

DAFTAR PUSTAKA

- Adewale, A. R., Ajayi, S. T., & Kolawole, F. L. (2020). Microbial succession and physicochemical changes during spontaneous fermentation of palm sap. *African Journal of Food Science*, 14(3), 39–47.
- Aprilia, K. (2021). *Legen: Minuman khas Tuban*. Situs Resmi Pemerintah Kabupaten Tuban. Diakses dari <https://tubankab.go.id/entry/legen-minuman-khas-tuban>.
- Asari, A., Zulkarnaini, Hartatik, Anam, A. C., dan Litamahuptty, J. V. (2023). Pengantar Statistika. (Andi Asari, Ed) (1st ed., Vol.15,5 x 23). Solok: Mafy Media Literasi Indonesia
- Anupama Sapkota. (2022). *Anthrone Test – Definition, Principle, Procedure, Result, Uses*. MicrobeNotes.
- Astuti, R., Lestari, D., & Nugroho, A. (2020). *Fermentasi Nira Siwalan sebagai Minuman Fungsional: Perubahan Kimia dan Mikrobiologis Selama Penyimpanan*. *Jurnal Pangan Tradisional*, 5(2), 88–96.
- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., & 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*, 1(3).
- Backer, C.A. dan R.C. Bakhuizen van den Brink Jr. (1968). *Flora of Java*. WoltersNoordhoff N.V-Groningen The Netherlands.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 5 Tahun 2021 tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). *Peraturan BPOM Nomor 14 Tahun 2016 tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol*.
- Bai, F.W., Anderson, W.A. dan Moo-Young, M. (2008). Ethanol fermentation technologies from sugar and starch feedstocks. *Biothechnology Advances* 26: 89 105.
- Bashri, H. (2024). *Es legen, minuman khas Madura yang menyegarkan*. Radar Madura. Diakses dari <https://radarmadura.iawapos.com/>
- D'Amore T., Chandra, J., Panchal, Russell, I. dan Stewart, G.G. (1988). Osmotic pressure effects and intracellular accumulation of ethanol in yeast during fermentation. *Journal of Industrial Microbiology* 2: 365-372.
- Deak, T., & Beuchat, L. R. (2008). *Handbook of Food Spoilage Yeasts*. 2nd Ed.

CRC Press.

- Eni Mulati and Budi Utomo, "Analisis Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Pada Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Halal," *JURNAL EKOMAKS: Jurnal Ilmu Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi* 10, no. 2 (2021): 59–66.
- Fardiaz, S., (1983). *Keamanan Pangan*, Jilid I. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Pangan dan Gizi, IPB
- Fardiaz. (1992). *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta : PT. Gramedia Utama Pusaka.
- Feng, Y., Zhao, H., Xu, X., & Yu, J. (2020). Fermentation characteristics of *Saccharomyces cerevisiae* in sugar-based beverages. *Journal of Food Science and Technology*, 57(3), 905–912.
- Fleet, G. H. (2003). Yeast interactions and wine flavour. *International Journal of Food Microbiology*, 86(1-2), 11–22.
- Gunawan, A., Setyabudi, F. M. C., & Ramadhani, D. (2017). Fermentasi Nira Aren oleh *Saccharomyces cerevisiae*: Profil Etanol, Gula Reduksi, dan pH Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 45–53.
- Hasibuan, R., & Rosidah. (2020). *Perubahan pH dan Total Asam pada Nira Selama Penyimpanan Dingin*. *Jurnal Pangan Lokal*, 7(2), 45–52.
- Herawati, E., Lestari, I. A., & Prasetya, A. T. (2018). *Perubahan Gula Reduksi dan Aktivitas Mikroba Selama Fermentasi Minuman Tradisional Nira*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 11–17.
- Hebbbar, K. B., Pandiselvam, R., Manikantan, M. R., Arivalagan, M., Beegum, S., & Chowdappa, P. (2018). Palm sap—Quality profiles, fermentation chemistry, and preservation methods. *Sugar Tech*, 20(6), 621–634.
- Hotijah, D., & Kurniawan, A. (2020). Pengaruh waktu penyadapan nira dan lama penyimpanan terhadap nira siwalan (*Borassus flabellifer L.*). *Prosiding Seminar Nasional V FMIPA UMM Malang*.
- Israyanti, D. (2018). *Pengaruh variasi suhu dan waktu penyimpanan terhadap kadar alkohol nira aren*. Skripsi, Program Studi D-IV Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Jaya, Riko Saputra., Santosa Ginting., dan Ridwansyah. (2015). Pengaruh Suhu Pemanasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kualitas Nira Aren (*Arenga Pinnata*). *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian.*, Vol.4 No.1
- Kotler dan Amstrong 2013. *Prinsip-prinsip Pemasaran*, Edisi ke-12. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Kim, S. Y., Lee, M. H., Lee, H. J., & Yoon, S. Y. (2017). Chemical changes during fermentation of traditional palm sap beverages. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 46(6), 790–798.
- Kusumawati, R., Nur, A., & Sugianto, S. (2015). *Fermentasi Spontan Nira Aren (Arenga pinnata) Selama Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Rendah*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 25–33.

- Liu, N., Deng, X. J., Liang, C. Y., & Cai, H. Y. (2019). Fermented broccoli residue reduced harmful bacterial loads and improved meat antioxidation of free-range broilers. *Journal of Applied Poultry Research*, 27(4), 590–596
- Liu, S. Q., Pritchard, G. G., Hardman, M. J., & Pilone, G. J. (1995). Occurrence of arginine deiminase pathway enzymes in arginine catabolism by wine lactic acid bacteria. *Applied and Environmental Microbiology*, 61(1), 310–316.
- Mardiah., (2017) Uji Resistensi *Staphylococcus aureus* Terhadap Antibiotik, Amoxillin, Tetracyclin dan Propolis. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. (8) 16. 1-6.
- Madigan, M. T., Bender, K. S., Buckley, D. H., Sattley, W. M., & Stahl, D. A. (2018). *Brock Biology of Microorganisms*. 15th Ed. Pearson.
- Magista, M., Nuryanti, A., & Wahyudi, I. A. (2016). Pengaruh lama perendaman dan jenis minuman beralkohol bir dan tuak terhadap kekerasan email gigi manusia (In Vitro). *Maj Ked Gi*, 21(1), 47. Retrieved from <https://doi.org/10.22146/majkedgii.nd.8539>.
- Mochklas, Mochammad, S. Hidajat dan N. Mauliddah, (2021). Pemberdayaan Potensi Desa Kebon Raya Paciran Lamongan di Era New Normal. *Jurnal Abdidas*. 2(1) :86-91.
- Mulyawanti, I., Setyawan, N., Syah, A. N. A., & Risfaheri. (2011). Evaluasi mutu kimia , fisika dan mikrobiologi nira aren. *Agritech*, 31(4), 325–332. Retrieved from <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9640>
- Musarofah, F., & Pambudiarto, B. A. (2024). Feasibility Study of Legen Drinks in Gresik Regency. *Formosa Journal of Applied Sciences*, 3(7), 3143–3156. <https://doi.org/10.55927/fjas.v3i7.10346>.
- Mutia Meiva Yanti et al., “Pengaruh Store Atmosphere Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Melalui Minat Beli Sebagai Variabel Intervening (Studi Pada Konsumen Gelael Ciputra Mall Semarang),” *Jurnal Administrasi Bisnis* IX, no. IV (2020): 582–89.
- Narbuka, Cholid dan Abu Ahmadi (2017) *Metodologi Penelitian*, Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Nasional, BS (2014). SNI 3719: Minuman Sari Buah. Badan Standardisasi Hawa, LC, & Makhfudhi, SAYA . Studi Proses Termal dalam Pengolahan Nasional.
- Nasri, Suryaningsih R, Kurniawan E. (2017). Ekologi, Pemanfaatan, dan Sosial Budaya Lontar (*Borassus Flabellifer* L.) sebagai Flora Identitas Sulawesi Selatan. *Info Teknis Eboni*; 14 (1): 35-46
- Ngoc, H. V., Takahashi, M., Yoshida, T., & Katoh, S. (2016). Effects of ethanol concentration on the growth and ethanol production of free and immobilized yeast cells during continuous ethanol fermentation. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 122(4), 457–463.
- Prasetyo, R. A. (2021). *Persebaran Produk Tradisional di Jawa Timur: Studi Kasus pada Komoditas Legen dan Gula Siwalan*. Surabaya: Penerbit Graha Ilmu.
- Plumed-Ferrer, C., Koistinen, K. M., von Wright, A., & Salminen, S. (2008).

- Comparative study of sugar fermentation and protein expression patterns of two *Lactobacillus plantarum* strains grown in three different media. *Applied and Environmental Microbiology*, 74(17), 5349–5358.
- Putra, G. P., Wartini, N. M., & Ina, P. T. (2020). Aktivitas mikroba dan kualitas kimia fermentasi nira kelapa selama penyimpanan dingin. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 2(2), 89–97.
- Reddy, G., Altaf, M., Naveena, B. J., Venkateshwar, M., & Kumar, E. V. (2021). Amylolytic bacterial fermentation for bioethanol production: A review. *African Journal of Biotechnology*, 10(7), 975–982.
- Rifdah, Kalsum, U., & Anugrah, I. S. (2022). Pengaruh *Saccharomyces cerevisiae* terhadap kadar etanol dari kulit nenas secara fermentasi (*The effect of Saccharomyces cerevisiae on ethanol levels from fermentation of pineapple peel*). Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Rahman, S. A., Nurmiati, & Periadnadi. (2018). The presence of natural microflora in tapai fluid of cassava (*Manihot utilissima* pohl.) from traditional market in Padang. *World Journal of Pharmaceutical and Life Sciences*, 15–20.
- Sadih, D. (2015). Metode Penelitian Dakwah. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Safitri, A. R. (2015). *Pengaruh metode penyimpanan nira siwalan (Borassus flabellifer L.) terhadap kualitas minuman legen dalam kemasan berdasarkan sifat fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik* [Tesis sarjana, Universitas Brawijaya]. Repositori Universitas Brawijaya
- Sari, S. D. P., Hartati, F. K., Suchyo, B. S., & Rahmiati, R. (2023). *Nutrition, Antioxidant and Organoleptic Activities Of Legen Drink*. *Journal of Food Analysis*, 1(1).
- Silaban, BMJ (2017). Optimasi fermentasi produksi etanol dari nira siwalan (*Borassus flabellifer*) menggunakan mikroorganisme *Saccharomyces cerevisiae* dan *Pichia stipitis* dengan Response Surface Methodology.
- Setyowati, L. (2019). “Potensi Ekonomi Lokal Berbasis Komoditas Tradisional: Studi pada Produk Legen di Kabupaten Tuban.” *Jurnal Sosial Humaniora*, 14(2), 89–97.
- Shetty, P., D’Souza, A., Poojari, S., Narayana, J., & Rajeeva, P. (2017). Study of fermentation kinetics of palm sap from *Cocos nucifera*. *International Journal of Applied Sciences and Biotechnology*, 5(3), 375–381.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods). Bandung: CV Alfabeta.
- Sumargo, Bagus (2020). Teknik Sampling. Jakarta: UNJ PRESS.
- Suroyya, M. (2016). *Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas nira siwalan dengan penambahan ekstrak biji kelengkeng*. Skripsi, Jurusan Biologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Suryanto, A., Pranoto, Y., & Estiasih, T. (2021). *Karakteristik Minuman Tradisional*

- Legen Selama Penyimpanan pada Suhu Refrigerasi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, **32**(1), 15–22.
- Stanbury, P. F., & Whitaker, A. (1984). *Principles of fermentation technology* (1st ed.). Pergamon Press.
- Tambunan, P. (2010). Potensi dan Kebijakan Pengembangan Lontar Untuk Menambah Pendapatan Penduduk. Jurnal Analisis Kebijakan dan Kehutanan. 7(1): 28-38.
- Tjitrosoepomo dan Pudjoarianto. (1982). A Research Project Report. Food and Agriculture Organization of the United Nation. Rome.
- Tjiptono, F. (2017). *Strategi Pemasaran* (4th ed.). Yogyakarta: Andi Offset.
- Wade, L. G. (2013). Organic Chemistry. Eighth Edition. Pearson Education. IL. pp. 70-71, 782, 960-962, 969, 970-971, 986, 997-1000.
- Wahyuni, D., & Sari, M. P. (2020). "Distribusi dan Preferensi Konsumen terhadap Produk Minuman Tradisional di Wilayah Perkotaan." *Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pembangunan*, 8(1), 45–54.
- Wulandari, F. Y. (2020). Aktivitas Sinergisme Dan Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Asetat Dan Khamir Fermentatif Asal Buah Nipah (*Nypa fruticans*) Dalam Upaya Pengembangan Starter Lokal Kombucha (Doctoral dissertation, UIN AR-RANIRY).
- Yunus, Y., Hamsina, H., dan Tang, M. (2020). Produksi bioetanol dari nira aren. Jurnal Saintis. 1(1): 33-39.
- Zhao, H., Feng, Y., & Li, M. (2020). Fermentation characteristics and ethanol production of *Saccharomyces cerevisiae* in sugar-based substrates. *Journal of Applied Microbiology*, 129(4), 987–995.
- Zheng, X. W., Yan, Z., & Xu, Y. (2012). Stress responses of *Saccharomyces cerevisiae* during industrial fermentation. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 95(4), 1069–1078.