

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhitama, R. 2020. Pengaruh penambahan variasi konsentrasi pemanis stevia dan lama fermentasi teh hijau terhadap kualitas teh kombucha. *Bachelor Thesis*. Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Anggraini, T. 2018. Proses dan manfaat teh. Penerbit Eka. ISBN: 978-602-6506-37-5.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis. 18<sup>th</sup> edition. AOAC International. USA.
- Ayuratri, M.K., dan Kusnadi, J. 2017. Aktivitas antibakteri kombucha jahe (*zinger officinale*)( varietas jahe dan konsentrasi madu). *Jurnal pangan dan agroindustri* 5(3): kajian 95-107.
- Azizah, A. N., Gita, C. E. D., dan Fitrianti, D. 2020. Formulasi SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) dari raw kombucha berdasarkan perbandingan larutan gula dan larutan teh gula. *Prosiding Farmasi Seminar Penelitian Sivitas Akademika Unisba* 6 (2): 235-331.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2016. Teh Hijau. SNI 3946:2016. Jakarta: BSN
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2016. Teh Hitam. SNI 1906:2016. Jakarta: BSN
- Bayu, M. K., Heni, R., dan Nurwantoro, N. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(2): 33-38.
- Cahyaningtas, Y. D. W. 2018. Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam tertitrasi (tat) dan karakteristik fisik (uji organoleptik) pada teh kombucha serai (*cymbopogon citratus* (dc.) stapf.). *Bachelor thesis*. Univesitas Sanata Dharma.
- Codex Alimentarius Commission (Codex). 2018. Codex standard for fermented milks (Rev. ed). Codex Alimentarius Commission. Roma.
- Deb, S. dan Pou, K. R. J. 2016. A review of withering in processing of black tea. *Journal of Biosystem* 41(4): 365-372
- Eviza, A., Syariyah, A., Sorel, D. 2021. Pengaruh lama fermentasi terhadap mutu teh daun gambir. *Jurnal Agroplantae* 10(1): 50-58
- Feriansari, V. 2020. Rancang bangun ruang pelayuan teh pada pengolahan teh hijau metode *steaming* dengan kendali mikrokontroler. *Bachelor Thesis*. Universitas Padjadjaran.

- Gang, L., Xue, N. M., Xin, X. J., Yan, L. X., Jie, L., dan Xiao, H. H. 2014. Effect of tea intake on blood pressure: meta-analysis of randomized controlled trials. *British Journal of Nutrition* 112(7): 1043-1054.
- German, C.C. 2021. Pengaruh penambahan daun mint terhadap dan karakteristik fisikokimia kombucha daun pegangan (*Centella asiatica*). *Bachelor Thesis*. Universitas Pelita Harapan.
- Halim, C.F. 2021. *Physicochemical characteristic of bay leaf herbal tea with addition of eucalyptus oil and lemon juice*. *Bachelor Thesis*. Universitas Pelita Harapan.
- Handayani, H., Sriherfyna, F. H., dan Yunianta. 2016. Ekstraksi antioksidan daun sirsak metode ultrasonic bath. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 267-272.
- Hardoko, Putri, T.S., dan Eveline. 2015. In vitro anti-goit activity and phenolic content of "black tea" soursop *Annona muricate L. leave brew*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* 7(11):735-743.
- Hassan, H., Nor, M., Ravi, M., Norazilamaskam, Lean, H. T. B. 2015. Phytochemicals screening, antioxidant activity and frying quality as affected by aqueous extract of Malaysian serai kayu. *International Journal of Research in Applied, Natural and Social Sciences* 3(10): 89-98.
- Ho, C. T., Zeng, X., dan Li, S. 2015. Tea aroma. *Food Science and Human Wellness* 4(1): 9-27
- Husain, R. dan Musa, F. 2021. Larutan daun salam sebagai pengawet alami pada ikan selar kuning. *Jambura Fish Processing Journal* 3(1): 9-15.
- Indra, Nurmalasari, N., Kusmiati, M. 2019. Fenolik total, kandungan flavonoid, dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun mareme. *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis* 6(3): 206-212.
- Khadijah, Jayali, A.M., Umar, S., Sasmita, I. 2017. Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daunsasama. *Jurnal Kimia Mulawarman* 15(1): 11-18.
- Khaerah, A., Halijah, Nawir, N. 2020. Perbandingan total mikroba kombucha dengan variasi jenis teh dan lama fermentasi. *Jurnal Bionature* 21(2): 27-34.
- Khamidah, A. dan Antarlina S. S. 2020. Peluang Minuman Kombucha Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal ilmu-ilmu pertanian* 14(2): 184-200.
- Kombucha Brewers International (KBI). 2020. *Kombucha code of practice* (2nd ed).
- Lestari, D., Dewi, M. M. A., dan Saputri, L. H. 2021. Uji aktivitas antioksidan

- ekstrak etanol daun mangga kasturi. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia* 3(3): 164-173.
- Malangngi, L.P., Sangi, dan M.S., Paendong, J.J.E. 2012. Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji alpukat. *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE* 1(1): 5-10.
- Marjoni., M. R., Alfinaldi, dan Novita, A. R. 2015. Kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan ekstrak daun kersen. *Jurnal Kedokteran Yarsi* 23(3): 187-196.
- Maryani, M. 2020. *Utilization of Indonesia bay leaves (Syzygium polyanthum) in the making of functional herbal tea. Bachelor Thesis.* Universitas Pelita Harapan.
- Noer, S., Pratiwi, R.S., Gresinta, E. Penetapan kadar senyawa fitokimia (tanin, saponin dan flavonoid sebagai kuersetin) pada ekstrak daun inggu (*Ruta angustifolia* l.). *Jurnal ilmu-ilmu MIPA* 18(1): 19-29.
- Nurhayati, Sih, Y., dan Aurora, U. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha cascara (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 31 (1): 38-49.
- Purnami, K. I., Jambe, A.A.G.N.A., dan Wisaniyasa, N.W. 2018. Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha. *Jurnal ITEPA* 7(2): 1-10.
- Rababah, T.M., Alhamad, M., Al-Mahasneh, M., Ereifej, K., Andrade, J., Altarifim B., Almajwal, A., dan Yang, W. 2015. *Effect of drying processon total phenolic, antioxidant activity and flavonoid contents of common Meditteranean herbs. International Journal of Agricultural and Biological Engineering* 8(2): 145-150.
- Rinihapsari, E., Richter, C.A. 2010. Fermentasi kombucha dan potensinya sebagai minuman kesehatan. *Media farmasi Indonesia* 3(2): 242-246.
- Sampepana, E., Fitiriani, S., Apriadi, R., Rahmadi, A. Kandungan fenolik, flavonoid, dan aktivitas antioksidan produk ukm teh tiwai di kabupaten kartanegara secara spektrofotomete UV-Vis. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat* 2(1): 120-130.
- Simajuntak, D.H., Harpandi, dan Lestari, S.D. 2016. Karakteriqstik kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari tumbuhan apu-apu selama fermentasi. *Jurnal teknologi hasil pertanian* 5(2): 123-133.
- Soto, V. S. A., Bearfort, S., Bouajila, J., Souchard, J. P., dan Taillander, P. 2018. Understanding kombucha tea fermentation. *Journal Food and Science* 83 (3): 580.
- Suhardini, P. N., dan Zubaidah E. 2016. Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi. *Jurnal pangan dan agroindustri*

4(1): 221-229.

- Tjoa, S. I. P. 2021. Pengaruh penambahan madu terhadap aktivitas fisikokimia kombucha daun pegangan. *Bachelor Thesis*. Universitas Pelita Harapan.
- Trisanary, N. P., dan Wardaya, A. W. W. W. 2021. Uji stabilitas herbal jelly drink ekstrak biji alpukat dan daun Salam. *Journal of Herbs and Farmacological* 3(1): 1-40.
- Widyasari, R. 2020. Efektifitas berkumur air seduhan teh hitam terhadap peningkatan pH saliva pada siswa sekolah dasar. *Bachelor Thesis*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Wistiana, D., dan Zubaidah, E. 2015. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *Jurnal pangan dan agroindustri* 3(4): 1446-1457.
- Yenrina R., Sayuti, K., dan Anggraini, T. 2016. *Effect of natural colorants on color and antioxidant activity of "kolang kaling"*. *Pakistan Journal of Nutrition* 15(12): 1061-1066.
- Yuningtyas, S., Masaenah, E., dan Telaumbanua, M. 2021. Aktivitas antioksidan, total fenol, dan kadar vitamin C dari kombucha daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) walp.). *Jurnal Farmamedika* 6(1): 10-14.
- Zubaidah, E., Afgani, C. A., Kalsum, U., Srianta I., dan Phillipe J. B. 2019. Comparison of in vivo antidiabetes activity of snake fruit kombucha, black tea kombucha and metformin. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* 17: 465-469
- Zubaidah, E., Dewantari, F. J., Novitasari, F. R., dan Blanc, P. J. 2018. Potential of snake fruit (*Salacca zalacca* (Gaerth.) Voss) for the development of beverage through fermentation with the kombucha consortium. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* 13: 198-20