

## DAFTAR PUSTAKA

- Amos, I. Zainuddin, A. Triputranto, B. Rusmandana, dan S. Ngudiwaluyo. 2004. Teknologi Pasca Panen Gambir. BPPT Press, Jakarta.
- Angelia, I.O. 2019. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Jurnal of Agritech Science*. 1(2):1-15
- Anugrah, S.T. 2005. Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (*Camelia sinensis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB: Bogor
- Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Padang, Standar Nasional (SNI) Gambir, 01-3391-2000, Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2000
- Badan Pusat Statistik, Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Angka 2020. Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota 2020
- Bapeda Tk I Sumbar. 1997. Kebijakan dan program pemerintah daerah untuk memacu ekspor komoditi hortikultura. Makalah seminar pengembangan produk hortikultura dngan orientasi pasar bebas, Padang.
- Bakhtiar, A. 1991. Manfaat Tanaman Gambir. Makalah Penataran Petani dan Pedagang Pengumpul Gambir di Kecamatan Permasalahan Gambir di Sumatera Barat dan Alternatif Pemecahannya (Azmi Dhalimi) 59 Pangkalan Kab. 50 Kota 29-30 November 1991. FMIPA Unand. Padang 23 hal.
- Bobby, K.M., Sentosa, G., dan Mimi., N. (2017). Pengaruh Penambahan Gula Dan Starter Terhadap Karakteristik Minuman Teh Kombucha Daun Gambir. *Journal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 5(2):251-157
- Dayanara, L., Titisari, K., dan Wijayanti, A. 2019. Pengaruh Leverage, Profitabilitas, Ukuran Perusahaan, Dan Capital Intensity Terhadap Penghindaran Pajak Pada Perusahaan Barang Industri Konsumsi Yang Terdaftar Di Bei Tahun 2014 – 2018. *Jurnal Akuntansi dan Sistem Teknologi Informasi*. 15(3):301-310
- Dhalimi, A. 2006. Permasalahan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) di Sumatera Barat dan Alternatif Pemecahannya. *Perspektif*. 5(1):46-59
- Draft Uganda Standard, "Kombucha Specification, First Edition", DUS 2030, 2018.
- Gunther, F. 1995. Kombucha-Helathy Beverage and Natural Remedy from th Far East : Its Correct Preparation and Use. Ennstahler Gesellschaaft GmbH and Co KG. German.

- Habibah, I., Mahadi, I., & Sayuti, I. 2017. Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia Sinensis* L Kuntze) Dan Konsentrasi Gula Terhadap Fermentasi Kombucha Sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (Lkpd) Biologi Sma Irma. *Biogenesis Unri*, 13(2): 1–13.
- Hambali, E. dan A. Suryani. 2002. Teknologi Emulsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 23
- Handayani, W. 1999. Ekstraksi dan Karakterisasi Alginat dari Rumput Laut *Sargassum* sp. [Laporan Penelitian]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM
- Hassmy, N.P., Abidjulu, J., Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. 6(4):67-74
- Hayami, *et al.* 1987. *Agricultural marketing and processing in upland Java. A perspective from a Sunda village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Hayani, Eni. 2019. Analisis Kadar Katekin dari Gambir Dengan Berbagai Metode, *Buletin Teknik Pertanian*,
- Jaya, IG.N.I.P. 2011. Uji Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Produk Teh Hitam (*Camelia sinensis* L.O.K) dan Gambir (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb) Serta Profil KLT Densitometernya. (Skripsi). Bali: Jurusan Farmasi, Fakultas MIPA, Universitas Udayana.
- Jayabalan, R., S.Marimuthu, K.Swaminathan. 2007. *Changes in Content of Organic Acids and Tea Polyphenol during Kombucha Tea Fermentation*. *Food Chemistry*
- Jeong, S.M., S.Y. Kim, R. R. Kim, S.C.Jo, K. C. Nam D.U Ahn and S. C. Lee. 2005. *Effect of Heat Treatment on the Antioxidant Activity of Extracts from Citrus peels*. *J. Agric Food Chem*. 5(2):3389-3393.
- Khaerah, A., Akbar, F. 2019. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM* (hal. 472-476). Malang
- Maulidah, S dan Kusumawardani, F. 2019. Nilai Tambah Agroindustri Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*. L) Dan Optimalisasi Output Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan. *Jurnal*. Universitas Brawijaya. Malang
- Marwati, Syahrumsyah, H., dan Handria, R. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Starter Terhadap Mutu Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian*.

- Maspolim, Y., Zhou, Y., Guo, C., Xiao, K., Ng, W.J., 2015. *The Effect of pH on Solubilization of Organic Matter and Microbial Community Structures in Sludge Fermentation*. *Bioresource Technology*. Diakses 3 maret 2021.
- Mousavi, S. M., Hashemi, S. A., Amani, A. M., Esmaeili, H., Ghasemi, Y., Babapoor, A., Mojoudi, F., & Arjomand, O. (2018). *Pb(II) Removal from Synthetic Wastewater Using Kombucha Scoby and Graphene Oxide/Fe<sub>3</sub>O<sub>4</sub>*. *Physical Chemistry Research*, 6(4), 759–771.
- Meutia, R., Wenny, S dan Alfi, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Minuman Instan Teh Kombuca. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Andalas*. 2(2):1- 8.
- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sampoerno dan D. Fardiaz. 2001. Kebijakan dan Pengembangan Pangan Fungsional dan Suplemen di Indonesia. dalam. I. Nuraida dan R.D. Hariyadi (Ed). *Pangan Tradisional Basis bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen Pusat Kajian Makanan Tradisional*. IPB. Bogor. Hal 1-15.
- Setyaningsih, D.A. Apriyantono, dan P.M. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor. Hal 55.
- Simanjuntak, H, D., Herpandi, & Dwita Lestari, S. 2007. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Tumbuhan Apu-apu (*Pistia stratiotes*) Selama Fermentasi. *A Guide to Poisonous House and Garden Plants*, 5(2):219–219.
- Susilowati, A. 2013. Perbedaan waktu fermentasi dalam pembuatan teh kombucha dari ekstrak teh hijau local Arraca kiara, Arraca yabukita, Pekoe, dan Dewata sebagai minuman fungsional untuk antioksidan. *Jurnal Penelitian Kimia LIPI*. SNI 3143:2011. *Persyaratan Mutu Minuman Teh dalam Kemasan*.
- Wildman, R.E.C. 2001. *Nutraceuticals: A Brief Review of Historical and Teleological Aspects*. Ch.1.In : *Handbook of Nutraceuticals Functional Foods*. (Ed:) Wildman, R.E.C. CRC Press.
- Wistiana, D., Zubaidah, E., 2015. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1446-1457
- Wulandari, A., 2018. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Kombucha Teh Hijau Daun Jati (*Tectona grandis*) Terhadap Kadar Tannin Total Dan Total Asam Tertitrasi (TAT) Skipsi. *Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma.