

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. 2010. *Analisis kondisi dan potensi lama fermentasi kombucha (teh, kopi, rosella) dalam menghambat pertumbuhan bakteri pathogen (Vibrio cholera dan Bacillus ceurus)*. Skripsi. Malang. Universitas Islam Negeri.
- Aloulou *et al.* 2012. *Hypoglycemic and Antilipidemic Properties Of Kombucha Tea In Alloxan-induced Diabetic Rats. Complementary And Alternativr Medicine, 12:63.*
- Angraini, T. 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- Ardheniati, M. 2008. *Kinetika Fermentasi pada Kombucha dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universita Sebelas Maret, Surakarta.
- Bandarayanake. 2002. *Bioactivities, Bioactive Compounds And Chemical Constituens Of Mangrove Plants, Kluwer Academic Publishers, Ecology Of Mangrove Plant 10(2): 421-425.*
- Buckle, K.A., R.A Edward, G.H Flee, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Chun, K.O., Kim Dae-ok., and Lee, Y.C., 2003. *Superoxide Radikal Scavenging Activity of the Major Polyphenol in Fresh Plums*. Journal Agric, Food Chem, Department of Food Science and Technology, Cornell University, Geneva, New York.
- Christensen, Emma. 2013. *True Brews: How to Craft Fermented Cider, Beer, Wine, Sake, Soda, Kefir, and Kombucha at Home*. Untied State. Ten Speed Press.
- Crum, H dan Alex, L. 2016. *The Big Book of Kombucha: Brewing, Flavoring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented Tea*. USA: Story Publishing.
- Endah, T. 2016. *Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Teh Kombucha Ekstrak Kulit Salak Varietas Bongkok*. Skripsi. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Eric, dan Jessica. 2013. *Kombucha! The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizes, and Detoxifes*. New York: Penguin Random House Company.
- Ernawati, R., S. Suwasono dan Sih Yuwanti. 2013. *Aktivitas Ekstrak Kaya Polifenol Biji Kakao Superior dan Inferior dari PTPN XII Kebun Kalikempit-*

*Banyuwangi Sebagai Sumber Antioksidan dan Antibakteri.* Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.

Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology: Principle an Practice 2<sup>nd</sup> Edition.* Woodhead Publishing Limited, England.

Gandjar, I., Wellyzar, S dan Ariyanti, O. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan.* Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.

Greenwalt, Ledford and Steinkraw. 2006. *Determination and Characterization Of The Microbial Activity Of The Fermented Tea Kombucha.* New York: Department of Food Science Cornell University.

Hastuti, Murdi dan Rustanti N. 2013. *Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2.* *Journal Nutrition College.* 3(3):362-369.

Hassmy, Nursyah Putri, Jemmy Abidjulu dan Adithya Yudistira. 2017. *Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal.* *Jurnal Ilmiah Farmasi.* 6(4)

Hidayat, N., Masdiana, C. Padaga dan Sri Suhartini.2006. *Mikrobiologi Industri.* Yogyakarta.

Indarwati, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Pacar Air (impatiens balsamina L.) dengan Variasi Metode Pengeringan dan Konsentrasi.* [Artikel Penelitian]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. Hal 40.

Jalil, A. M. M dan Ismail, A. 2006. *Polyphenol in Cocoa and Cocoa Product Beetwen Antioxidan Properties and Health.* *Jurnal Review molecuelles.* Vol. 13 : 2190-2219.

Jayabalan, R. Subathradevi, P.,Marimuthu,M and Swaminathan,K. 2008. *Changs in Free-Radical Scavening Ability of Kombucha Tea During Fermentation.* *Food Cham.*(109): 227-234.

Kementrian Lingkungan Hidup dan Kehutahan. 2021. *Peta Mangrove Nasional 2021.* Jakarta.

Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.

- Muchtadi, T.R, Sugiono dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nainggolan, Jusman. 2009. *Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter sp. Dalam Kombucha Rosela Merah (Hibiscus sabdariffa) pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Tesis. Medan: Pascasarjana Universitas Sumatera Utara.
- Naland, Henry. 2004. *Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Napitupulu MOW, Setyahadi, Lubis LM. 2015. *Pengaruh Variasi konsentrasi gula sukrosa dan lama fermentasi terhadap pembuatan kopi kombucha*. Jurnal Rekayasa pangan dan Pertanian 3: 316-322.
- Ningsih, D et al. 2018. *Analisa Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total Asam pada Kefir Optimal dengan Penambahan High Fructose Syrup (HFS)*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Peteros NP, Uy MM. 2010. *Antioxidant and Cytotoxic Activities and Phytochemical Screening Of Four Philippine Medical Plants*, *Journal Of Medical Plants Research* 4(5):407-414.
- Pramitasari, D. 2010. *Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying, Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan*. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Surakarta.
- Pratiwi A, Elfita, Riris Aa, 2012. *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumput Laut Sargassum sp*. Maspari Journal, 2012, 4(1), 131- 136.
- Putra, A. Muhaimin, dan Wulansari. (2021). *Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha Teh Daun Pedada terhadap Sifat Fisikokimia*. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Sari, N. 2014. *Perbandingan Aktivitas Antioksi dan Kombucha Teh Hijau (Camelia sinensis) dengan Teh Daun Mangga (Mangifera indica) Dipengaruhi Oleh Lama Fermentasi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Spalding, M, Kainuma, M., Collins, L., 2010. *World Atlas of Mangrove*. London: Earthscan.

Sukmawati, PPA., Ramona, Y., dan Leliqia, NPE. 2013. “Penetapan Aktivitas Antioksidan Yang Optimal Pada Teh Hitam Kombucha Lokal di Bali Dengan Variasi Waktu Fermentasi”. *Jurnal Farmasi Udayana*, Vol. 2 No. 1.

Susilowati, A. 2013. *Perbedaan Waktu Fermentasi dalam Pembuatan Teh Kombucha dari Ekstrak Teh Hijau Lokal Arraca kiara, Arraca yabukita, Pekoe dan Dewata Sebagai Minuman Fungsional untuk Antioksidan*. Prosiding SNST ke 4. Semarang: Universitas Wahid Hisyam Semarang.

Tarwendah, I, P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* (2) : 66-73.

Timotimus NPM. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Daun Pepada Terhadap Komponen Bioaktif, Aktivitas Antioksidan, Sifat Kimia dan Organoleptik Daun Pepada*. Jambi: Universitas Jambi.

Varghese JK, Belzik N, Nisha AR, Resmi S, Silvipriya KS. 2010. *Pharmacognostical And Phytochemical Studies Of A Mangrove (Sonneratica caseolaris)*. *Journal of Pharmacy Reseach* 3(11): 2625-2627. India: Kochi of Kelara State.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Wiratno, Agung, S. Vonny, S.J. Faizah, H. 2017. *Pemanfaatan Buah Pedada (Sonneratiacaseolaris ) dalam Pembuatan Minuman Instan*. JOM FAPERTA UR. Vol 4. No 1.

