

## DAFTAR PUSTAKA

- Ada apa dengan teh hijau?*. (n.d.). 24 Mei 2007. <http://www.google.com>.
- Aditiwati, P., & Kusnadi. (2003). *Kultur campuran dan faktor lingkungan mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi "tea-cider"*. 24 Mei 2008. <http://www.google.com>.
- Amelia. (1994). *Skripsi: Pengaruh lama fermentasi terhadap mutu anggur buah durian (durio zibethinus murr)*. Padang: Fakultas Pertanian Universitas Andalas.
- Amerine, M.A., H.W. Berg, R.E. Kunkee, C.S. Ough, V.I. Singleton, & A.D. Webb. (1982). *Technology of wine making*. Connecticut: The AVI Publ. Co. Westport.
- Amin. (2008). *Kajoe aro's black tea, to agains osteoporosis*. 7 September 2008. Info Sumatera Online. <http://www.google.com>.
- Anas, Y & Zuki, Z. (1981). *Penuntun praktikum analisis bahan pangan*. Padang: Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas.
- AOAC. (1995). *Official methods of analysis of the association of official analytical chemist*. Washington: AOAC Inc.
- Arifin, S. (1994). *Petunjuk teknis pengolahan teh*. Bandung: PPTK. Gambung.
- Bailey, J.E., & Ollis, D.F. (1987). *Biochemical engineering fundamentals*. Di dalam: *Panduan pelaksanaan laboratorium instruksional i/ii*. 2006. modul 1.07 teknik fermentasi. Departemen Teknik Kimia ITB. 17 September 2007. <http://www.google.com>.
- Banerjee, B. (1992). Botanical clasification of tea. *Spesial issue on tea: Food reviews international*, (1995, vol. 11, 3). New York, Basel, Hongkong: Marcel Dekker, Inc.
- Blanc, P.J. (2000). *Characterization of the tea fungus metabolities*. 25 Januari 2008. [www.kombucha-research.com](http://www.kombucha-research.com).
- Buckle. K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., & Wootton, M. (1987). *Ilmu pangan*. (Purnomo H dan Adiono, Penerjemah). Yogyakarta: UI Press.
- Cumming, B. (2004). *Pertumbuhan mikroba*. Februari 2009. Pearson Education, Inc. [www.google.com](http://www.google.com).

- Eden, T. (1958). *Tea*. London: Longmans, Green and Co.
- Egan, H., Kirk, R.S., & Sawyer, R. (1981). *Pearson's chemical analysis of foods*.  
Edinburgh: Churchill Livingstone.
- Fardiaz, S. (1987). Fisiologi fermentasi. *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor. (1993): Analisis mikrobiologi pangan*. Jakarta: Raya Grafindo Persada.
- Fourneau, C., Laurens, A., Hocquemiller, R., & Cave. (1996). Radical scavenging evaluation of green tea extracts. *Phytotherapy research*, (10, 529-530).
- Frank, G. W. (1995). *Kombucha healthy beverage and natural remedy from the far east its correct preparation and use*. Great Britain: Publishing House Ennsthaler Great Britain.
- Gautara & Wijandi, S. (1975). *Dasar pengolahan gula*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian FATEMETA IP.B
- Gonzales, J.G., Coggon, P., & Sanderson, G.W. (1972). Biochemistry of tea fermentations, formation of t-2-hexanal from linolenic acid. *Journal of food science*, (797-798).
- Hamilton-Miller, J.M.T. (2001). Anti-cariogenic properties of tea (*camellia sinensis*). *Journal of Medical Microbiology*, (Vol. 50, 299-302). The Pathological Society of Great Britain and Ireland.
- Hanawati, M.J. (1987). *Skripsi: Pembuatan "tea cider" dari hasil sampingan teh hitam*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Hidayat, N., Padaga, C.M., & Sri, S. (2006). *Mikrobiologi industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hornstein I., & Teranishi, R. (1995). Special issue on tea. *Food reviews international*, (Vol.11, 3). Marcel Dekker, Inc, New York, Basel, Hongkong.
- <http://kombu.de/fasz-ind.htm>. (n.d.). 9 April 2007. <http://www.id.wikikipedia.org>.
- Jarczyk, A., & Wzorel, W. (1997). Fruit dan honey wines. Di dalam A.H. Rose (ed.). *Economic microbiology: Alcoholic beverages*, (Vol I, p. 315). London: Academic Press.
- Kombucha colony*. (n.d.). 24 Mei 2007. <http://www.google.com>.

- Langseth, L. (1995). Oxidants, antioxidants, and disease prevention. *ILSI European Monograph Series*, p 1-24.
- Martono, Y., & Dewi, L. (2006). Aktivitas antioksidan dan kadar fenolik total dari asam fenolik teh kombucha. *Di dalam Kimia dan biokimia pangan* (pp. 153-160). Yogyakarta: Prosiding PATPI.
- Mc Donald, S., Prenzier, P.D., & Autovolich, K. (2001). Phenolic content and antioxidant activity of olive extract. *Food Chemistry*, 73, 73-84.
- Muchtadi, T.R., & Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Murray, R.K., & Granner, D.K. (2003). Enzym: kinetics. *Harper's Illustrated Biochemistry*, (26<sup>th</sup> ed, pp. 70-81). USA: The McGraw-Hill Companies.
- Naland, H. (2004). *Kombucha, teh ajaib pencegah dan penyembuh aneka penyakit*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Nazarudin & Ferry, BP (Ed.). (1993). *Teh pembudidayaan dan pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Paramasari, C. (2003). *Skripsi: Potensi ampas teh (camellia sinensis l.) Yang difermentasi menggunakan "starter tea cider" sebagai alternatif bahan baku tambahan pakan ternak*. Bandung: Departemen Biologi ITB.
- Pearson, D. (1970). The chemical analysis of food (6<sup>th</sup> ed). *J. Food And Agriculture Churchill*. London.
- Pryor, B., & Holst, S. (1995). *Kombucha Phenomenon The Miracle Health Tea* (2<sup>nd</sup> ed). California: Sierra Sunrise Books.
- PT Perkebunan Nusantara VI (PTPN VI). (2008). *Teh kajoe aro bukan sekedar nikmat tetapi sangat bermanfaat bagikesehatan*. 24 Juli Mei 2008. <http://www.google.com>.
- Rofiq, M.N. (2002). Pengaruh inhibisi teh fermentasi kombucha terhadap bakteri salmonella pullorum secara in vitro. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* (Vol. 4), 5, 186-189.
- Sakanaka, S., Kim, M., Taniguchi, M., & Yamamoto, T. (1989). Antibacterial substance in Japanese green tea extract against Streptococcus mutans, a cariogenic bacterium. *Agr Biol Chem*, 53, 2307-2311.

- Schanderl, S.L. (1978). Tannins. Di dalam M.S. Peterson & A.H. Joochson's *encyclopedia of food science*. Westport, Connecticut: The AVI publ. Co., Inc.
- Skoog, D.A. (1985). *Principles of instrumental analysis* (3<sup>rd</sup> ed). Japan: Saunders College Publishing
- Soekarto, T.S. (1985). *Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: Bharata Aksara.
- Smith, J.E. (1985). *Prinsip bioteknologi*. (Usman F. Uno, Penerjemah). Jakarta: PT Gramedia.
- Tambunan, I. (2007). *Teh kayu aro, hangatnya disukai ratu inggris*. 3 Januari 2008. <http://www2.kompas.com/kompascetak/0701/26/Wisata/3266492.htm>.
- Werkhoven, J. (1974). Tea Processing. *FAO Agriculture Services Bulletin*, 26.





