

DAFTAR PUSTAKA

- Adebo, O. A., & Gabriela Medina-Meza, I. (2020). Impact of Fermentation on the Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Whole Cereal Grains: A Mini Review. *Molecules*, 25(4), 927.
- Adebo, O. A., Njobeh, P. B., & Kayitesi, E. (2018). Fermentation by *Lactobacillus fermentum* strains (singly and in combination) enhances the properties of ting from two whole grain sorghum types. *Journal of cereal science*, 82, 49-56.
- Adhikari, B.N., Bandyopadhyay, R. & Cotty, P.J. (2016). Degeneration of aflatoxin gene clusters in *Aspergillus flavus* from Africa and North America. *AMB Expr* 6, 62
- Afriani, R. (2020). Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Organoleptik Tapai Ketan. *Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan*. Vol 4(1): 6-8
- Aguilar-Zárate, P., Cruz-Hernández, M.A., Montañez, J.C., Belmares-Cerda, R.E., & Aguilar, C.N. (2014). Bacterial Tannases: Production, Properties and Applications. *Revista Mexicana de Ingeniería Química* Vol. 13 No 1 p.63-74
- Agustin, R. (2017). *Karakterisasi Fisik, Kimia, Dan Fungsional Pati Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) Modifikasi Fosfat Rendah Oksalat* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Akbar, M., Islamiyati, R., Mustabi, j., & Indrawirawan. (2023). Kandungan Tanin, Vfa Dan Amonia Pada Sistem Rumen In Vitro Daun Maja (Aegle Marmelos) Dan Daun Gamal (Gliricidia Sepium). *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*. 17(1):28-40
- Amelia, F, R. (2015). Penentuan Jenis Tanin Dan Penetapan Kadar Tanin Dari Buah Bungur Muda (*Lagerstroemia Speciosa Pers.*) Secara Spektrofotometri Dan Permanganometri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* Vol.4 No.2
- Amin, M, N, G., Prastiya, R, A., Hasan, M, N., Zakaria., & Alamsjah, M, A. (2019). Nutrient improvement of *Bruguiera gymnorrhiza* peel fruit through fermentation using commercial tempeh (Indonesian fermented soybean) mold. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 236
- Aminah., Tomayahu, N & Abidin, Z. (2017). "Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana Mill.*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-vis." *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, vol. 4, no. 2, 2017, pp. 226-230, doi:[10.33096/jffi.v4i2.265](https://doi.org/10.33096/jffi.v4i2.265).

- Ansong, G. (2004). *Analysis of plant polyphenols by high performance liquid chromatography/mass spectrometry and protein binding* [Master's thesis, Miami University].
- Anwar, Y, A, S & Burhanuddin. (2012). Pengaruh Komposisi Media Terhadap Aktivitas dan Karakter Enzim Tanin Asil Hidrolase dari *Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus*. *JIFI* 10 (2), 87-92.
- Anwar, Y, A, S. (2015). Pengaruh Penambahan Enzim Tanase Terhadap Sifat Kimia Sirup Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium Occidentale* Linn). *ALCHEMY jurnal penelitian kimia*, 11(1): 29-37
- Anwar, Y. (2013). Prospek Enzim Tanase Dalam Pengembangan Industri Di Indonesia. *Jurnal Pijar Mipa*. 8. (1)
- Archana D. Tripathi, Kajal Sharma & Lakshmi B. (2016). Study on Tannase Producing *Bacillus megaterium* Isolated from Tannery Effluent. *International Journal of Advanced Research in Biological Sciences* (2016); Vol 3(7): 28-35
- Armanda, Y & Putri, W, D, R. (2016) Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum Coklat Utuh (Whole Grain Brown Sorghum Flour) Terfermentasi Ragi Tape. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Artemisia, R. (2016). Aktivitas Antidiare Perasan Segar Bakal Buah Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Mencit Putih Jantan Galur DDY Dengan Mrtode Proteksi. *Journal Of Pharmacy Science*. 2016;1, 6–8, 21-9,.
- Arygunartha, G. Y., Setianingsih, N. L. P. P., & Sunarso, S. U. P. (2022). Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Sifat Fisika dan Kimia Bubuk Kedelai: Literature Review. *Jurnal Impresi Indonesia*, 1(2), 89-94.
- Asnawi, M., Sumarlan, S. H., & Hermanto, M. B. (2013). Karakteristik tape ubi kayu (*Manihot utilissima*) Melalui proses pematangan dengan penggunaan pengontrol suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(2), 56–66.
- Association of Official Analytical and Chemistry (AOAC). (2007). *Official Methods of Analysis*. 18th ed. Maryland: Association of Official Analytical Chemists Inc
- Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung kecambah kedelai. *Jurnal Pangan*, 25(2), 105-112.
- Astiti, N, K, A, D, S., Ekayanti, I, A, P, H & Damianti. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L) Dalam Pembuatan Pie Susu. *JURNAL KULINER* Vol.2 No.2
- Astiti, N. K. A. D. S. (2022). Optimalisasi Penggunaan Tepung Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana* L) Dalam Pembuatan Pie Susu. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 75-83.

- Atmaka, W. dan Sigit, B., (2010). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 3(1): 13-20.
- Attazqiah, R. N., & Ambarwati, N. S. S. (2021). Studi Literatur: Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) untuk Perawatan Kulit Wajah. *Jurnal Tata Rias*, 11(1), 101-110.
- Azzahra, N. P., & Indradi, R. B. (2021). Tinjauan Pustaka: Aktivitas Antioksidan In Vitro dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Indonesian Journal of Biological Pharmacy*, 1(2), 78-87.
- Azima, A. S., Noriham, A., & Manshoor, N. (2017). Phenolics, antioxidants and color properties of aqueous pigmented plant extracts: *Ardisia colorata* var. *elliptica*, *Clitoria ternatea*, *Garcinia mangostana* and *Syzygium cumini*. *Journal of Functional Foods*, 38, 232-241.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Data Produksi Buah Manggis Tahun 2021-2022.
- Belmares R, Contreras-Esquivel J. C, Rodriguez-Herrera R, Coronel A. R & Aguilar C. N. (2004). Microbial production of tannase: an enzyme with potential use in food industry. *Lebensm Wiss Technol* 2004; 37: 857-64.
- Berlian, Z., Aini, F., & Ulandari, R. (2016). Uji Kadar Alkohol pada Tapai Ketan Putih dan Singkong melalui Fermentasi dengan Dosis Ragi yang Berbeda. *Jurnal Biota*, 2(1):106-111.
- Bokau, R, J, M., Indariyanti, N., & Rakhmawati. (2020). Proximate Analysis Of Maggot Flour Fermentation Results Using *Aspergillus niger* and *Trichoderma viride*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 537
- Buckle, K.A..(2010). Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo A. Jakarta: UI press.
- C. S. Ranadheera, J. K. Vidanarachchi, R. S. Rocha, A. G. Cruz, & S. Ajlouni. (2017). "Probiotic delivery through fermentation: Dairy vs. non-dairy beverages," *Fermentation*, 2017. 3(4),
- Chun, K.O., Kim Dae-ok., & Lee, Y.C., 2003, Superoxide Radical Scavenging Activity of the Major Polyphenol in Fresh Plums, *Journal Agric. Food Chem*, Department of Food Science and Technology, Cornell University, Geneva, New York
- Dayana, A. T & Dhrithi, P. M. (2021). Purification and Characterization of Tannase: A review. *International Journal of Scientific & Engineering Research* Volume 12, Issue 3, March-2021
- Devindo., Zulfa, C. S., Attika, C., Handayani, D & Fevria, R. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi dalam Pembuatan Tape. Universitas Negeri Padang (hal. 600 - 607). Padang: SEMNAS.

- Dewi, B. S., Satria, B. M., & Werawati, A. (2024). Standarisasi Ekstrak Etanol Daun Saga (*Abrus precatorius* L.) Sebagai Minuman Tradisional. *Jurnal Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 2(1), 20-24.
- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., & Yuwana, N. (2019). Sifat fisikokimia dan fungsional pati dari mocaf (modified cassava flour) varietas kaspro dan cimanggu. *Jurnal penelitian pascapanen pertanian*, 15(2), 80-90.
- Đorđević, T. M., Šiler-Marinković, S. S., & Dimitrijević-Branković, S. I. (2010). Effect of fermentation on antioxidant properties of some cereals and pseudo cereals. *Food chemistry*, 119(3), 957-963.
- Đorđević, T. M., Šiler-Marinković, S. S., & Dimitrijević-Branković, S. I. (2010). Effect of fermentation on antioxidant properties of some cereals and pseudo cereals. *Food chemistry*, 119(3), 957-963.
- Dwiputri, M. C. (2018). *Pengaruh lama waktu fermentasi terhadap total asam terittrasi, total flavonoid dan aktivitas antioksidan kombucha bunga telang (Clitoria ternatea L.)*. Skripsi thesis, Sanata Dharma University.
- Eka, P. C & Florentina, P. (2017). Ekstraksi tanin dari kulit kayu pinus dengan bantuan microwave: pengaruh daya microwave, jenis pelarut dan waktu ekstraksi. *Jurnal Integrasi Process*, 6(4), 155-161.
- Enawati, L. S. (2016). PENERAPAN DOSIS DAN LAMA FERMENTASI OLEH KAPANG TRICHODERMA VIRIDE TERHADAP KANDUNGAN SERAT KASAR DAN TANIN PADA TONGKOL JAGUNG. *Partner*, 21(2), 343-349.
- Fardiaz, S. (1987). Fisiologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farika, A., Jauharina, L. M., Maulida, A. R., & Kristianingsih, I. (2024). Aktivitas Antioksidan Lip Tint Kombinasi Buah Bit Dan. 8(1), 1–9
- Fauziah A, Sudirga SK, Parwanayoni NMS. (2021). Uji Antioksidan Ekstrak Daun Tanaman Leunca (*Solanum nigrum* L.). *Metamorf J Biol Sci*. 2021;8(1):28.
- Fauziah, K. N., Kurnia, K., Nita, A., & Abrori, A. (2020). Pengaruh pemberian dosis ragi tape (kapang amilolitik) terhadap pembuatan tape pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 11-17.
- Fitriani, N. P. I. O., Yulianti, N. L., & Gunadya, I. B. P. (2020). Pengaruh variasi suhu dan ketebalan irisan kunyit pada proses pengeringan terhadap sifat fisik tepung kunyit. *Jurnal BETA*, 8(2), 266-271.
- Fratiwi, Y. (2015). The Potential Of Guava Leaf (*Psidium guajava* L.) For Diarrhea. Majority. 2015;4(1):113–8.
- Geetha, S., Saraswathi, K., Chakrapani, G. D., Sivaraj, C., Dhivya, M., & Chittibabu, C. V. (2020). Antioxidant and anticancer activities of pericarp of *Garcinia mangostana* L. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(4), 1805-1809.

- Grajek, W., & Olejnik, A. (2010). The influence of food processing and home cooking on the antioxidant stability in foods. *Functional food product development*, 178-205.
- Guerrero, L., Castillo, J., Quiñones, M., Vallvé, S.G., Arola, L. and Pujadas, G., (2012). Inhibition of Angiotensin-Converting Enzyme Activity by Flavonoids StructureActivity Relationship Studies. *PLOS One* 7(11), 1-11. doi: 10.1371/journal.pone.0049493.
- Gunawan, A. A., & Octavia, S. (2023). Eksperimen Perbandingan Tepung Tapioka Dan Tepung Kulit Manggis Dalam Pembuatan Kue Keciput Sebagai Makanan Tradisional Khas Lombok. *JURNAL MANAJEMEN KULINER*, 2(2), 90–96.
- Guntarti, A. (2017). Kadar Polifenol Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Pada Variasi Asal Daerah. *JURNAL FARMASI DAN ILMU KEFARMASIAN INDONESIA*, 3(1), 22–26.
- Gupita, C. N., & Rahayuni, A. (2013). Pengaruh Berbagai pH Sari Buah Dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 209-215.
- Gustina, M., Jalaluddin, J., Nasrul, Z. A., & Bahri, S. (2022). PENGARUH LAMA WAKTU FERMENTASI TERHADAP KADAR BIOETANOL DARI PATI UBI JALAR UNGU (*Ipomea batata* L). *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(2), 116-125.
- Gutierrez-Orozco, F., & Failla, M. L. (2013). Biological activities and bioavailability of mangosteen xanthones: a critical review of the current evidence. *Nutrients*, 5(8), 3163-3183.
- H. Harms, G. M. König, & T. F. Schäberle. (2017). "Production of antimicrobial compounds by fermentation," in *Methods in Molecular Biology*, Humana Press Inc., 2017. 1520: pp. 49–61.
- Hapsari, M., Rizkiprilisa, W., & Sari, A. (2021). Pengaruh lama fermentasi terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha lengkuas merah (*Alpinia purpurata*). *AGROMIX*, 12(2), 84–87
- Haryanto, B & Suryati, L., (2020). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*. L.) dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal AgroSainTa: Widyaaiswara*
- Haryanto, B., & Suryati, L. (2020). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*. L.) dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Agrosainta*, 4(2), 77–84.
- Hassmy, N. P., & Abidjulu, J. (2017). Analisis aktivitas antioksidan pada teh hijau kombucha berdasarkan waktu fermentasi yang optimal. *Pharmacon*, 6(4).
- Hawashi, M., Altway, A., Widjaja, T & Gunawan, S. (2019). Optimization of process conditions for tannin content reduction in cassava leaves during solid

state fermentation using *Saccharomyces cerevisiae*. *Heliyon* Volume 5, Issue 8

- He H. F. (2022). Recognition of Gallotannins and the Physiological Activities: From Chemical View. *Frontiers in nutrition*, 9, 888892.
- Hersila, N., Chatri, M., Vauzia & Irdawati. (2023). Senyawa Metabolit Sekunder (Tanin) pada Tanaman sebagai Antifungi. **Jurnal Embrio**(15) (1) (16-22) 2023
- Hidayah, N. (2016). Pemafaatan senyawa metabolit sekunder tanaman (tanin dan saponin) dalam mengurangi emisi metan ternak ruminansia. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 11(2), 1878-3000.
- Husniaty, R. (2006). Modifikasi asilasi dan suksinilasi pati tapioka sebagai bahan enkapsulasi komponen flavor. [Disertasi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 4(1), 7-14.
- Ibrahim, U. K., Austin, E. A., & Mohd Salleh, R. (2015). Effect of Drying Temperature and Time on Antioxidant and Total Phenolic Content in *Garcinia mangostana* Pericarp. *Advanced Materials Research*, 1113, 279-284.
- Ihsanpuro, S. I., Gunawan, S., Ibrahim, R., & Aparamarta, H. W. (2022). Extract with high 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) inhibitory capability from pericarp and seed of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.) using microwave-assisted extraction (MAE) two-phase solvent technique. *Arabian Journal of Chemistry*, 15(12)
- Ikram, N. K., Durrant, J. D., Muchtaridi, M., Zalaludin, A. S., Purwitasari, N., Mohamed, N., Rahim, A. S., Lam, C. K., Normi, Y. M., Rahman, N. A., Amaro, R. E., & Wahab, H. A. (2015). A virtual screening approach for identifying plants with anti H5N1 neuraminidase activity. *J Chem Inf Model*, 55(2), 308-316.
- Imanda, A., & Rahayu, P. D. (2024). Extraction Flavonoids of Beluntas Leaves (*Pluchea indica* L.) Using Maceration Method with Fermentation. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 13(2), 121-126.
- Iriany., Angkasa, H., & Namira, C. A. (2021). Ekstraksi tanin dari buah balakka (*Pyhllanthus Emblica* L.) dengan bantuan microwave: pengaruh daya microwave, perbandingan massa kering terhadap jumlah pelarut etil asetat. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 10(1), 8-12.
- Izzati, H., Jalaluddin, J., Ginting, Z., Kurniawan, E., & Sulhatun, S. (2022). Pengaruh waktu fermentasi terhadap mutu kopi menggunakan bakteri asam laktat dari yakult. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(3), 61-74.

- Jayanti, S., Husain, H & Ilyas, N. (2024). Analisis Proses Fermentasi Tape dengan Variasi Ragi: Ragi Tape (*Aspergillus Oryzae*), Ragi Roti (*Saccharomyces Cerevisiae*) dan Ragi Tempe (*Rhizopus Oligosporus*). *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*. 25. 64.
- Ji, Q., & Matsuda, Y. (2025). Biosynthesis of Depsides, Depsidones, and Diphenyl Ethers from Fungi and Lichens. *Asian Journal of Organic Chemistry*, 14(2),
- Hur, S., Yuan, S., Kim, Y., Choi, I., & Kim, G. (2014). Effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods. *Food Chemistry*, 160, 346– 356
- Julianto, T. S. (2019). *Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- K. F. Chai, A. Y. H. Voo, & W. N. Chen. (2020). "Bioactive peptides from food fermentation: A comprehensive review of their sources, bioactivities, applications, and future development," *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Blackwell Publishing Inc., pp. 3825–3885, 2020. 19(6)
- Kanino, D. (2019). Pengaruh konsentrasi ragi pada pembuatan tape ketan (The effect of yeast concentration on making tape ketan). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 64-74.
- Khairunnisa, K., Juanda, J., & Erika, C. (2022). Pengaruh penambahan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan gula aren terhadap profil sensori deskriptif coklat batang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 285-293.
- Kharin, A.Y. (2020). Deep learning for scanning electron microscopy: synthetic data for the nanoparticle's detection. *Ultramicroscopy*, 113125.
- Khazalina, T. (2020). *Saccharomyces cerevisiae* dalam pembuatan produk halal berbasis bioteknologi konvensional dan rekayasa genetika. *Journal of Halal Product and Research*, 3(2), 88-94.
- Kurniati, Y., Khasanah, I, E & Firdaus, K. (2021). Kajian Pembuatan Bioetanol dari Limbah Kulit Nanas (*Ananas comosus*. L). *Jurnal Teknik Kimia USU*. Vol. 10 No.2 Hal:95-101
- Kusuma, S. B., Wulandari, S., Nurfitriani, R. A., & Awaludin, A. (2022). The potential solvent for tannin extraction as a feed additive made of coffee husk (*Coffea canephora*) using soxhlet method. *IOP Conference Series: Materials Science Engineering*, 980.
- Laksono, P, T., Sumaryam, S., & Muhajir, M. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana*) Dalam Pakan Untuk Meningkatkan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Gurami (*Osphronemus Gouramy*) Ukuran 3-4 Cm. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(4), 1065–1073.

- Lalel H. J. D., Zainal A., & Lewi J. (2009). Sifat fisikokimia beras merah Gogo Lokal Ende. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2): 109-116.
- Sandri, D., Lestari, E., & Fatimah, F. (2017). Pengaruh Ragi Tape terhadap Pembuatan Tepung Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Terfermentasi. *Peran Ahli Teknologi Pangan Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*, 3, 1250–1256.
- Lisan, F, R., & Palupi, S. (2015). Penentuan Jenis Tanin Secara Kualitatif Dan Penetapan Kadar Tanin Dari Serabut Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Secara Permanganometri. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 4(1),
- Liu, Z., Antalek, M., Nguyen, L., Li, X., Tian, X., Le, A., & Zi, X. (2013). The effect of gartanin, a naturally occurring xanthone in mangosteen juice, on the mTOR pathway, autophagy, apoptosis, and the growth of human urinary bladder cancer cell lines. *Nutr Cancer*, 65 Suppl 1, 68-77.
- Lokeswari, N., & Raju, K. J., (2007). Tannase Production by *Aspergillus Niger*. *E- Journal of Chemistry* 4(2), 192-198.
- Lumbangaol N. (2020). Penentuan Kadar Tanin Total Ekstrak Etanol Buah Marasi (*Curculigo latifolia*) Dengan Metode Spektroskopi UV-Visible. *Herbal Medicine Journal*. 3:19–23.
- M. Verni, V. Verardo, & C. G. Rizzello. (2019) “How fermentation affects the antioxidant properties of cereals and legumes,” *Foods*, MDPI Multidisciplinary Digital Publishing Institute, 2019. 8(9),
- Mahmud, Z. (2024) *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Pada Pakan Ayam Broiler (Gallus Domesticus) Terhadap Berat Dan Persentasi*. Thesis, Universitas Muhammadiyah Parepare.
- Makawi, A, B., Mustafa, A, I., & Adiamo, O, Q. (2019). Physicochemical, Nutritional, Functional, Rheological, And Microbiological Properties Of Sorghum Flour Fermented With Baobab Fruit Pulp Flour As Starter. *Food Science & Nutrition* 7(2)
- Manalu, D. S. T., Rostwentivaivi, V., Nurjanah, I., Ramadhani, D. I., Sari, A. P., Azizah, D. N & Gaza, Y. A. (2024). Analisis Saluran Pemasaran Manggis *Garcinia Mangosta* L. Di Kabupaten Bogor, Jawa Barat. *Jurnal Bintang Manajemen*, 2(2), 61–74.
- Mardawati, E., Filianti F., & Marta H. (2008). Kajian aktivitas antioksidan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L) dalam rangka pemanfaatan limbah kulit manggis di kecamatan puspahiang kabupaten tasikmalaya. *TEKNOTAN: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 2(3).
- Mardiska, (2010). *Cake Non terigu untuk jualan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Maulida, S., & Atma, Y. (2014). Nilai organoleptik dan aktivitas antioksidan es krim dengan penambahan kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Nutririe Diaita*, 6(2), 168-178.
- Mena, P., Calani, L., Bruni, R & Rio, D. D. (2015). Chapter 6 - Bioactivation of High-Molecular-Weight Polyphenols by the Gut Microbiome. *Diet-Microbe Interactions in the Gut Effects on Human Health and Disease*. Academic Press. Pages 73-101
- Meriatna, M., & Ferani, A. S. (2013). Pembuatan pewarna makanan dari kulit buah manggis dengan proses ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 1-15.
- Miryanti, Y. A., Sapei, L., Budiono, K., & Indra, S. (2011). Ekstraksi antioksidan dari kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radikal Diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science of Technologi* 26(2):211-219
- Monteiro, G., Araújo, M., Barbosa, P., Mello, M., Leite, T., Assis, S., & Sena, A. (2021). Biotransformation of Pitanga Juice by Tannase from *Saccharomyces cerevisiae* CCMB 520. *IntechOpen*. doi: 10.5772/intechopen.96103
- Mukharomah, M., Safitri, A., Ulfa, S. M., & Fatah, R. (2025). Standarisasi Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai Sumber Bioaktif Berkualitas. *Mantra Bhakti*, 1(2), 57-65.
- Mutmainah, S., Purwanti, Y., & Fera, M. (2024). Tingkat Kesukaan dan Fenol Serbuk Minuman Jagung Manis yang Diformulasi Ekstrak Jahe dan Jenis Gula. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(4), 1274-1285.
- Nafion, N., Putri, DH & Irdawati, I, (2019). Optimization of Medium Fermentation for Production of Antimicrobial Compounds by Endofit Bacteria Andalas Plant (*Morus macroura* Miq.) BJTA-6 Isolate Bioscience. Vol 3. No 1. Hal: 79-84
- Najah, N. K., Puruhita, T. K. A., & Setiawati, D. (2016). Pengaruh substitusi tepung kulit manggis kelas super terhadap sifat organoleptik dan kadar antosianin nastar manggis. *Buletin Media Informasi*, 12(1).
- Nayik, G & Gull, A. (2020). Antioxidants in Fruits: Properties and Health Benefits.
- Nguyen, Khanh & Nguyen, Nguyen & Khánh, Linh & Le, Ngoc. (2024). Antioxidant and antimicrobial characteristics of mangosteen peel extract and synergistic capacity in beef burger preservation. *International Journal of Food Science & Technology*. 59.
- Ninsix, R. (2013). Pengaruh Konsentrasi Ragi Merk Nkl Terhadap Mutu Tape Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 1-11.

- Ninsix, R. (2013). Pengaruh Konsentrasi Ragi Merk Nkl Terhadap Mutu Tape Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 2, No. 2,
- Nofita, D., & Dewangga, R. (2021). Optimasi Perbandingan Pelarut Etanol Air Terhadap Kadar Tanin pada Daun Matoa (*Pometia pinnata* J.R & G. Forst) Secara Spektrofotometri. *Chimica et Natura Acta*, 9(3), 102-106.
- Noviyanty, Y & Linda, A. (2020). Profil Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Etanol Bunga Senduduk (*Melastoma malabathricum* L). *Journal of Pharmaceutical And Sciences*. 3. 1-6.
- Ntsamo, T, M, B., Mohammadou, B, A., Sokamte, A, T., Njitang, N, Y., & Tatsadjieu, L, N. (2020). Effect of Fermentation Using *Lactobacillus plantarum* A6 on the Physicochemical and Functional Properties of Precooked *Sorghum bicolor* and *Voandzeia subterranea* Blended Flour. *International Journal of Food Science* 1
- Nugraha, I. M. A. D. P., Intan, S., LuhGede, E. K., Nikomang, S. L. A. W., Niputu, M. S., & Niputu, A. D. W. (2019). (*Garcinia mangostana* L.) pada Mencit Jantan (*Mus musculus*) dengan Metode Hot Plate. *IPTEKMA : Jurnal Mahasiswa Udayana*, 8(2), 101–107.
- Nugraha, I. M. A. D. P., Intan, S., LuhGede, E. K., Nikomang, S. L. A. W., Niputu, M. S., & Niputu, A. D. W. (2019). (*Garcinia mangostana* L.) pada Mencit Jantan (*Mus musculus*) dengan Metode Hot Plate. *IPTEKMA : Jurnal Mahasiswa Udayana*, 8(2), 101–107.
- Nugroho, A. E. (2011). Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) dari Kulit Buah yang Terbuang Hingga Menjadi Kandidat Suatu Obat. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada. P.3
- Nur, A. M., Dwiloka, B., & Hintono, A. (2019). Pengaruh lama waktu germinasi terhadap mutu fisik dan mutu kimia tepung kacang koro benguk (*Mucuna pruriens*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 332-339.
- Nurchandra, K. P., Nuraida, L, N., & Siti. (2018). Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Tape dengan Menggunakan Polymerase Chain Reaction dan Karakterisasi Sifat Amilolitiknya. *Scientific Repository*, 1(1).
- Nurdini, L., Khoirunnisa, A., & Khoirunnisa, I. S. (2024). Pengaruh Penggunaan Ragi Tape dan Ragi Roti Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Mocaf. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 18(1), 33-42.
- Oktaviana, A. Y., Suherman, D., & Sulistyowati, E. (2015). Pengaruh Ragi Tape terhadap pH, Bakteri Asam Laktat dan Laktosa Yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(1), 22–31.
- Osawa R, Kuroiso K, Goto S, & Shimizu A. (2000). Isolation of tannin-degrading Lactobacilli from humans and fermented foods. *Appl Environ Microbiol* 66 (7):3093-3097.

- Osborn, L. J., Claesen, J., & Brown, J. M. (2021). Microbial flavonoid metabolism: a cardiometabolic disease perspective. *Annual review of nutrition*, 41(1), 433-454.
- Pamungkas, B., Susilo, B & Komar, N. (2013). Uji Sifat Fisik dan Sifat Kimia Nasi Instan (IRSOYBEAN) Bersubstitusi Larutan Kedelai (Glycine max). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 1 No. 3,
- Pardede, C. (2018). Ekstraksi Tanin dari Kulit Bawang Putih dengan Bantuan Microwave Menggunakan Pelarut Etanol. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pawarti, N., Iqbal, M., Ramdini, D. A., & Yuliyanda, C. (2023). Pengaruh metode ekstraksi terhadap persen rendemen dan kadar fenolik ekstrak tanaman yang berpotensi sebagai antioksidan. *Medical Profession Journal of Lampung*, 13(4), 590-593.
- Permana, A. W. (2010). Kulit Buah Manggis dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 32(2):5-7
- Perwitasari, D. S. (2009). Kajian Ekstrak Tannin Dari Kulit Buah Manggis Dengan Pelarut Alkohol 70 %. *Inovasi*, 17 (1). pp. 94-100
- Prabowo, B. (2010). Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah.
- Pradhana, I Gusti Raditya Irsyad. (2021). Review: Penurunan Kadar Tanin dan Serat Kasar Tepung Daun Mangrove *Rhizophora mucronata* Terfermentasi *Aspergillus niger*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Prajayanti, N. K. D., Arlen, V., Namba, G. A. S., Basule, V., Wea, F. E. V., Utomo, L. S., & Djunarko, I. (2022). Manfaat Manggis (*Garcinia mangostana*) Sebagai Antioksidan. *JCPS (Journal of Current Pharmaceutical Sciences)*, 6(1), 540-549.
- Pramudita, M. J. T. K. (2014). *Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L) Sebagai Inhibitor Korosi Baja Lunak (Mild Steel) Dalam Larutan H2SO4 1 M*. Faculty of Engineering, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Pramudita, M., Juliansyah, H & Rizki, M. (2014). Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L*) Sebagai Inhibitor Korosi Baja Lunak (Mild Steel) Dalam Larutan H2SO4 1 M. *Teknika: Jurnal Sains dan Teknologi*. 10. 1.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *Smartics Journal*, 5(2), 81-96.
- Pratama, M., Razak, R., & Rosalina, V. R. (2019). Analisis kadar tanin total ekstrak etanol bunga cengkeh (*Syzygium Aromaticum L.*) menggunakan metode spektrofotometri UVVIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(2), 368-373.

- Pratiwi, I. D. P. K., & Sughita, I. M. (2020). Kandungan tanin dan serat pangan dari tepung kecambah millet dan tepung kecambah millet terfermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 5(1), 130-138.
- Pratiwi, Y. S., Sanjaya, Y. A., Rahmawati, R., & Rini, D. M. (2023). Karakteristik Fisikokimia Teh Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Setelah Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum cassia*) dan Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.).
- Puspitasari, A., Harini, N., & Anggriani, R. (2024). Studi Karakteristik Fisikokimia Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Germinasi oleh Waktu dan Media Germinasi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(1), 93-107.
- Putra, S, D, R., (2013) *KUALITAS MINUMAN SERBUK INSTAN KULIT BUAH MANGGIS (Garcinia mangostana Linn.) DENGAN VARIASI MALTODEKSTRIN DAN SUHU PEMANASAN*. Jurnal Biologi. pp. 1-15.
- R. Sharma, P. Garg, P. Kumar, S. K. Bhatia, & S. Kulshrestha. (2020). "Microbial fermentation and its role in quality improvement of fermented foods," Fermentation, MDPI AG, 2020. 6(4),
- Raharjo, D. S., Paulus. B. & Djeffry. A. (2019). The Effect of Fermentation On Protein Content and Fat Content of Tempeh Gude (*Cajanus cajan*). Jurnal Biotropikal Sains 16(3). 55 – 63.
- Rahmah, A. (2017). " Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar". Jurnal FAPERTA, Volume 4, Nomer 1.
- Rahmi, N., Khairiah, N., Rufida, R., Hidayati, S., & Muis, A. (2020). Pengaruh Fermentasi Terhadap Total Fenolik, Aktivitas Penghambatan Radikal Dan Antibakteri Ekstrak Tepung Biji Teratai (Effect of Fermentation on Total Phenolic, Radical Scavenging and Antibacterial Activity of Waterlily (*Nymphaea Pubescens* Willd.)). *Biopropal Industri*, 11(1), 9-18.
- Rani, I. (2012). Potensi Senyawa Tannin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *CEFARS: Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*, 3(2), 46-55.
- Riyadi, S., Wiranata, A., & Jaya, F. M. (2020). Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*. L) dengan Komposisi Berbeda sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Terasi Bubuk. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 15(1), 28-36.
- Rizaldy, D., Ramadhita, N. K., Nadhifa, T., & Fidrianny, I. (2022). Mangosteen (*Garcinia mangostana* L.): evaluation of in vitro antioxidant activities. *Pharmacognosy Journal*, 14(3).
- Rodríguez H, de las Rivas B, Gómez-Cordovés C & Muñoz R. (2008). Characterization of tannase activity in cell-free extracts of *Lactobacillus plantarum* CECT 748T .*International Journal of Food Microbiology* 121, 92 –98.

- Romadhan, M. F. (2025). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Kombucha Daun Kecapi (*Sandoricum koetjape*): The Effect of Fermentation Time on The Content of Kombucha From Sentul Leaves (*Sandoricum koetjape*). *Journal of Food Engineering*, 4(3), 127-139.
- Rosulva, I., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Sitanggang, A. B. (2022). Potensi buah mangrove sebagai sumber pangan alternatif. *Jurnal Teknologi hasil pertanian*, 14(2).
- Rubiyanti, R. (2017). POTENSI EKONOMI DAN MANFAAT KANDUNGAN ALFA-MANGOSTIN SERTA GARTANIN DALAM KULIT BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* Linn).
- Salar, R. K., Certik, M., & Brezova, V. (2012). Modulation of phenolic content and antioxidant activity of maize by solid state fermentation with *Thamnidium elegans* CCF 1456. *Biotechnology and bioprocess engineering*, 17(1), 109-116.
- Salin, E. (2019). "Pengaruh penambahan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap organoleptik, nilai gizi dan aktivitas antioksidan brownies kukus". *Jurnal sains dan Teknologi Pangan*, Volume 4, Nomor 4
- Saputra, A. P. A., Baco, A. R & Asyik N. (2020). FERMENTASI RAGI TAPE (*Saccharomyces cereviceae*), TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANLEPTIK PRODUK KOPI BUBUK ROBUSTA (*Coffea coneophora*). *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. Vol. 5, No.6, P. 3412-3423
- Sari, F. (2016). The Copigmentation Effect of Different Phenolic Acids on *Berberis crataegina* Anthocyanins. *Journal of Food Processing and Preservation*, 40(3), 422-430.
- Sari, L, M., (2015). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Bubuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). thesis, Universitas Brawijaya.
- Sari, P. P., Rita, W. S., & Puspawati, N. M. (2015). Identifikasi dan uji aktivitas senyawa tanin dari ekstrak daun trembesi (*Samanea Saman* (Jacq.) Merr) sebagai antibakteri *Escherichia Coli* (E. Coli). *Jurnal Kimia*, 9(1), 27-34.
- Saristiana Y, Wahdi A, & Prasetyawan F. (2024). Identifikasi Senyawa Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.): Identification Of Antioxidant Compounds In Mangosteen Peel EXTRACT (*Garcinia mangostana* L.). 12];9(1):71-9.
- Sarofa,U. (2014). "Pembuatan roti manis (Kajian substitusi tepung terigu dan kulit manggis dengan penambahan gluten". *Jurnal Rekapangan* Volume 8, Nomor 2
- Schons P. F., Ries E. F., Battestin V dan Macedo G.A. (2011). Effect of enzymatic treatment on tannins and phytate in sorghum (*Sorghum bicolor*) and its nutritional study in rats. *International Journal of Food Science & Technology*, 46:1253–1258

- Sebastian, M., Surjoseputro, S., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia tepung pericarp manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(1), 91-96.
- Sede, V.J., Mamuaja, C.F., dan Djarkasi, G.S.S. (2015). Kajian Sifat Fisik Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) dengan Penambahan Tepung Komposit. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 3(2): 24-35.
- Sembor, S. M., Imbar, M. R., Liwe, H., & Lontaan, N. N. (2022). Kadar tanin, total bakteri, pH dan awal kebusukan salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*sorghum bicolor* L.). *ZOOTEC*, 42(1), 87-96.
- Septiana, L., Tarigan, R. E., Andry, M., Irawan, V. A., & Nasution, M. A. (2023). Uji efektivitas ekstrak etanol daun senggani (*Melastoma malabathricum* L.) sebagai antihipertensi pada mencit putih jantan (*Mus musculus*). *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(3), 1339-1345
- Septiano, A. F., Sutanto, H., & Susilo. (2021). Synthesis and characterization of resin lead acetatecomposites and ability test of X-ray protection. *Journal Of Physics: Conf Series*, 1918.
- Setiarto, R, H, B., & Widhyastuti, N. (2016). Penurunan Kadar Tanin Dan Asam Fitat Pada Tepung Sorgum Melalui Fermentasi *Rhizopus Oligosporus*, *Lactobacillus Plantarum* Dan *Saccharomyces Cerevisiae*. *Berita Biologi*, vol. 15, no. 2, 2016.
- Setiarto, R. H. B., & Widhyastuti, N. (2016). Penurunan kadar tanin dan asam fitat pada tepung sorgum melalui fermentasi *Rhizopus oligosporus*, *Lactobacillus plantarum* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Berita Biologi*, 15(2), 149-157.
- Setyaningsih, N. E. & Septiano, A. F. (2019). Optimasi kualitas citra scanning electron microscopy (sem) dengan metode contrast to noise ratio (CNR). *Prosiding Seminar Nasional IV Hasil Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Indonesia, IV* - ISSN: 2548-1924.
- Sidiq, M., Mappiratu, M., & Nurhaeni, N. (2016). Kajian kandungan fenolat dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol tempe gembus dari berbagai waktu inkubasi. *Kovalen*, 2(3), 144699.
- Siswarni, M. Z., Putri, Y. I., & Rinda, R. (2017). Ekstraksi kuersetin dari kulit terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) menggunakan pelarut etanol dengan metode maserasi dan sokletasi. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 6(1), 36-42.
- Srihari, E., & Lingganingrum, F. S. (2016). Ekstrak kulit manggis bubuk. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(1), 1-7.
- Styawan, A. A., Putri, A., & Ramadhani Nur Cholifa, R. (2021). Tannin Analysis of Red Roselle Petals (*Hibiscus Sabdariffa*, L.) using Permanganometry Method. *Urecol Journal. Part D: Applied Sciences*, 1(1), 1–8

- Styawati, N. E. (2014). Pengaruh lama fermentasi *Trametes* sp. terhadap kadar bahan kering, kadar abu, dan kadar serat kasar daun nenas varietas Smooth cayene. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(1).
- Suhardini, P. N., & Zubaidah, E. (2016). Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Sunanu, S., & Hendriani, R. (2023). Review Article: Classification and Pharmacological Activities of Bioactive Tannins. *Indonesian Journal Of Biological Pharmacy*, 3(2), 130-136.
- Sungpud, C., Panpipat, W., Yoon, A. S., & Chaijan, M. (2019). Tuning of virgin coconut oil and propylene glycol ratios for maximizing the polyphenol recovery and in vitro bioactivities of mangosteen (*Garcinia mangostana* L.) pericarp. *Process Biochemistry*, 87, 179-186.
- Suryani, Y., Iman, H., Ayu, S., Gilang D. P & Poniah A. (2013). The effect of nitrogen and sulfur addition on bioethanol solid waste fermented by the consortium of *trichoderma viride* and *saccharomyces cerevisiae* towards dry materials, organic materials, crude protein and non nitrogen protein. *Asian Journal of Agriculture and Rural Development*, 3(9) 2013: 622-631
- Susetyarini E. (2013). Aktivitas Tanin Daun Beluntas Terhadap Konsentrasi Spermatozoa Tikus Putih Jantan. *Jurnal Gamma*.;8(2) :14–20.
- Syahputri, G. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2017). Pengaruh metode dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik tepung ubi jalar oranye. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2), 284-288.
- Syainah, E. (2012). Pengaruh penambahan *Saccharomyces cerevisiae* pada pengolahan tepung berbagai jenis telur terhadap mutu tepung. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 35(3), 177-181.
- Syakir, D. (2014). "Khasiat Buah Manggis Untuk Kehidupan." *Al-Hikmah Journal for Religious Studies*, vol. 15, no. 1, 2014, pp. 66-74.
- Tandi, E. J. (2010). Pengaruh tanin terhadap aktivitas enzim protease. In *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Makasar*.
- Tanjung, R., Hamzah, F., & Efendi, R. (2016). *Lama fermentasi terhadap mutu teh daun sirsak (Annona muricata L.)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Tetchi, F.A., Solomen, O.W., Celah, K.A., & Georges, A.N. (2012). Effect of Cassava Variety and Fermentation Time on Biochemical and Microbiological Characteristics of Raw Artisanal Starter for Attiéké Production. *Innovative Romanian Food Biotechnology*, 10:40-47.
- Theapparat, Y., Chandumpai, A., Leelasuphakul, W & Laemsak, N. (2015). Pyroligneous acids from carbonisation of wood and bamboo: Their components and antifungal activity. *Journal of Tropical Forest Science*. 27. 517-526.

- Udeh, H. O., Duodu, K. G., & Jideani, A. I. O. (2025). Effect of fermentation time on the physicochemical properties and phenolic composition of malted finger millet beverages. *Food Science & Nutrition*, 13(3), e4659.
- Utama, A, S, S. (2015). Substitusi Tepung Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana*) Pada pembuatan cake diukur kadar β -karoten dan daya terima. Thesisi. Jurusan Gizi Transfer S1, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J.-P., & Taillandier, P. (2018). Understanding kombucha tea fermentation: A review. *Journal of Food Science*, 83(3), 580–588. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14068>
- Virtanen, V., & Karonen, M. (2020). Partition coefficients (logP) of hydrolysable tannins. *Molecules*, 25(16), 3691.
- Wahyuni, S., Khaeruni, A., Asnani, A., Sarinah, S., Dahlan, A., Rahayu, A., & Salim, E. (2024). Modifikasi tepung gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.) dengan fermentasi ragi tape dan annealing serta aplikasinya pada pembuatan cookies. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 693-704.
- Wahyuningsih, E. A., Irmanda, L., Aji, Y. W. K., Hidayat, F. R., & Anindita, N. S. (2023). Pengaruh lama fermentasi, penambahan ragi dan konsentrasi gula pada tape ketan . *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*, 1, 96–101.
- Wannenmacher, J., Gastl, M., & Becker, T. (2018). Phenolic substances in beer: Structural diversity, reactive potential and relevance for brewing process and beer quality. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17(4), 953-988.
- Wardani, A. K. (2016). Pengaruh Lama Pengasapan Dan Lama Fermentasi Terhadap Sosis Fermentasi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*)[In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Wardani, N., R. Susanti, R. S., Iswari, R., & Rusminingsih, A. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dan Jenis Pembungkus terhadap Kadar Etanol Tape Ketan. *Life Science*, 11(1), 30-38.
- Weecharansan, W., Opanasopit, P., Sukma, M., Ngawhirunpat, T., Sotanaphun, U., & Siripong, P. (2006). Antioxidative and neuroprotective activities of extracts from the fruit hull of mangosteen (*Garcinia mangostana* Linn.). *Medical Principles and Practice*, 15(4), 281-287.
- Wendersteyt, N. V., Wewengkang, D. S., & Abdullah, S. S. (2021). Uji aktivitas antimikroba dari ekstrak dan fraksi ascidian *herdmania momus* dari perairan Pulau Bangka Likupang terhadap pertumbuhan mikroba *staphylococcus aureus*, *salmonella typhimurium* dan *candida albicans*. *Pharmacon*, 10(1), 706-712.
- Widayanti, S M., Permana, A. W & Kusumaningrum, H, D. (2009). "Kapasitas dan Kadar Antioksidan Ekstrak Tepung Kulit Buah Manggis (*Garcinia*

- Mangostana L.) pada Berbagai Pelarut dengan Metode Maserasi." *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, vol. 6, no. 2, 2009, pp. 61-68
- Widowati, H., Budiandari, R. U., Hanum, S. M. F., & Kartikasari, D. A. (2023). Aktivitas antioksidan dalam olahan makanan terfortifikasi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai upaya pencegahan stunting. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 8(2), 123–132.
- Wijayanti, N. P. A. D., Putra, A. A. G. R. Y., Suryantari, I. A. P., & Dwiantari, G. A. D. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Menggunakan Metode Dpph. *Jurnal Kimia*, 42, 74
- Winarno, F. G. & D. Fardiaz. (1990). Biofermentasi dan Biosintesa Protein. Gramedia, Jakarta
- Winarno, F. G. (1986). Production and uses of soybean tempe. *Food Uses of Whole Oil and Protein Seeds*, 102-130.
- Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, D., Komar, N., & Sumarlan, S. H. (2013). Perekayasaan pangan berbasis produk lokal Indonesia (studi kasus sosis berbahan baku tempe kedelai). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 73-82.
- Yang, F., Chen, C., Ni, D., Yang, Y., Tian, J., Li, Y., & Wang, L. (2023). Effects of fermentation on bioactivity and the composition of polyphenols contained in polyphenol-rich foods: A review. *Foods*, 12(17), 3315..
- Yatman, E. (2012). Kulit buah manggis mengandung xanton yang berkhasiat tinggi. *Jurnal Ilmiah Widya*, 218735.
- Yudha, E, P & Nugraha, A. (2022). ANALISIS DAYA SAING BUAH MANGGIS INDONESIA DI NEGARA THAILAND, HONG KONG, DAN MALAYSIA. *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*. 7. 10.24198/agricore.v7i1.40432.
- Yunita, E., & Khodijah, Z. (2020). Pengaruh konsentrasi pelarut etanol saat maserasi terhadap kadar kuersetin ekstrak daun asam jawa (*Tamarindus indica* L.) secara spektrofotometri UV-Vis. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 273-280.
- Yusniarti, Kurnia, A., & Muskita, W.H. (2018). Studi Pemanfaatan Tepung Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) untuk Pewarnaan Ikan Hias Komet (*Carassius auratus*). *Jurnal Media Akuatika*. 3(2): 659-669.