

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiwati, P. dan Kusnadi. 2003. *Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi "Tea-Cider"*. PROC. ITB Sains dan Teknologi. Vol.35A. No.2. Hal : 147-162
- Afifah, N. 2010. *Analisis Kondisi dan Potensi Lama Fermentasi Medium Kombucha (Teh, Kopi, Rosela) dalam Menghambat Bakteri Patogen (Vibrio cholerae dan Bacillus cereus)*. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Inrahim.
- Agustini, K.R. 2022. *Olahan Manisan Kering Berbahan Dasar Cabai Lombok*. Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis. Vol. 01, no. 03
- Akbar, A. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Alelo, R.R.S. 2018. *Efektivitas Larutan Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia) sebagai Alternatif Reagen Pemeriksaan Protein Urine*. Kendari. Politeknik Kesehatan Kendari
- Astarini, F.N.P., Burhan, R.Y.P., Yulvi, Z. 2010. *Minyak Atsiri dari Kulit Buah Citrus grandis, Citrus aurantium (L.) dan Citrus aurantiifolia (rutaceae) sebagai Senyawa Antibakteri dan Insektisida*. Prosiding KIMIAFMIPA ITS, Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. *Manisan Pala*. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4443-1998.
- Bansode, D.S. dan Chavan. M.D. 2012. *Studies on Antimicrobial Activity and Phytochemical Analysis of Citrus Fruit Juices Against Selected Enteric Pathogens*. International Research Journal of Pharmacy. 3(11): 122-126.
- Basuki, E.K, Latifah, A. Rasinta. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Perendaman pada Manisan Kering Kulit Jeruk Pamelos*. Jurnal Teknologi Pangan. ISSN 2654-5292
- Belitz, H.D., W. Grosch, P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry* edisi keempat. Berlin: Springer-Verlag.
- Bishop, P. E.R. Pitts, D. Budner, K.A. Thompson-Witrick. 2022. *Chemical Composition of Kombucha*. Beverage. 8,45.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Cahyaningtyas, Y. D. Woro. 2018. *Pengaruh Fermentasi terhadap Total Asam Titrasi (TAT) dan Karakteristik Fisik (Uji Organoleptik) pada Teh*

- Kombucha Serai (Cymbogopon citrates (DC.) Stapf.)* Skripsi. Universitas Sanata Dharma.
- Chutia, M., P.D. Bhuyan, M.G. Pathak, T.C. Sarma, P. Boruah. 2009. *Antifungal Activity and Chemical Composition of Citrus Reticulata Blanco Essential Oil Against Phytopathogens from East India*. Food Science and Technology. 42: 777-780.
- Dalimartha, S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta: Puspa Swara
- Desideria, D. 2019. *Karakteristik Permen Jelly Sari Kunyit Putih (Curcuma Mangga Val.) yang Diformulasi Menggunakan Konsentrasi Gelatin*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Doeun, D., M. Davaatseren, dan M.S. Chung. 2017. *Biogenic Amines in Foods*. Food Sci Biotechnol. 26(6): 1463-1474.
- Eric dan J. Childs. 2013. *Kombucha! The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizes, and Detoxifies*. New York: Penguin Random House Company.
- Fajarwati, N. 2013. *Uji Aktivitas pada Ekstrak Daun Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia) dengan Menggunakan Metode DPPH*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Fajarwati, N.H, N.H.R. Parnanto, dan G.J.Manuhara. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. X, No.1.
- Ferguson, J.J dan T.M. Spann. *Medicinal Use of Citrus*. Sciences Department. Cooperative extension Service Institute of Food Agricultural Science. University of Florida, Gainesville
- Firdaus, S., A. Indah., L. Isnaini., S. Aminah. 2020. *Review Teh Kombucha sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh*. Prosiding Seminar Nasional Unimus. Vol.3.
- Fitriani, S. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Kering*. SAGU. Vol. 7 no.1: 32-37
- Frank, G.W. 1993. Genossensch.-Str. *The Fascination of Kombucha*. Germany: Birkenfeld.
- Gardjito dan Sari. 2016. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbitam maxima) terhadap Sifat-sifat Produknya*. Yogyakarta: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.

- Gattuso, G., D. Barreca, C. Gargiulli, U. Leuzzi, C. Caristi. 2007. *Flavonoid Composition of Citrus Juice*. *Molecules*. Vol. 12 (1): 1641-1673.
- Goldien, J. 2005. *Kebutuhan Serat dan Resiko Kekurangan Serat*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI
- Hardiyanti, E. Frida. 2019. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Manisan Kering Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Gula Merah dan Jenis Perendam*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Hasanah, U.N. 2010. *Proses Produksi Manisan Carica*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Hediana, V.A. Kartika, N. Probosari, D. Setyorini. 2015. *Lama Perendaman Gigi di dalam Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia) Memengaruhi Kedalaman Porositas Mikro Email*. *Dentofasial*. Vol. 14, no. 1.
- Irdawati, dan P. A. Sari. 2021. *Kombucha Tea Production by Amobil Cels in Several Different Tea Processing*. *Bioscience*, vol. 4, no.2, pp. 133-139
- Jakubczyk, K. J. Kaldunska, J. Kochman. K. Janda. 2020. *Chemical Profile and Antioxidant Activity of the Kombucha Beverage Derived from White, Green, Black, and Red Tea*. *Antioxidant*. 9(5): 447.
- Jamilah, V. 2019. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter terhadap Kualitas Teh Kombucha*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung
- Jayabalan, R., R.V. Malbasa. E.S. Loncar, J.S. Vitas, M. Sathishkumar. 2014. *A Review on Kombucha Tea- Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity, and Tea Fungus*. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*. 13: 538-550.
- Joseph, G. Sampelani, L. Lalujan, M. F. Sumual. 2017. *Pengaruh Sukrosa terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Manisan Kering Paprika Merah (Capsicum annum var grossum)*. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Kamaluddin, M. J. Nugraha dan M. N. Handayani. 2018. *Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya*. *Edufortech 3* (1), 24-32
- Kartika, P.N dan F.C. Nisa. 2015. *Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas comosus L.). Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Kementerian Kesehatan, RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat

- Khotimah, K. 2012. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler*. Digital Library-Perpustakaan Pusat Unikom
- Kokila, K., S.D. Priyadharsini dan V. Sujatha. 2013. *Phytopharmacological Properties of Albizia Species*. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science. 5(3): 70-73.
- Kumar, V. A. Bhattacharya, H.K. Sharma. 2007. *Health Benefit of Tea Consumption*. Tropical Journal of Pharmaceutical Research, 6(3): 785-792.
- Kuncara R.T. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Kalium Sorbat dan Lama Penundaan Penggilingan terhadap Penghambatan Inversi Sukrosa Nira Tebu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Kusharto, C.M. 2006. *Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan. 1(2): 45-54
- Laavanya, D., S. Shirkole, P. Balasubramanian. 2021. *Current Challenge, Applications and Future Perspectives of SCOBY Cellulose of Kombucha Fermentation*. Journal of Cleaner Production 295.
- Leal, M., V. Suarez, R. Jayabalan, H. Oros, A. Escarlante-aburto, 2018. *A review on Health Benefits of Kombucha Nutritional Compounds and Metabolites*, CYTA-J. Food 16 (1), 390-399.
- Leviana, W., V. Paramita. 2017. *Pengaruh Suhu terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (Curcuma longa) dengan Alat Pengering Electrical Oven*. METANA. Vol. 13(2):37-44
- Mahardika, B.C, Y.S Darmanto, dan E. N. Dewi. 2014. *Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 3, no. 3
- Maulidiah, A., D. Hidayati, S. Hastuti. 2014. *Analisa Karakteristik Manisan Kering Salak (Salacca Edulis) dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Larutan Gula*. Agointek. Vol. 8, No.1
- Mangga, D. Whyts, S.S. Tulandi, W. Astuti, S. L. Tumbel, dan N.O Potalangi. 2021. *Uji Efektivitas Antibakteri Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia, Swingle) terhadap Bakteri Staphylococcus aureus*. Majalah InfoSains. 2(2), hal 20-26.
- Miftahendrawati, 2014. *Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix) terhadap Bakteri Streptococcus mutans (in vitro)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 245.

- Mueller, J. 2014 *Delicious Probiotics Drinks*. New York: Skyhorse Publishing.
- Naland, H. 2004. *Kombucha: Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: PT Agromedya Pustaka.
- Nofriati, D. 2013. *Kajian Pengawetan Manisan Kering Buah Nenas (*Ananas comosus L. Merr*) selama Masa Penyimpanan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi.
- Nurhaliza, T. 2020. *Pembuatan Teh Kombucha dari Daun Pegagan (*Centella asiatica*) Variasi Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Larutan Teh Kombucha*. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Okwu, D.E. A.N. Awurum. J.I. Okoronkwo. 2007. *Phytochemical Composition and In Vitro Antifungal Activity Screening of Extract from Citrus Plants against *Fusarium oxysporum* of Okra Plant (*Hibiscus esculentus*)*. Pest Technology 1(2). 145-148.
- Perdana, Y. 2021. *Analisis Mutu Kimia Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia* Swingle) dengan Waktu Pemanenan yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Pradnyanita, A.A. Devi. 2017. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Pikel Cabai Pimiento (*Capsicum chinense*)*. Jurnal ITEPA. Vol 6, no.1.
- Prangdimurti, E., F.R. Zakaria dan N.S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Gizi Biologis Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Pratami, N.F. 2012. *Proses Produksi Manisan Basah Pare "Sanre"*. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Puspitasari, Y. 2017. *Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi sebagai Alternatif Minuman untuk Antioksidan*. Global Health Science. Vol 2
- Putri, I.E, 2017. *Pengaruh Tingkat Kemasakan dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Pembuatan Produk Lempok Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*)*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Putri, S. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Vitamin C Manisan Basah Labu Siam*. Jurnal Kebidanan. Vol 2, no.3: 121-127.

- Rahmadani, S., G.C.E. Darma, F. Darusman. 2021. *Karakterisasi Fisik Scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) Teh Hitam dalam Menyerap Eksudat Luka*. Prosiding Farmasi. Vol 7, no. 2, 292-298.
- Ramadhianto, A. 2017. *Uji Bioaktivitas Crude Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia) terhadap Bakteri Escheria coli secara In Vitro*. Skripsi. Universitas Medan Area.
- Rani, D.M.A.A. 2018. *Karakteristik Selai Mengkudu (Morinda citrifolia) Berdasarkan Penambahan Air Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia S.)*. Skripsi. Program Studi Diploma IV Denpasar.
- Riadyani, S. 2018. *Vitamin C, Aktivitas Antioksidan, dan Sensoris Pembuatan Fruit Leather Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Penambahan Stroberi*. 2018. Skripsi. Stiker PKU Muhammadiyah.
- Ridwana, G. 2008. *Perbandingan Pengukuran Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Minyak Atsiri Lempuyang Gajah*. Skripsi. Fakultas MIPA. IPB
- Rinihapsari, E. dan C.A. Richter. 2013. *Fermentasi Kombucha dan Potensinya sebagai Minuman Kesehatan*. Media Farmasi Indonesia, Vol. 3, no.2
- Rosyida, F. 2014. *Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus flabellifer)*. e-journal Boga, Vol. 03, hal 1, 297-307.
- Sa'diyah, L dan K.A.P. Lestari. 2020. *Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Nilai ALT Bakteri Teh Kombucha*. Vol. 5, no. 1
- Saefudin, S.M., dan Chairul. 2013. *Aktivitas Antioksidan pada Enam Jenis Tumbuhan Sterculiaceae*. Jurnal Penelitian Hasil Hutan. Vol. 31, no.2
- Sari, A.N. 2017. *Studi Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Buah Paria (Momordica charantia L.) dengan Menggunakan Tingkat Kematangan Buah yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Sari, W. Y., D. Yuliasuti, dan I. G. Hidayati. 2021. *Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Fraksi Etanolik serta Krim Kulit Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia (Christm.) Swingle) dengan Metode DPPH*. Jurnal Pharmacy, Vol. 18. No. 02.
- Sarwono, B. 2006. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Savitri, L. 2019. *Pengaruh Penambahan Agar-agar terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Pumpkin Leather*. Edufortech 4 (2).
- Shabrina, Z.U. dan W.H. Susanto. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan dengan Metode Cabinet Dryer terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (Malus domestica BORKH)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, vol. 5, no. 3

- Shilviani, S. 2019. *Pendugaan Umur Simpan dengan Berbagai Jenis Kemasan terhadap Produk Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule)*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Silvia, D. 2018. *Uji Aktivitas Antifungsi Ekstrak Kulit Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia) terhadap Jamur Candida albicans*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.
- Sitohang, A. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu pada Pembuatan Sirup Markisa Kering. *Media UNIKA*. 50-62.
- Soekarto, S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia 01-2332.3-2006. 2006. *Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. Hal 2-4
- Standarisasi Nasional Indonesia 01-4317-1996. *Nata dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standarisasi Nasional Indonesia No. 1718. 1996. *Syarat Mutu Manisan Kering*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Suhardjo. 2003. *Perkembangan Gizi dan Pendidikan Gizi*, Jakarta: Institut Pertanian Bogor dan Bumi Aksara. Hal 5
- Sukmawati, P. P. Pande, Y. Ramona, N. P. E. Leliqia. 2013. *Penetapan Aktivitas Antioksidan yang Optimal pada Teh Hitam Kombucha Lokal di Bali dengan Variasi Waktu Fermentasi*. Universitas Udayana.
- Susanto, A. 2009. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity, dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal 826-836.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Andalas University Press.
- Tensiska, 2008. *Serat Makanan*. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Universitas Padjadjaran.
- Ulfa, R., R.S. Harsanti, M. R. Azis. 2019. *Analisis Penggunaan Bahan Pengemas pada Manisan Kering Terong Hijau (Solanum melongena L)*. *Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*. 4 (1). 45-54.
- Verawati, C.S.W. 2019. *Pengaruh Variasi Jenis Gula terhadap Kadar Alkohol, Total Asam Tertitrasi (TAT), dan Uji Organoleptik Hasil Fermentasi Kombucha Teh Daun Sukun (Artocarpus altilis)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma.

- Waisnawi, P.A.G., G.A.K.D. Puspawati., L.P. Wrasati. 2022. *Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis terhadap pH, Total Antosianin, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bunga Telang*. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno. Vol. 7, no.1
- Wardani, L.D. 2012. *Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri UV-Visible*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alm Program Studi Kimia Universitas Indonesia.
- Winarno, F.G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wistiana, D. dan E. Zubaidah. 2015. *Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol selama Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.3, no.4, p.1446-1457
- Wulandari, A. 2018. *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Kombucha Teh Hijau Daun Jati (Tectona grandis) terhadap Kadar Tanin Total dan Total Asam Tertitrasi (TAT)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press: Padang.
- Yudha, N. Perwira. 2018. *Kadar Gula dan CMC terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada Fruit Leather Labu Siam*. Skripsi. Universitas Semarang.
- Yuliani, et al. 2011. *Studi Variasi Konsentrasi Ekstrak Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) dan Karagenan terhadap Mutu Minuman Jeli Rosela*. Jurnal Teknologi Pertanian, 7(1):1-8
- Yunita, M., Rahmawati. 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (Carica candamarcensis)*. Konversi. Vol. 4. No.2
- Yunita, N.K., Y.P. Indrayani, 2022. *Review: Kombucha Tea Fermentation and the Biological Activities*. Journal Scientific of Mandalika (JSM), Vol. 3