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(4), 621–633.
- Setyati, W. A., Martani, E., & Zainuddin, M. (2015). Kinetika pertumbuhan dan aktivitas protease isolat 36k dari sedimen ekosistem mangrove, karimunjawa, jepara. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 20(3).
- Setyawan, A., & Ninsix, R. (2016). Studi penambahan pengawet alami pada nira terhadap mutu gula kelapa yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–10.
- Simbolon, N. C., Wijaya, I. M. M., & Gunam, I. B. W. (2018). Isolasi dan karakterisasi khamir potensial penghasil bioetanol dari industri arak di

Karangasem Bali. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(4), 316–326.

SNI 01-2354.2-2006 Cara Uji Kimia- Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan, Pub. L. No. SNI 01-2354.2-2006, Badan Standarisasi Nasional (2006).

SNI 2897:2008 Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya, Pub. L. No. SNI 2897:2008, Badan Standarisasi Nasional (2008)

SNI 3543.2-2013 Kecap kedelai,, Pub. L. No SNI 3543.2-2013, Badan Standarisasi Nasional (2013).

SNI 3743:2021 Gula palma, Pub. L. No. SNI 3743:2021, Badan Standarisasi Nasional (2021).

Suharyono, A. S., & Kurniadi, M. (2010). Pengaruh konsentrasi starter *Streptococcus thermophilus* dan lama fermentasi terhadap karakteristik minuman laktat dari bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 51–58.

Suherman, D., & Irdawati, I. (2024). Growth pattern of thermophilic bacterial isolate ssa-16 from sapan sungai aro hot springs. *Jurnal Serambi Biologi*, 9(2), 193–198.

Sumardji, S., Bambang, S., & Suhardi. (2010). *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty.

Sumardji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian* (4th ed.). Liberty Yogyakarta.

Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan umur simpan snack bar pisang dengan metode arrhenius pada suhu penyimpanan yang berbeda (estimation of banana snack bar shelf life with different storage temperatures using arrhenius method). *Biopropal Industri*, 11(2), 127–137.

Suri, M., Hasannah, C. S., Rahmatunnissa, A., Malani, S., & Lestari, R. N. (2024). Pengolahan ampas tahu sebagai bahan baku pembuatan kecap dengan proses fermentasi menggunakan *Aspergillus wentii*. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 9(1), 76–86.

Suryani, Y. (2022). *Fisiologi mikroorganisme*. Gunung Djati Publishing.

- Syifaa, A. S., Jinap, S., Sanny, M., & Khatib, A. (2016). Chemical profiling of different types of soy sauce and the relationship with its sensory attributes. *Journal of Food Quality*, 39(6), 714–725.
- Tanahashi, M., & Hawes, Colin J. (2016). The presence of a mycangium in European *Sinodendron cylindricum* (Coleoptera: Lucanidae) and the associated yeast symbionts. *Journal of Insect Science*, 16(1), 1-10.
- Tsaniya, R., & Telagawathi, N. L. W. S. (2022). Pengaruh kualitas produk dan harga terhadap minat beli konsumen di Kedai Kopi Nau Kecamatan Seririt. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(1), 32–39.
- Utama, C. S., Zuprizal, Z. Z., Hanim, C., & Wihandoyo, W. (2019). Pengaruh lama pemanasan terhadap kualitas kimia wheat pollard yang berpotensi sebagai prebiotik. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3), 113–121.
- Utami, Y. S. (2018). Pendugaan umur simpan produk *coconut aminos* sejak pembukaan kemasan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Wahyuningsih, N., & Zulaika, E. (2019). Perbandingan pertumbuhan bakteri selulolitik pada media nutrient broth dan carboxy methyl cellulose. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 7(2), 36–38.
- Wahyuningtyas, R. (2021). Peningkatan komponen flavor kecap kedelai dengan inokulasi bakteri asam laktat (BAL) dan khamir halotoleran pada proses fermentasi moromi: kajian pustaka. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Wang, Y., Wu, J., Lv, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., Bai, X., Xie, J., Wang, Y., & Geng, W. (2021). Metabolism characteristics of lactic acid bacteria and the expanding applications in food industry. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 9, 612285.
- Wati, R. Y. (2018). Pengaruh pemanasan media plate count agar (PCA) berulang terhadap uji total plate count (TPC) di laboratorium mikrobiologi teknologi hasil pertanian Unand. *J. Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 1(2), 44–47.
- Widawati, L., & Sanjaya, K. A. (2019). Karakteristik mutu kecap kepala udang dengan variasi volume ekstrak nanas dan waktu inkubasi. *Jurnal Agroqua: Media Informasi Agronomi Dan Budidaya Perairan*, 17(2), 158–165.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. (2021). Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi ph dan kadar air. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12 (1), 101.

- Yeni, A. M., & Sunarti, T. C. (2016). Penggunaan substrat whey tahu untuk produksi biomassa oleh *Pediococcus pentosaceus* E. 1222. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 26(3).
- Yulia, R., Hidayat, A., Amin, A., & Sholihati, S. (2019). Pengaruh konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap kadar air, kadar protein dan organoleptik pada tempe dari biji melinjo (*Gnetum gnemon* L). *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), 50–60.
- Yuliana, N. (2012). Kinetika pertumbuhan bakteri asam laktat isolat T5 yang berasal dari tempoyak. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 108–116.
- Zahrani, S. M., Sunarti, T. C., & Meryandini, A. (2025). Produksi asam asetat dari pulp kopi robusta menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti*. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 11(1), 16–22.
- Zhao, X., Hogenkamp, A., Li, X., Chen, H., Garssen, J., & Knippels, L. M. J. (2023). Role of selenium in IgE mediated soybean allergy development. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(24), 7016–7024.
- Zhu, Z., Wu, Y., Xiong, S., Li, A., Yang, J., & Tao, Y. (2024). Utilization efficiency of Ehrlich pathway-related amino acid affected higher alcohol acetate production of non-*Saccharomyces* yeasts during alcoholic fermentation. *Food Bioscience*, 61, 104963.
- Zulfia, V., Ainuri, M., & Khuriyati, N. (2019). Modifikasi parameter produksi untuk meningkatkan mutu kimia gula kelapa cetak di Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), 197–208.