

DAFTAR PUSTAKA

- 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. <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.263>
- Al-Kayyis, H. K., & Susanti, H. 2016. Perbandingan metode somogyi-nelson dan anthrone-sulfat pada penetapan kadar gula pereduksi dalam umbi cilembu (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, 13(2): 81–89.
- Amema, D. C., Tuju, T., & Rawung, H. 2017. Fermentasi alkohol dari nira aren (*Arenga pinnata Merr.*) dengan menggunakan metode fed batch. *Cocos*, 9(4):
- Ansar, A. 2019. Effect of temperature and time storage to pH and color changes of palm sap (*Arenga pinnata Merr*) after tapping. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 8(1): 40. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v8i1.40-48>
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis* (18th Editi). Association of Official Analytical Chemist.
- Astuti, A. F., Wardani, A. K., 2016. Pengaruh lama fermentasi kecap ampas tahu terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1): 72–83.
- Badan Pusat Statistik. 2024. *Provinsi Jawa Tengah dalam angka 2024*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *SNI 01-3543-1999 kecap kedelai*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI 3543.2-2013 Kecap kedelai - Bagian 2: Asin*.
- Campos, J., Almqvist, H., Bao, J., Wallberg, O., & Lidén, G. 2023. Overcoming extended lag phase on optically pure lactic acid production from pretreated softwood solids. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 11(September): 1–9. <https://doi.org/10.3389/fbioe.2023.1248441>
- Cika, A. F. P., Uztamila, Y., A. S. E., Syarif, A., & Hajar, I. 2022. Pengaruh pH fermentasi dan putaran pengadukan pada fermentasi molasses terhadap produksi bioetanol. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Indonesia (JPTI)*, 2(1): 561–567.

- DeGarmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering economy 7th ed.* Macmillan Publishing Company.
- Deglas, W., Fransiska, & Wulandari, E. 2024. Pengaruh pemanfaatan air kelapa tua terhadap kualitas kecap manis dengan variasi lama waktu pemasakan. *Agrofood Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 6(2): 29–38.
- Devanthi, P. V. P., & Gkatzionis, K. 2019. Soy sauce fermentation : Microorganisms, aroma formation, and process modification. *Food Research International*, 120: 364–374. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.03.010>
- Eigenfeld, M., Kerpes, R., & Becker, T. 2021. Understanding the impact of industrial stress conditions on replicative aging in *Saccharomyces cerevisiae*. *Frontiers in Fungal Biology*, 2(June). <https://doi.org/10.3389/ffunb.2021.665490>
- Fadhlina, A., Sheikh, H. I., Nor, M. M., Saidan, N. H., & Zainurin, N. A. 2023. A bibliometric analysis of coconut sap research. *Malaysian Journal of Nutrition*, 29(2): 243–253. <https://doi.org/10.31246/mjn-2022-0079>
- 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 nangka dengan menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2): 92–102.
- Fakhira, A. G., Abimanyu, Y., Qurrata, A., & Qotrunnisa, H. 2023. Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat (BAL) pada pangan lokal terfermentasi sayur menjadi acar dengan analisis pH. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas Aisyiyah Yogyakarta*, 1(22): 26–30.
- FDA. 2023. *Food allergies*. <https://www.fda.gov/food/nutrition-food-labeling-and-critical-foods/food-allergies>
- Fibonacci, A. 2019. Sintesis alkohol dari limbah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai campuran bahan bakar minyak (biofuel). *Walisongo Journal of Chemistry*, 2(1): 17–25.
- Firdaus, G. M., & Rizqiati, H. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap rendemen, pH, total padatan terlarut dan mutu hedonik kefir whey. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 70–79. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22284>

- Fuadi, M., Sinaga, Y. M. R. S., Yuniarto, K., & Widyastuti, S. 2023. Perubahan sifat fisik dan hubungan antar parameter nira aren selama pemasakan udara terbuka. *Jurnal Teknotan*, 17(3): 189. <https://doi.org/10.24198/jt.vol17n3.5>
- Harjanto, S. 2017. Perbandingan pembacaan absorbansi menggunakan Spectronic 20 D+ dan Spectrophotometer UV-Vis T 60U dalam penentuan kadar protein dengan larutan standar BSA. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 20(3): 114–116. <https://doi.org/10.14710/jksa.20.3.114-116>
- Haryanti, P., & Mustaufik. 2020. Evaluasi mutu gula kelapa kristal (gula semut) di kawasan home industri gula kelapa Kabupaten Banyumas. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1): 48–61.
- Haryanti, P., Supriyadi, Marseno, D. W., & Santoso, U. 2017. Chemical properties of coconut sap obtained at different time and addition of preservatives. *The International Journal Of Science & Technoledge*, 5(3): 52–59. www.theijst.com
- Hutasoit, J., Griyantoro, D., & Melwita, E. 2016. Pengaruh waktu fermentasi dan kadar air nira nipah dalam pembuatan bioetanol menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Teknik Kimia*, 22(2): 46–53. <http://ejournal.ft.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/view/81>
- Iskandar, A. 2020. Karakteristik nira kelapa fermentasi dengan metoda fermentasi moromi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2): 244–255. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.244>
- 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): 89–93. <https://doi.org/10.17728/jatp.181>
- Ito, K., & Matsuyama, A. 2021. Koji molds for japanese soy sauce brewing: Characteristics and key enzymes. *Journal of Fungi*, 7(658): 1–18.
- Jayus, J., Rosyidawati, E. H., & Purnomo, B. H. 2019. Akselerasi produksi moromi menggunakan inokulum *Pediococcus halophilus* FNCC 0033 dan *Zygosaccharomyces rouxii* FNCC 3008. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2): 148–155. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i02.9061>
- Jo, S. W., An, J., Kim, D., Yim, E. J., Kang, H., & Kim, H. 2022. Comparative metabolomic analysis of moromi fermented using different *aspergillus oryzae* strains. *Molecules*, 27(6182): 1–15.

- Kurniawati, N., Supardi, S., & Sundari, M. T. 2017. Analisis perilaku konsumen dalam melakukan pembelian kecap manis di pasar tradisional, Kabupaten Kebumen. *AGRISTA*, 5(2): 12–21.
- Lee, J., Roux, S., Descharles, D., Rega, B., & Bonazzi, C. 2024. Unravelling caramelization and maillard reactions in glucose and glucose + leucine model cakes: Formation and degradation kinetics of volatile markers extracted during baking. *Food Research International*, 183. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114183>
- Liani, I. E. 2018. Pengaruh lama waktu pengukusan dan lama waktu fermentasi terhadap hasil organoleptik kecap berbahan baku ampas tahu. In *Skripsi Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Jurusan Pendidikan MIPA Program Studi Tadris Biologi IAIN Palangkaraya*. Institut Agama Islam Negeri Palangkaraya.
- Lusihanne, C. B., Andriana, M., & Sari, F. M. K. 2023. Perubahan biokimiawi dan Fisik pada fermentasi koji oleh *Aspergillus oryzae* dalam pembuatan kecap. *Tropical Microbiome Journal*, 1(1): 35–46. <https://ejournal.uksw.edu/jtm>
- Mazaya, G., Karseno, & Yanto, T. 2021. Aplikasi pengawet alami larutan kapur dan ekstrak tempurung kelapa terhadap sensoris gula kelapa cetak. *AGROINTEK : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1): 1–4.
- Meutia, Y. R. 2015. Standarisasi produk kecap kedelai manis sebagai produk khas Indonesia. *Jurnal Standarisasi*, 17(2): 147–156.
- Misra, B. 2016. Neera : The coconut sap : A review. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 1(4): 35–38.
- Nainggolan, I. 2023. Kajian variasi penambahan gula dan lama pemanasan terhadap karakteristik minuman sari buah jeruk lemon (*citrus lemon*). Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
- Ningsih, L., Zakiah, Z., & Rahmawati. 2021. Fermentasi nira kelapa *Coconut nucifera L.* dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau *Phaseolus radiate L.* pada pembuatan nata de nira. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 6(1): 57–65.
- Nelson, D. L., & Cox, M. M. 2017. *Lehninger Principles of Biochemistry* (7th ed.). W.H. Freeman and Company.
- Nurlaela, D., & Iskandar, A. 2019. *Pendugaan umur simpan produk coconut aminos dengan metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)* [IPB University]. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/102017>

- 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 Pert*, 22(1): 1–12. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2021.022.01.1>
- 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(1): 96–102.
- Rahayu, E. S., & Nuraida, L. 2016. Bakteri Asam Laktat: Sifat, Peran, dan Pemanfaatannya. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*.
- Reny Sjarif, S., Nuryadi, A. M., Sulistyorini, J., & Sukron, A. 2021. Pengaruh penambahan glukosa dan derajat brix untuk menghambat proses kristalisasi pada produk gula cair nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1): 27–36.
- Rochani, A., Yuniningsih, S., & Ma'sum, Z. 2016. Pengaruh konsentrasi gula larutan molases terhadap kadar etanol pada proses fermentasi. *Jurnal Reka Buana*, 1(1): 43–48.
- Rushariandi, T., Moulana, R., & Muzaifa, M. 2017. Studi pembuatan kecap asin dari ampas tahu dengan konsentrasi garam yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(1): 305–313.
- Ruslan, N. F., Ahmad, N., Sanfilippo, A., Ali, M. Q., Munaim, M. S. A., & Nour, A. H. 2025. Augmenting protein-rich biomass from desert vegetables waste: Effect of various fermentation parameters. *Waste and Biomass Valorization*. <https://doi.org/10.1007/s12649-025-03110-9>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro* (S. Raharjo & D. R. Adawiyah (eds.)). IPB Press.
- Setyawan, A., & Ninsix, R. 2016. Studi penambahan pengawet alami pada nira terhadap mutu gula kelapa yang dihasilkan. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN*, 5(2): 1–10. <https://doi.org/10.32520/jtp.v5i2.90>
- Singracha, P., Niamsiri, N., Visessanguan, W., Lertsiri, S., & Assavanig, A. 2017. Application of lactic acid bacteria and yeasts as starter cultures for reduced-salt soy sauce (moromi) fermentation. *LWT - Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.019>

- Soberón-Nakasima-Cerda, J. F., Robledo-Olivo, A., Charles-Rodríguez, A. V., Ruiz, H. A., González-Morales, S., & Benavides-Mendoza, A. 2025. Study and effect of agitation on Kojic acid production by *Aspergillus oryzae* in liquid fermentation. *Processes*, 13(5): 1–13. <https://doi.org/10.3390/pr13051341>
- Sri Palupi, N., Prangdimurti, E., Nur Faridah, D., & Hasriandy Asyhari, M. 2020. Reducing allergenicity of soy protein isolate from several varieties of soybean through glycation with lactose. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(1): 268–280. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.1.25>
- Stoltzfus, J. C. 2016. Analysis of repeated measures data: A quick primer. *International Journal of Academic Medicine*, 2(1): 95–97.
- 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.
- Suseno, R., Palupi, N. S., & Prangdimurti, E. 2016. Alergenisitas sistem glikasi isolat protein kedelai-fruktooligasakarida. *AGRITECH*, 36(4): 450–458.
- Wahyuningtyas, R. 2021. Peningkatkan komponen flavor kecap kedelai dengan inokulasi bakteri asam laktat (BAL) dan khamir halotoleran pada proses fermentasi moromi: Kajian pustaka. In *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Wibowo, F., Chairul., & S, I. 2015. Pengaruh kecepatan pengaduk dan waktu fermentasi terhadap konsentrasi bioetanol Pada fermentasi nira nipah kental menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Teknik*, 2(1): 1–6.
- Widiantara, T., Hasnelly, & Deviana, R. L. 2018. Pembuatan kecap asin koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) yang dipengaruhi perbandingan tempe koro pedang dengan tempe ampas tahu dan konsentrasi larutan garam. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3): 170–179.
- 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*, 12(1).
- Wulan, N. L. N., Palupi, N. S., Kusnandar, F., & Wulandari, N. 2024. Pengaruh proses autoklaf dalam pembuatan bubuk udang windu (*Penaeus monodon*) dan puffing snack hipoalergen. *JPHPI*, 27(2): 142–158.