

DAFTAR PUSTAKA

- Amari, M., Arango, L. F. G., Gabriel, V., Robert, H., Morel, S., Moulis, C., Gabriel, B., Remaud-Siméon, M., & Fontagné-Faucher, C. (2013). Characterization of a Novel Dextranucrase From *Weissella confusa* Isolated From Sourdough. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 97(12), 5413–5422. <https://doi.org/10.1007/s00253-012-4447-8>
- Ardiyantro, M., Pratiwi, E., & Fitriana, I. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Garam Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kimchi Sawi Putih. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*.
- Azka, A. B. F., Santriadi, M. T., & Kholis, M. N. (2018). Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Kimchi. *Agroindustrial Technology Journal*, 2(1), 91–97. <https://doi.org/10.21111/atj.v2i1.2818>
- Buckle, K. ., Edwards, R. ., Fleet, G. ., & Wootton, M. (1985). *Ilmu Pangan Penerjemah Hari Purnomo, Adiono*. Universitas Indonesia(UI-Pres).
- Hidayat, I., Lesmini, B., & Anom, K. W. (2020). Penelitian Indikator Alami Untuk Titrasi Asam Basa. *Jurnal Penelitian Pendidikan Kimia*, 7(1), 1–8.
- Karangan, J., Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). Uji Keasaman Air Dengan Alat Sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri : Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65. <https://doi.org/10.31602/jk.v2i1.2065>
- Karovičová, J., & Kohajdová, Z. (2003). Lactic Acid Fermented Vegetable Juices. *Horticultural Science*, 30(No. 4), 152–158. <https://doi.org/10.17221/3878-hortsci>
- Karthikeyan, A. V. P., Shanmuganathan, T., & Karthi, C. (2014). *In vitro propagation of Cleome gynandra L . through direct organogenesis*. 3(7), 1368–1372.
- Kusuma, G. P. A. W., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*, 9(2), 182–193.
- Mishra, Moharana, & Dash. (2011). Review On Cleome Gyandra. *International Journal Of Research In Pharmacy And Chemistry*, 1(3), 681–689.
- Moede, F. H., Gonggo, S. T., & Ratman, R. (2017). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol dari Pati Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batata* L). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 86. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2017.v6.i2.9238>
- Mulyani, S. (2019). *Identification Lactic Acid Bacteria Potentially as Probiotic at Joruk Maman*. 8(2), 67–73.
- Muntikah, & Razak, M. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*.

- Nakdiyani, R., & Batubara, S. C. (2019). Mutu Sauerkraut Kubis Dan Wortel Grade Rendah Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 1(2), 101–112.
- Nurfuzianti, R., Lubis, N., & J, E. C. (2021). Review : Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Laktat Pada Makanan Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2), 1–6. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30591/pjif.v10i2.2098>
Alamat
- Oktavia, H. M., Kusumawati, N., & Kuswardani, I. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi dan Pemasaran terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Tingkat Keasaman pada Yogurt Murbei Hitam (*Morus nigra* L.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(1), 22–30.
- Pradani, A., & Muftiviani, E. H. (2009). Pemanfaatan Fraksi Cair Isolat Pati Ketela Pohon Sebagai Media Fermentasi Pengganti Air Tajin Pada Pembuatan Sayur Asin. *Laporan Penelitian*.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Bahan Ajar Gizi Pengawasan Mutu Pangan*.
- Putu, G., Wira, A., Nocianitri, K. A., Putu, I. D., & Pratiwi, K. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai. *Jurnal Itepa*, 9(2), 182–193.
- Rahayu, E. . (2004). *Makanan Fermentasi Dan Probiotik*. Pusat Studi Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Rahmadi, A. (2019). Bakteri Asam Laktat dan Mandai Cempedak. *Mulawan Univesity Press*, 1(June), 1–203. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.18884.27521/1>
- Rahmania, U. A., Ariswati, G. H., & Sumber. (2018). *Perancangan pH Meter Berbasis Arduino Uno*. Politeknik Kesehatan Surabaya.
- Restusari, L. (2020). *Pengaruh Perbedaan Suhu, Lama Penyimpanan Dan Perubahan Pelarut Terhadap Konsentrasi Bakteri Asam Laktat Dan Serat Pada Joruk Maman*.
- Restusari, L., Muharni, & Fitri. (2017). *Pengaruh Konsumsi Fermentasi Maman (Cleome gynandra L) Terhadap Kadar Kolesterol Darah pada Tikus Putih*.
- Shobahiya, N. (2017). *Pengaruh Jenis Media Fermentasi Dan Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Asinan Sawi Hijau (Brassica rapa L)*.
- Shukla, S., & Goyal, A. (2011). 16S rRNA-Based Identification of a Glucan-Hyperproducing *Weissella confusa*. *Enzyme Research*. <https://doi.org/10.4061/2011/250842>
- Simanjuntak, R. (2018). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Sabun Mandi Cair

- Merek “Lx” Dengan Metode Titrasi Asidimetri. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4), 59–70.
- Sukmaningrum, H., Darmayanti, L. P. T., & Puspawati, G. A. K. D. (2021). Perubahan Karakteristik Minuman Susu Fermentasi Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(1), 119–130.
- Suprihatin. (n.d.). *Teknologi Fermentasi* (2010th ed.). UNESA University Press.
- Wahyu, F. K., Hidayat, A., & Retnoyuanni, M. (2008). Efektivitas Penggunaan Limbah Serbuk Gergaji Pohon Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) Sebagai Alternatif Pembuatan Indikator Asam Basa. *Jurnal Pelita*, 3(2), 9–19.
- Widodo, A., & Pratiwi, R. (2018). Phytochemical Screening, Total Flavonoid, Antioxidant Activity, And Toxicity Of Ethanol Extract *Cleome gynandra* L. Herb. *Journal of Islamic Pharmacy*, 3(2), 41. <https://doi.org/10.18860/jip.v3i2.6101>
- Yunus, Y., & Zubaidah, E. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Viabilitas *L.Casei* Selama Penyimpanan Beku Velva Pisang Ambon. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 303–312.