

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W. 2015. *Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH, dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea berry coffee) dan Betina (Flat beans coffee) Jenis Arabika dan Robusta*. FTP Udayana.
- Adiwati, Pingkan, dan Kusnadi. 2003. *Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi Tea Cider.*" *PROB ITB Sains dan Teknologi*. Hal 147-162 (Vol 35 A. No.2).
- Afifah, Nurul. 2010. *Analisis Kondisi dan Potensi Lama Fermentasi Medium Kombucha (Teh, Kopi, Rosela) dalam Menghambat Bakteri Patogen (Vibrio cholerae dan Bacillus cereus)*. UIN Malik Inrahim.
- Albanese, D, et al. 2009. *Espresso coffee (EC) by POD: Study of thermal profile during extraction process*. *Food Research International* 42: 727-732.
- Aloulou, Ahmed. 2012. *Hypoglycemic and Antilipidemic Properties of Kombucha Tea in Alloxan-induced Diabetic Rats*. *BMC Complement Altern Med*.
- Annisa, Herawati, dan Hastoro Pintadi. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Kopi Hitam Terhadap Perubahan Warna pada Resin Komposit Hy-brid*. *IDJ Vol.2 No.1*.
- Arwangga, A. F, dan Sudiarta. 2016. *Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaot Narmada menggunakan Spektrofotometri UV-Vis*. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*.
- Azhari, Putri. 2021. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Fungsional dari Sari Pulp Biji Kakao (Theobroma cacao L.) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmanii)*. Skripsi Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Bhattacharya, S., R. Gachhui, dan P. C Sil. 2013. *Effect of Kombucha, a Fermented Black Tea in Attenuating Oxidative Stress Mediated Tissue Damage in Alloxan-induced diabetic rats*. *Food and Chemical Toxicology* 328-340.
- BPOM RI. 2005. *Peraturan kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.41.1384 tentang Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal dan Fitofarmaka*. Jakarta : Kepala BPOM
- Chakravorty, S., Bhattacharya, S, Chatzinotas, A, Chakraborty, W, Bhattacharya, D, dan Gachhui, R. 2016. *Kombucha tea fermentation: microbial and biochemical dynamics*. *International Journal of Food Microbiology* 220, 63-72.
- Crum, Hannah, dan La Gory Alex. 2016. *The Big Book of Kombucha: Brewing, Flavoring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented Tea*. Storey Publishing.

- Dufresne, C, dan E Farnworth. 2000. *Tea, Kombucha and Health*. Food Research International 33 (6): 409-421.
- Eric, dan Childs Jessica. 2013. *Kombucha! The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizes, and Detoxifies*. New York: Penguin Random House Company.
- Farah, A. T, Paulis, L.C. Trugo, dan P. R Martin. n.d. *Effect of Roasting on the Formation of Chlorogenic Acid Lactones in Coffee*. Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Farah, Adriana. 2012. *Coffee : Emerging Health Effect and Disease Prevention*. Wiley Blackwell Publishing Ltd.
- Farida, A., Ristanti, E., & Kumoro, A. C. 2013. *Penurunan Kadar kafein dan asam Total pada biji kopi robusta menggunakan teknologi fermentasi anaerob fakultatif dengan mikroba Nopkor MZ-15*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, 2(2), 70-75.
- Farida, A. R., dan A C Kumoro. 2013. *Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif dengan Mikroba Nopkor Mz-15*. Jurnal Teknologi Kimia Industri 70-75.
- Frank, W. Gunther. 1999. *The Fascination of Kombucha*. Germany: Genossensch-Str 10 D 75217 Birkenfeld.
- Greenwalt, C. J., K. H. Steinkraus, dan R. A. Ledford. 2000. *Kombucha, the Fermented Tea: Microbiology, Composition, and Claimed Health Effects*. Journal Food Prot 63(7):976-81.
- Hartman, A. M., L. E. Burleson, A. K. Holmes, dan C. R. Geist. 2000. *Effects of Chronic Kombucha Ingestion on Open Field Behaviors, Longevity, Appetitive Behaviors, and Organs in C57-BL 6 mice*. Nutrition 16(9):755-61.
- Hasruddin, dan P Nanda. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Bandung: Alfabeta.
- Herlina, E, dan F Nuraeni. 2014. *Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (Manihot esculenta) dalam Menunjang Ketahanan Pangan*. J. Sains Dasar. 3 (2):142-148.
- Juniaty. 2017. *Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika dengan Bakteri Asam Laktat terhadap Mutu Produk*. Journal of Chemistry UNESA.
- Kamaluddin, M. J. Nugraha, dan M. N. Handayani. 2018. *Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya*. Edufortech 3 (1), 24-32."
- Kasim, Syahrudin, Syarifuddin Liong, Ruslan, dan Alprianto Lullung. 2020. *Penurunan Kadar Asam dalam Kopi Robusta (Coffea canephora) dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara dengan Teknik Pemanasan*. Kovalen : Jurnal Riset Kimia 6(2): 118-125.

- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2020. Indonesia Dorong Komitmen Bersama untuk Sektor Ekonomi Kopi Global yang Berkelanjutan, Inklusif dan Berketahanan. (<https://www.kemendag.go.id/newsroom/press-release/indonesia-dorong-komitmen-bersama-untuk-sektor-ekonomi-kopi-global-yang-berkelanjutan-inklusif-dan-berketahanan-1>) [06 Desember 2021].
- Khapre, Yash, William Kyamuhangire, dan Ezekiel Kihara Njoroge. 2017. *Analysis Of The Diversity Of Some Arabica And Robusta Coffee From Kenya And Uganda By Sensory And Biochemical Components And Their Correlation To Taste*. Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology Vol (11) : 39-43.
- Kumar, Anjani, Praduman Kumar, dan P. K. Joshi. 2017. *Food Consumption Pattern and Dietary Diversity in Nepal: Implications for Nutrition Security*. Indian Journal of Human Development.
- Leal, Jessica Martinez, Lucia Valenzuela Suarez, Rasu Jayabalan, dan Joselina Huerta. 2018. *A Review on Health Benefits of Kombucha Nutritional Compounds and Metabolites*. Journal of Food.
- Marabote, Jubaida. 2017. *Uji Organoleptik dan Keamanan Konsumsi Pangan Produk Berbahan Dasar Alga (Eucheuma cottoni) Berdasarkan Nilai Angka Lempeng Total Bakteri dan Kapang*. Skripsi. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. Institut Agama Islam Negeri.
- Maramis, R. K, C Gayatri, dan Friendly. 2013. *Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis*. Jurnal Ilmiah Farmasi 2(4): 122-128." Jurnal Ilmiah Farmasi 2(4): 122-128. 2(4): 122-128.
- Minolta, Konica. 2006. *Komunikasi Warna Presisi*. CV Dainan Tech.
- Mueller, Julia. 2014. *Delicious Probiotics Drinks*. New York: Skyhorse Publishing.
- Nainggolan, J. 2009. *Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter sp. dalam Kombucha Rosela Merah (Hibiscus Sabdariffa) pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. USU Medan
- Nainggolan, J. 2009. *Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter sp. dalam Kombucha Rosela Merah (Hibiscus sabdariffa) pada kadar gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Tesis Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Naland. 2004. *Kombucha: Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nurhakim dan Rahayu, Sri. 2014. *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen*. Jakarta: Infra Pustaka.
- Nurika, Irnia, Nur Hidayat, dan Yaumadina Anggraeni. 2007. *Produksi Selulosa menggunakan Kultur Kombucha dari Limbah Cair Industri Tahu*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 8, No. 2.

- Oktadina, F, Argo, dan M. B Hermanto. 2013. *Pemanfaatan Nanas (Ananas Comosus L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (Coffea Sp) dalam Pembuatan Kopi Bubuk*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem
- Pamungkas, M. T., M. Masrukan, dan S. A. R. Kuntjahjawati. 2021. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian (Roasting) terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Seduhan Kopi Arabika (Coffea arabica L) dari Kabupaten Gayo Provinsi Aceh*. Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian 3(2): 1-10.
- Prasetyo, B. B. Purwadi, dan D Rosyidi. 2015. *Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (Psidium Guajava) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik*. Universitas Brawijaya, Malang 1-8.
- Prastowo, Bambang, Rubiyo, Elna Karmawati, Siswanto, Chandra Indrawanto, dan S Joni Munarso. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Jakarta: Eska Media.
- Purborini, A. 2003. *Pengaruh Waktu Inkubasi pada Fermentasi Cairan Kombucha Kopi dengan Inokulum Kultur Kombucha terhadap Kadar Alkฮอล์ dan Tanin*. Surakarta: FKIP UMS.
- Rahardjo, Pudji. 2017. *Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Pertanian Medan
- Rinihapsari, Elisa, dan Catur Ariani Richter. 2008. *Fermentasi Kombucha dan Potensinya sebagai Minuman Kesehatan*. Journal STIFAR Vol. 3, No. 2.
- Rulaningtyas, R, A. B. Suksmono, T. L. Mengko, dan G. P. Saptawati. 2015. *Segmentasi Citra Berwarna dengan Menggunakan Metode Clustering Berbasis Patch untuk Identifikasi Mycobacterium tuberculosis*. Jurnal Biosains 17(1): 19-25.
- Santi, Chrismina. 2014. *Pengaruh Kopi Arabika (Coffea arabika) dan Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Viskositas Saliva secara In Vitro*. Cakradonya Dent Jurnal 6(2) :678-744.
- Spinale, dan J James. 1990. *Komoditi Kopi dan Peranannya dalam Perekonomian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sukohar, Asep, Setiawan, F.W. Firman, dan S.S Herry. 2011. *Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Sitotoksik Kafein dan Asam Klorogenat dari Biji Kopi Robusta Lampung*. Jurnal Medika Planta 1 (4).
- Suwarmini, Ni Nyoman, Sri Mulyani, dan I. G. Ayu Lani Triani. 2017. *Pengaruh Blending Kopi Robusta dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri Vol 5. No. 3.

Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budi Daya Tanaman Kopi*. Bandung: Cv. Nuansa Aulia. Hal 6-7.

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)*. Universitas Sanata Dharma.

Widyatomo, S, dan Sri Mulato. 2007. *Kafein: Senyawa Penting Pada Biji Kopi*. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia 23(1), 44-50.

Wijaya, Hendra, Roosdiana Muin, dan Eka Permata. 2017. *Karakteristik Fisik Produk Fermentasi Kombucha dari Berbagai Daun Berflavonoid Tinggi*. Jurnal Teknik Kimia No. 4, Vol. 23.

Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. Padang. Hal: 11-12, 23 dan 58.

