

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrina Anggraini, S. P., & Yuniningsih, S. (2020). Pemanfaatan Limbah Gula untuk Pembuatan Bioethanol yang dipengaruhi oleh Komposisi Khamir pada Proses Fermentasi. *Reka Buana : Jurnal Ilmiah Teknik Sipil Dan Teknik Kimia*, 5(2), 74. <https://doi.org/10.33366/rekabuana.v5i2.1969>
- Aisyah, S., Fadilah, S., Harta, R., Karyana, A., & Enceng, E. (2018). Pengelolaan Bank Sampah Berbasis Masyarakat sebagai Upaya Menjaga Sanitasi Lingkungan Desa. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka*, 450–460. <https://www.maxmanroe.com/vid/um>
- Alfayed, M. J. (2020). *Studi Kinetika Pertumbuhan Mikroba pada Proses Asidogenesis Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit dengan Pengaruh pH Menggunakan Reaktor Berpengaduk Sistem Batch*. September.
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Jurnal*, 1–12.
- Astuti, A. P., Tri, E., Maharani, W., Semarang, U. M., Semarang, U. M., Semarang, U. M., & Gula, V. (2020). *Abstrak Pemotongan alur distribusi sampah menuju TPA adalah cara yang efektif dan mempercepat pemrosesan sampah menjadi produk yang lebih bermanfaat . Cara efektif tersebut dapat direalisasikan melalui pembuatan ekoenzim yang dapat diterapkan pada level*. 470–479.
- ASTUTI, D. P. (2022). Identifikasi Kadar Asam Asetat pada Ecoenzyme dari Bahan Organik Kulit Jeruk dengan Metode Titrasi Asam Basa. 2003, 8.5.2017, 7787–2005.
- Bayuana, D. R. (2015). *KARAKTERISTIK NATA HASIL FERMENTASI AIR CUCIAN BERAS MENGGUNAKAN Aspergillus oryzae dan Acetobacter xylinum*.
- Chandra, Y. N., Hartati, C. D., Wijayanti, G., & Gunawan, H. G. (2020). Sosialisasi

- Pemanfaatan Limbah Organik Menjadi Bahan Pembersih Rumah Tangga. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2011), SNPPM2020LPK-9.
- Dewi, M. A., Anugrah, R., & Nurfitri, Y. A. (2017). *Uji Aktivitas Antibakteri Ekoenzim terhadap Escherichia coli dan Shigella dysenteriae* (Vol. 01).
- Dhiman, S. (2017). Eco-Enzyme-A Perfect House-Hold Organic Cleanser. *International Journal of Engineering Technology, Management and Applied Sciences*, 5(11), 19–23.
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 10–15.
- 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 *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 92. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i02.p01>
- Febrianti, N., & Sari, F. J. (2016). Kadar Flavonoid Total Berbagai Jenis Buah. *Prosiding Symbion*, 607–612.
- Fusvita, L. (2015). *Pengaruh Variasi Konsentrasu Konsorsium Bakteri Hidrolitik dan Waktu Fermentasi Terhadap Produksi Biogas dari Campuran Bahan Baku Kompos dengan Kotoran Sapi*. 10–34.
- Gide, A. (1967). PENGARUH KONSENTRASI STARTER *Acetobacter xylinum* TERHADAP KETEBALAN DAN RENDEMEN SELULOSA Nata de Soya. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 1(1), 5–24.
- Harianingsih, H., Suwardiyono, S., B, N. E., & Wijanarko, R. (2018). Perancangan Sistem Detektor Suhu Fermentasi *Acetobacter Xylinum* menggunakan Sensor

- DS18B20. *Jurnal JTik (Jurnal Teknologi Informasi Dan Komunikasi)*, 2(1), 41.  
<https://doi.org/10.35870/jtik.v2i1.44>
- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2013). PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KADAR ALKOHOL TAPE SINGKONG (Manihot utilissima Pohl). *Alchemy*, 2(1), 68–79. <https://doi.org/10.18860/al.v0i0.2294>
- Hasfita, F., Maulinda, L., & Devi, A. S. (2015). *Pemanfaatan Buah Seri (Muntinga Calabura L) untuk Pembuatan Asam Asetat Menggunakan Bakteri Acetobacter Xylinum*.
- Hidayati, & Ika, P. (2016). Mikrobiologi Dasar. In *Universitas Kanjuruhan Malang*.  
[repository.unikama.ac.id/656/1/BUKU\\_AJAR\\_MIKROBIOLOGI.pdf](https://repository.unikama.ac.id/656/1/BUKU_AJAR_MIKROBIOLOGI.pdf)
- Imelda, D., Satriawan, B. D. W. I., Industri, F. T., & Jayabaya, U. (2021). *Pembuatan Produk Multipurpose Cleaner Dengan Pemanfaatan Eco Enzyme Dari Limbah Kulit Buah*.
- Irianto, K. (2016). Pemanfaatan bakteri untuk keselamatan lingkungan. *Mikrobiologi Lingkungan*.  
[http://repository.warmadewa.ac.id/id/eprint/279/1/PEMANFAATAN\\_BAKTERI.pdf](http://repository.warmadewa.ac.id/id/eprint/279/1/PEMANFAATAN_BAKTERI.pdf)
- Kwartiningsih, E., & Mulyati, L. (2005). Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. *Ekuilibrium*, 4(1), 8–12.
- Leasa, H., & Matdoan, M. N. (2015). PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP TOTAL ASAM CUKA AREN (Arenga pinnata Merr.). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 1(2), 140–145.  
<https://doi.org/10.30598/biopendixvol1issue2page140-145>
- Meriatna, M., Suryati, S., & Fahri, A. (2019). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Volume Bio Aktivator EM4 (Effective Microorganism) pada Pembuatan Pupuk Organik

- Cair (POC) dari Limbah Buah-Buahan. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(1), 13.  
<https://doi.org/10.29103/jtku.v7i1.1172>
- Mirwan, M., & Senses, J. (2021). Pengelolaan Sampah Berbasis “Zero Waste” Skala Rumah Tangga Secara Mandiri Di Komplek Delta 3 Dili Timor-Leste. *EnviroUS*, 2(1), 136–142. <https://doi.org/10.33005/enviroUS.v2i1.94>
- Nining, S. A. (2019). *PENGARUH DERAJAT KEASAMAN (pH) DAN KONSENTRASI BAKTERI ACETOBACTER XYLINUM TERHADAP KUALITAS NATA DE PINA*.
- P.H Hutagalung, U. (2019). Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana. *FORMULASI DAN UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI SEDIAAN KRIM EKSTRAK ETANOL DAUN KETAPANG (Terminalia Catappa L.) TERHADAP Propionibacterium Acne DAN Staphylococcus Epidermidis SKRIPSI*, 1–146.
- Rochyani, N.-, Utpalasari, R. L., & Dahliana, I. (2020). ANALISIS HASIL KONVERSI ECO ENZYME MENGGUNAKAN NENAS (Ananas comosus ) DAN PEPAYA (Carica papaya L.). *Jurnal Redoks*, 5(2), 135.  
<https://doi.org/10.31851/redoks.v5i2.5060>
- Rohmah, N. U., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. W. (2020). Organoleptic Test of The Ecoenzyme Pineapple Honey With variations in Water Content. *Seminar Nasional Edusainstek*, 408–413.
- Rukmayanti. (2016). Analisis Kualitas Nutrisi Pupuk Organik Cair (POC) Dari Bahan Baku Sayuran, Buah-Buahan Dan Ikan. *Eprints.Unm.Ac.Id*, 1–23.
- Silitonga, M., Gultom, J. A., Sinurat, W., & Sitohang, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Kulit Buah & Sayuran Menjadi Eco Enzyme sebagai Bahan Pembersih Peralatan Rumah Tangga Bagi Serikat Tolong Menolong (STM) Immanuel Kelurahan Sempakata Kecamatan Medan Selayang. *KARYA UNGGUL: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 9–12.  
<https://ojs.atds.ac.id/index.php/karyaunggul/article/view/28>

- Vika, M., Astuti, A. P., Tri, E., & Maharani, W. (2020). PRODUK EKOENZIM  
Comparison of Organoleptic Test on Eight Variables of Ecoo Enzym Products.  
2020, 393–399.
- Yuliana, N. (2008). Kinwtika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 Yang  
Berasal Dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 13(2),  
108–116.