

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M.R. 1984. *Microbiology of Fermented Food* Vol 1. Elsevier Applied Science Publisher, Ltd. New York
- Anugrah, Sanjung Tria. 2005. *Skripsi. Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (Camellia sinensis)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Astawan, M., Wresdiati, T., Arief II., Febiyanti, D. 2011a. *Potensi Bakteri Asam Laktat sebagai antidiare dan sinbiotik immunomodulator*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* XXI (1). 11:6
- Axelsson, L.T. 1993. *Lactic Acid Bacteria : Classification and Physiology* 2nd Ed. Marcell Dekker Inc. New York
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Syarat Mutu Yoghurt. sisni.bsn.gov.id. Diakses pada 27 Desember 2014.
- Barbancik, G.F. 1958. *Jurnal Penelitian : The Fascination of Kombucha*. Birkenfeld Press. Germany
- Bernadeu, M. J.P Vernoux., S.H Dubbernett. 2008. *Safe Assesment of Dairy Microorganism :The Lactobacilus Genus*. *Journal of Food Microbiology*. Vol 126:278-285
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Charunnisa, H. 2009. *Penambahan Susu Bubuk Full-Cream pada Pembuatan Produk Fermentasi dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Volume XX No. 2 Tahun 2009. Bogor
- Coopley dan V. Arsdell. 1964. *Food Dehydration II*. The Avi Publishing Co.Inc. Westport. Connecticut.
- Dania, W.A.P, Nur H, Irnia N. 2006. *Minuman Prebiotik :Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik*. Tubrus Agrisarana. Surabaya
- Dayat, E. 2011. *Myth and Facts : Mencampurkan susu dengan teh apakah aman*. Artikel. Kompasiana. <http://www.kompasiana.com/blog/kesehatan>. 21.12.2014
- Demam, J. 1997. *Kimia makanan Edisi 2*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Duke. 1983. *A handbook of bioenergy crops*. Earthscan Press. New York
- Eden, T. 1958. *Tea*. Longman, Green and Co. London, New York, Toronto
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Fardiaz, S. 1993. Mikrobiologi Pangan. Penuntun Praktek-Praktek Laboratorium Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Fiana, Risa Meuthia. 2012. Pembuatan Susu Fermentasi dari Kacang Hijau. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Frei, B. Higdon, J.V. 2002. *Artikel*. Tea Catechin and Polyphenols : Health Effect, Metabolism, and Antioxidant Function. www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/1258 Diakses 2 November 2014
- Fuller, R. 1992. Probiotic the Scientific Basis. 1st Ed. Chapman and Hall London, New York
- Gilliland, S.E. 1989. Role of Culture Bacteria in Food Preservation. CRC Press Inc. Boca Rotan. Florida
- Gramza dan Korczak. 2005. *Functional Foods of the East*. CRC Press. Florida
- Greenfields. 2005. Kenapa Susu?. *Artikel*. Australian Milk Association. www.greenfields.co.id/manfaat-minum-susu
- Gunther, W. Frank. 1995. *The Kombucha Journal*. Birkenfeld Press. Germany
- Hidayat, Nur., Masdiana, C.P., dan Sri H. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Holt, J.G. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 9th edition. Will and Wilk. Baltimore
- Kosikowski. 1977. *Cheese and ferment milk product*. 4th edition. Edward Brothers Inc. New York
- Lies, S. 2007. *Teh : Jamsi dan Manisan Nata*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Michaelis, Kristen. 2014. *Food Renegade : Kombucha*. foodrenegade.com. Diakses pada 28 November 2014
- Malbasa, R., E. Loncar., M. Djuric. 2008. *Comparison of the Product of Kombucha on Sucrose and Milasses*. Journal of Food Chemistry 106 (2008) 1039-1045
- Ming, T.L., 1992. *A revision of camellia sect*. Yunnan Science and Technology Press. Kunming.
- Muharani. 2011. Perkembangan Bakteri Prebiotik dan Nilai Organoleptik Minuman Fermentasi dari Media Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr.) nira Tebu (*Saccharum officinale* L) dan air kelapa. [Skripsi]. Jurusan Biologi. FMIPA UNAND. Padang

- Naland, H. 2008. *Kombucha : Teh dengan Seribu Khasiat*. Penerbit Agromedia Pustaka. Jakarta
- Nguyen, K.N., N. T. N. Dong. 2014. *Evaluation of the Glucuronic Acid Production and Other Biological Activities of Sweetened Black Tea by Kombucha Layer*. IJMER. Vol. 14 No. 5:2249-6645
- Novar, J.M. 1996. *Kombucha Power*. The Kombucha Journal. <http://www.kombuchapower.de>
- Priscilla, C.S. 2009. *Philippine Fermented Food Principle and Technology*. The University of Philippine. Quezon City
- Rindengan, B. 2007. *Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa*. Jurnal Littri Volume 13 (12): 73-80
- Setyamidjaja, D. 2008. *Teh Budidaya dan Teknologi Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono dan Maya Puspitasari., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor
- Siahaan, Dermon. 2013. *Artikel : Tentang makanan dan minuman*. Kompas.com. Diakses pada 28 November 2014
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sosro. 2012. *Tanaman Teh*. www.sosro.com/tanamanteh . 210115
- Steinkraus, K. 1983. *Handbook of Indigeneousl Fermented Foods Principles and Technology*. University of the Philipines. Quezon City.
- Sutejo, R. 1972. *Teh*. Penerbit Surungan. Jakarta
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Syukri. D. 2014. *Tesis : Ekstraksi dan Karakteristik Senyawa Antosianin dalam Buah Ficus padana Burm F. serta aplikasinya*. FMIPA. Pascasarjana UNAND
- Tamine, A.Y dan H.C Deeth. 1980. *Yoghurt Science and Technology*. Pergamon Press. Oxford.
- Teranishi, R dan Irwin H. 1995. *Jurnal : Processing of Tea*. Food Rev. Int. II (3) 409.434

- Tri, Devi, dkk. 2003. *Pengaruh Penambahan susu skim terhadap kualitas hasil yoghurt kedelai (Glycine max) dengan inoculum L.casei*. FMIPA Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Tuminah, S. 2004. *Teh (Camellia sinensis O.K Var. Assamica) Sebagai salah satu Antioksidan*. Balai Penelitian dan Pengembangan. Dinas Kesehatan RI. Jakarta
- Towaha, Juniaty. 2013. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Volume 19 Nomor 3. Dinas Pertanian dan Perkebunan. perkebunan.litbang.pertanian.go.id 7 Januari 2016
- USDEC. 1999. *US Dairy Export Council*. <http://www.usdec.org/about//>
- Wahyono. 2012. *Polofenol didalam Teh*. Blog Pribadi : <http://www.technology.wp.com/2012/10/11>. Diakses Pada 18 Desember 2014.
- Wardayati, T. 2011. *Jenis-jenis Susu dan Fungsinya*. Kompasiana : <http://www.kompasiana.com/susu>. Diakses Desember 2014
- Wennanda, N.G. 2012. *Skripsi :Pembuatan Minuman Fermentasi ubi Jalar Merah (Ipomea batatas) dengan Menggunakan Starter Dadih dari berbagai Daerah di Sumatera Barat*. FATETA UNAND. Padang
- Williams, S. 2000. *Kombucha Elixir or Manchurian Tea*. Kombucha Center Homepage. <http://www.trib.com/elixir.html>
- Winarno, F. G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka