

DAFTAR PUSTAKA

- Bhanja T, Kumari A, Banerjee R. 2009. *Enrichment of Phenolics and Free Radical Scavenging Property of Wheat Koji Prepared with Two Filamentous Fungi. Bioresour Technol.*
- Chadijah, S., Ningsih, S., Zahra, U., Adawiah, S. R., & Novianty, I. (2021). Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Alami dari Biji Buah Pinang (*Areca catechu L.*) sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik pada Produk Minuman. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 7(2), 137-145.
- Chakravorty, S. dkk., 2016. *Kombucha tea fermentation : microbial and biochemical dynamics. International journal of food microbiology.* Vol. 220: 63-72.
- Chen, X., He, Y., & Deng, Y. (2021). *Effects of Betel Nut.* 2021.
- Djohari, M., Hasti, S., & Lestari, R. (2019). Identifikasi dan uji aktivitas daya hambat ekstrak etanol biji pinang (*Areca catechu L.*) terhadap isolat bakteri gusi. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 7(2): 61-69.
- Fadillah, M. F., Hariadi, H., Rezaldi, F., & Setyaji, D. Y. (2022). Karakteristik biokimia dan mikrobiologi pada larutan fermentasi kedua kombucha bunga telang (*Clitoria Ternatea L*) sebagai inovasi produk bioteknologi terkini. *Jurnal Biogenerasi*, 7 (2): 19-34.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan.* PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Firdaus, S., Annisa I., Livia I., dan Siti A. 2020. Review Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 715-730.
- Gassa, A. (2011). Pengaruh buah pinang (*Areca catechu*) terhadap mortalitas keong mas (*Pomacea canaliculata*) pada berbagai stadia. *Jurnal Fitomedika*, 7(3), 171-174.
- Hamdiyati, Y. (2011). *Pertumbuhan dan pengendalian mikroorganisme II.* Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Hassmy, N. P., Jemmy. A., dan Adithya Y. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Padahan Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(4): 67-74.
- H. Naland, "Kombucha Teh Dengan Seribu Khasiat". Jakarta: Agromedia Pustaka, pp. 2-58, 2008.
- Huang, D., Boxin, O. U., dan Prior, R. L. 2005. *The chemistry behind antioxidant*

capacity assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(6): 1841–1856.

Ihsanurrozi, M. (2014). Perbandingan jumlah anak dari mencit betina yang dikawinkan dengan mencit jantan yang mendapat perlakuan jus biji pinang muda dan jus daun jati belanda (*Doctoral dissertation*, Universitas Pendidikan Indonesia).

Jayabalan R, Subathradevi P, Marimuthu S, Sathishkumar M, Swaminathan K. (2008). *Changes in Free-radical Scavenging Ability of Kombucha tea during fermentation. Food Chemistry*

Jefriyanto I., Max R.J. Runtuwene, Feti F. (2012). Penentuan Total Fenolik dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Biji dan Kulit Buah Pinang Yaki (*Areca vestiaria Giseke*)

Kanurić, K. G., Milanović, S. D., Ikonić, B. B., Lončar, E. S., Iličić, M. D., Vukić, V. R., & Vukić, D. V. (2018). Kinetics of lactose fermentation in milk with kombucha starter. *journal of food and drug analysis*, 26(4), 1229-1234.

Khaerah, A. dan Fauzan, A. 2019. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Prosding Seminar Nasional LP2M UNM*, 472-476.

Kinanti, A.P.L, Surahmaida, Rizky D., dan Lilatus S. (2019). Uji Organoleptik dan Perubahan pH Minuman Kopi Aren Kombucha dari Berbagai Jenis Kopi yang dipengaruhi Lama Fermantasi. *Journal of Pharmacy and Science*, 4 (1): 15-18.

Kusdiyah, E. (2020). Uji Efek Afrodisiak Ekstrak Biji Pinang Muda (*Areca Catechu L*) Pada Tikus Jantan. *Jambi Medical Journal*, 8(1), 34-39.

Kustyawati, Maria Erna. "Mikrobiologi Hasil Pertanian (Buku Ajar)." (2020).

Leal, J. M., Suarez, L.V., Jayabalan, R., Oros, J.H., dan Aburto, A.E. 2017. A review on Health Benefits of Kombucha Nutritional Compounds and Metabolites. *Cyta Journal of Food*, 16(1).

Majidah, L., Gadizza, C., & Gunawan, S. (2022). Analisis pengembangan produk halal minuman kombucha. *Halal Research Journal*, 2 (1): 36-51.

Mandal S, Yadav S, Nema R. *Antioxidants: A Review. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* 2009: 102-104.

N. Pratama, P. Usman dan Yusmarini. (2015). Kajian Pembuatan Teh Kombucha dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*)". *Jom Faperta*, 2 (2): 1-12.

- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat*. Agromedia Pustaka.
- Nurhayati., Sih, Y., dan Aurora, U. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.
- Pratiwi, A., dan Aryawati, R. 2012. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fisik dan kimia pada pembuatan minuman kombucha dari rumput laut *Sargassum sp.* *Maspari Journal: Marine Science Research*. 4(1), 131-136.
- Prayoga G. Fraksinasi, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis Lour*). *Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia*. 2013.
- Purnami, K. I., Anom Jambe, A. A. G. N., & Wayan Wisaniyasa, N. (2018). Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *Jurnal ITEPA*, 7(2): 1–10.
- Puspaningrum, D. H. D. 2022. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabika L.*) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5 (2): 44-51.
- Rahmatullah., R. Wulandari., M. Rendana., H. Waristian., A.A. Rahmania., A. Shasniya., L. Muqoffa., dan M. Najib. (2021). Teh Fermentasi Menggunakan Starter Kombucha Dengan Tambahan Sari Buah Organik Sebagai Solusi Hidup Sehat. *Applicable Innovation of Enginering and Sience Research*, 27–28.
- Rinihapsari dan Richter. (2013). Fermentasi Kombucha dan Potensinya sebagai Minuman Kesehatan”. *Media Farmasi Indonesia*, 3 (2).
- Ramadhani, S. 2018. Pengaruh Penambahan Filtrat Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L.*) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Air Kelapa (*Cocos nucifera, L.*). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Roby, D., Mades, F., & Yosmed, H. (2016). Daya hambat Ekstrak Biji Buah Pinang (*Areca catechu L.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah*. STKIP PGRI Sumatera Barat, 1-4.
- Rosita., D. Handito., dan M. Amaro. 2021. Pengaruh Kosentrasi Starter SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) terhadap Mutu Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Kombucha sari Apel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi*, 7(2): 12-22.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sreeramulu G, Zhu Y, Knol W. *Kombucha Fermentation and Its Antimicrobial Activity*. *Journal of Agriculture, Food Chemical*. 2000: 48(6): 2589 – 2594.
- Suhardini, P. N., & Zubaidah, E. (2015). Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Surbakti, T. P. (2018). Penggunaan Ekstrak Biji Pinang (*Areca catechu L.*) Sebagai Pewarna Rambut (*Doctoral dissertation*).
- Surhatatik, N., Merkuria, K., dan Indrias, T. P. 2009. Kombucha Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*) dan Kemampuannya Sebagai Antihiperkolesterolemia. *AGRITEK*, 29(1).
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Andalas University Press. Padang.
- Tetra, O. N., & Usmita, R. M. (2016). Proses ultrafiltrasi untuk penjernihan sari buah markisa (*Passiflora quadrangularis*) dengan Memanfaatkan membran keramik. *Jurnal Riset Kimia*, 9(2): 36-36.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. (2006). Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera Labill.*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science* 135(1): 19-30.
- Wardana dan Fauzan G., 2011. Pengaruh Suhu inkubasi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Minuman Kombucha dari Teh Hitam. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Wistiana, D. dan Elok, Z. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*,