

DAFTAR PUSTAKA

- Abaci, N., Senol Deniz, F. S., dan Orhan, I. E. (2022). Kombucha – An ancient fermented beverage with desired bioactivities: A narrowed review. *Food Chemistry*: X, 14.
- Alankar, S. (2009). A review on peppermint oil. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*.
- Anggarini, I. A. K. D., Darmayanti, L. P. T., dan Sugitha, I. M. (2020). Pengaruh Lama Perebusan Pada Pembuatan Minuman Herbal Daun Sawo (*Manilkara zapota*) Terhadap Karakteristik dan Daya Hambat Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Itepa*, 9(3), 272-281.
- Asmar, V., Nilda, C., dan Aisyah, Y. (2023). Karakteristik Fisikokimia Kombucha Cascara Husk Kopi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 275-283.
- Ayu, S., Yan, R., dan Eka, L. (2013). Penetapan Antioksidan pada Teh Hitam Kombucha Lokal di Bali dengan Waktu Fermentasi. Bali: Universitas Udayana
- Bajaj, S., Urooj, A., dan Prabhasankar, P. (2016). Antioxidative properties of mint (*Mentha spicata L.*) and its application in biscuits. *Current Research In Nutrition and Food Science Journal*. 4(3), 185-192.
- Bhattacharya, D., Ghosh, D., Bhattacharya, S., Sarkar, S., Karmakar, P., Koley, H., dan Gachhui, R. (2023). Antibacterial activity of polyphenolic fraction of Kombucha against *Vibrio cholerae*: Targeting cell membrane. *Ferment Technology*, 12, 166.
- Bhoite, R.N., dan P.S. Murthy. (2015). Biodegradation of coffee pulp tannin by *Penicillium verrucosum* for production of tannase, statistical optimisation and its application. *Journal Food and Bioproducts Processing*.
- Bishop, P., Pitts, E. R., Budner, D., dan Thompson-Witrick, K. A. (2022). Chemical Composition of Kombucha. *Beverages*, 8, 45.
- Bismantara, N. S., Widiati, I. A. P., dan Arthanaya I, W. (2022). Kajian Yuridis Terhadap Produksi Minuman Fermentasi Khas Bali Yang Tidak Memiliki Izin Edar. *Jurnal Preferensi Hukum*, 3(2), hal. 347-351.
- Chatri, M., Jumjunidang., Zahratul, A., dan Febriani, D. K. (2022). Aktivitas Antifungi Ekstrak Daun *Melastoma malabathricum* Terhadap *Fusarium oxysporum* dan *Sclerotium rolfsii* Secara In Vitro. *Jurnal Agrotek Tropika*, 10 (3): 396.
- Chen, C., dan Liu, B. Y. (2000). Changes in major components of tea fungus metabolites during prolonged fermentation. *Journal of Applied Microbiology*, 89(5), 834-839.

- Chu, S. C., dan Chen, C. (2006). Effects of origins and fermentation time on the antioxidant activities of Kombucha. *Food Chemistry*, 98(3), 502-507.
- Dadasiewicz, A.K., dan Sikorska, A.K. (2018). Chemical diversity of mint essential oils and their significance for aromatherapy. *Archives of Physiology and Global Research*. 22(4), 53-59.
- Danreson, M., Kazantseva, J., Kuldj  rv, R., Malv, E., Vaikma, H., Kaleda, A., K  tt, M. L., dan Vilu, R. (2022). Characterisation of chemical, microbial and sensory profiles of commercial kombuchas. *International Journal of Food Microbiology*, 373.
- Dorman, H.J.D., dan Hiltunen, R. (2004). Antioxidant and antimicrobial compounds in peppermint (*Mentha piperita* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(8), 2525-2530.
- Dyab, A. S., Aly, A. M., dan Matuk, H. I. (2015). Enhancement and evaluation of peppermint (*Mentha piperita* L.) beverage. *International Journal of Life Sciences Research*. 3(1): 175-185.
- Dylla, H. D. P., Sumdanewi, N. L. U., dan Sari, N. K. Y. (2022). Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan selama fermentasi kombucha cascara kopi arabika (*Coffea arabica* L.) desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(2), 44–51.
- Endmarhuka, A., Syach, A. M., Kumalaputri, A. J., dan Abduh, M. Y. (2024). Effects of brewing conditions and organoleptic assessment of cascara from *Coffea arabica* L. *Current Research on Biosciences and Biotechnology*, 6(1), 1-5.
- Esquivel, P., dan Jimenez VM. (2012). Functional Properties of Coffee by Products. *Food Research International*. 46: 488–495.
- Essawet, N.A., et al., (2015). Polyphenols and Antioxidant Activities of Kombucha Beverage Enriched with Coffeeberry Extract. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 1(3) : 399-409.
- European Medicines Agency. (2014). Public statement on the use of herbal medicinal products containing pulegone and menthofuran. *Committee on Herbal Medicinal Products*. Diakses 17 November, 2024.
- Fadhillah, D., Muzaifa, M., dan Cut Nilda, H. (2023). Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu cascara. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 377-383.
- Ferreira de Miranda, J., Martins Pereira Belo, G., Silva de Lima, L., Alencar Silva, K., Matsue Uekane, T., Gonçalves Martins Gonzalez, A., Naciuk Castelo Branco, V., Souza Pitanguy, N., Freitas Ferndanes, F., dan Ribeiro Lima, A. (2023). Arabic coffee infusion based kombucha: Characterization and biological activity during fermentation, and in vivo toxicity. *Food Chemistry*, 412.

- Gottardi, D., Braschi, G., Patrignani, F., dan Lanciotti, R. (2023). Essential Oils and Their Combination with Lactic Acid Bacteria and Bacteriocins to Improve the Safety and Shelf Life of Foods: A Review. *Foods*, 12(17), 3288.
- Grosso, G., Stepaniak, U., Micek, A., Stefler, D., Bobak, M., dan Pająk, A. (2016). Coffee consumption and mortality in three Eastern European countries: results from the HAPIEE (Health, Alcohol and Psychosocial factors In Eastern Europe) Study. *Public Health Nutrition*, 19(13), 2269-2276.
- Handayani A. (2015) Keanekaragaman Lamiaceae Berpotensi Obat Koleksi Taman Tumbuhan Obat Kebun Raya Cibodas, Jawa Barat. *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. 1(6): 1324-1327.
- Hartono. (2013). Siaran Pers "Produksi Kopi Nusantara Ketiga Terbesar di Dunia". Diterbitkan oleh: Kementerian Perindustrian (Kemenperin) tanggal 25 Juli 2013.
- Harrison, K., dan Curtin, C. (2021). Microbial Composition of SCOBY Starter Cultures Used by Commercial Kombucha Brewers in North America, *Journal Microorganism*, 9(5), 1060.
- Hasruddin dan N. Pratiwi. (2015). Mikrobiologi Industri. ALFABETA. Bandung
- Heeger, A., Agnieszka, K.C., Ennio C., dan Wilfried, A. (2017). Bioactives of Coffee Cherry Pulp and its Utilization for Production of Cascara Beverage. *Food Chem* 221: 969-975.
- Herwin, Kosman, R., dan Fitriani. (2013). Analisis kadar alkohol produk kombucha daun permot (*Passiflora foetida* L.) asal Makassar Sulawesi Selatan secara kromatografi gas. *As-Syifaa*, 5(2): 112-118.
- Heshmati, A., Dolatian, M., Mojab, F., Shakeri, N., Nikkhah, S. and Mahmoodi, Z. (2016). The effect of peppermint (*Mentha piperita*) capsules on the severity of primary dysmenorrhea. *Journal of Herbal Medicine*. 6 (3): 137–141.
- Hidayat, F., Retnowati, R., dan Soebiantoro. (2013). Isolasi dan Karakterisasi Komponen Minyak Mint dari Daun *Mentha arvensis* L. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Vol 2.
- 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.
- Hudz, N., Kobylinska, L., Pokajewicz, K., Horčinová Sedláčková, V., Fedin, R., Voloshyn, M., Myskiv, I., Brindza, J., Wiczorek, P. P., dan Lipok, J. (2023). *Mentha piperita*: Essential Oil and Extracts, Their Biological Activities, and Perspectives on the Development of New Medicinal and Cosmetic Products. *Molecules*, 28(21), 7444.

- Jafari, R., Naghavi, N. S., Khosravi-Darani, K., Doudi, M., dan Shahanipour, K. (2020). Kombucha microbial starter with enhanced production of antioxidant compounds and invertase. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 29.
- Jayabalan, R., Malbasa, R. V., Loncar, E. S., Vitas, J. S., dan Sathishkumar, M. (2014). A review on kombucha tea—microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, dan tea fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(4), 538-550.
- Kamatou, G. P. P., Vermaak, I., Viljoen, A. M., dan Lawrence, B. M. (2013). Menthol: A simple monoterpene with remarkable biological properties. *Phytochemistry*.
- Kementrian Pertanian. (2023). Outlook Komoditas Perkebunan Kopi. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Sekretariat Jendral Kementrian Pertanian.
- Laureys D., S. J. Britton., dan J. D. Clippeleer. (2020). Kombucha Tea Fermentasi : A Review. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*.
- Lee, J. (2023). Exploring sucrose fermentation: Microorganisms, biochemical pathways, and applications. *Ferment Technology*, 12(1), 166.
- Marabote, J. (2017). Uji Organoleptik dan Keamanan Konsumsi Pangan Produk Berbahan Dasar Alga (*Eucheuma cottonii*) Berdasarkan Nilai Angka Lempeng Total Bakteri dan Kapang. Skripsi. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. Institut Agama Islam Negeri.
- Marsh, A. J., O'Sullivan, O., Hill, C., Ross, R. P., dan Cotter, P. D. (2014). Sequence-based analysis of the bacterial and fungal compositions of kombucha. *Food Microbiology*, 38, 161-168.
- Martihandini, N. (2024). Characteristics of Four Variants of Kombucha Tea as Candidate of Functional Health Drink. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 10 (1): 227-237.
- Muharraran, F., Tarigan, S., dan Delfira, R. (2023). Antibacterial Effectiveness Test of Mouth Spray Extract Preparations Mint Leaves (*Mentha piperita* L.) Concentrations of 5%, 10%, 25%, 50% against *Lactobacillus acidophilus* bacteria. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 9(SpecialIssue), 1070–1076.
- Muzaifa, M., Hasni, D., Arpi, N., Sulaiman, M.I., dan Limbong, M.S. (2019). Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp Dan Lama Penyeduhan Terhadap Mutu Kimia Teh Cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Andalas*. 23: 136-142.
- Naland H. 2008. Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nareshwari, R. P. (2019). Evaluasi Sifat Antibakteri Ekstrak *Microwave-Assisted Extraction (MAE)* Daun *Peppermint (Mentha piperita* L.) Terhadap Bakteri Pembusuk *Pseudomonas fluorescens* FNCC 0070. Universitas Semarang. Semarang.

- Nasution, S. B., dan Pasaribu, N. S. (2023). Analisis kadar etanol pada kombucha tea biakan sendiri berdasarkan lamanya waktu fermentasi. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Kesehatan*, 1(4): 134-144.
- Nguyen, N.K., Dong N.T.N., Nguyen, H.T., dan Le, P.H. (2015). Lactic Acid Bacteria : Promosing Supplement for Enhancing The Biological Activities of Kombucha. <https://springerplus.springeropen.com/articles/10.1186/s40064-015-0872-3>.
- Nuraini. N, Marlid. Y, Mirzah. M, Disafitri. R, dan Febrian. R. (2015). Peningkatan kualitas limbah buah kopi dengan phanerochaete chrysosporium sebagai pakan alternative. *Jurnal Peternakan Indonesia* 17:143-150.
- Nurhayati., Yuwanti, S., dan Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1): 38-39.
- Nurikasari, M., Puspitasari, Y., Siwi, R. P. Y. (2017). Characterization and Analysis Kombucha Tea Antioxidant Activity Based on Long Fermentation as A Beverage Functional. *Journal of Global Research in Public Health*, 2(2), 90-96.
- Prasetyo, H. (2015). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi: Kajian Jenis Kopi Dan Lama Maserasi. [Skripsi]. Jember (ID): Universitas Jember.
- Pribadi, E. R. (2010). Peluang Pemenuhan Kebutuhan Produk *Mentha* Spp. Di Indonesia. *Jurnal Perspektif*, 9(2): 66-77.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumdanewi, N. L. U., dan Sari, N. K. Y. (2022). Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan selama fermentasi kombucha cascara kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(2), 44-51.
- Putra, A. S. D., Merta, I. W., dan Sundari, C. D. W. H. (2016). Analisis total fenol pada berbagai formulasi rebusan kulit salak Bali Sibetan Karangasem sebagai minuman fungsional. *Jurnal Meditory*, 4(2), 72-82.
- Putri, D. A., Komalasari, H., Ulpiana, M., Salsabila, A., dan Arianto, A. R. (2023). Produksi kombucha teh hitam menggunakan jenis pemanis dan lama fermentasi berbeda. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(7), 640-656.
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budidaya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta. Trias QD, editor. Jakarta(ID): Penebar Swadaya Jakarta.
- 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 Engineering and Science Research*, 27-28.
- Rinihapsari, Elisa dan C. A. Richter. (2015). Fermentasi Kombucha dan Potensinya Sebagai Minuman Kesehatan. *Media Farmasi Indonesia*, 3(3), 241-246.

- Rizqina, A. A. (2021). Studi Pustaka Karakteristik Madu dan Ekstrak Daun Mint Sebagai Kandidat Minuman Fungsional. [Skripsi] Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Russel, B. (2023). A Review of the Digestive, Respiratory, and Nociceptive Benefits, Associated Performance Outcomes and Clinical Considerations Following Mint and Menthol Application. *Medical Research Archives*, 11(1), 1-14.
- Sameena, S., Mukherjee, P., Pramanik, P., Chatterjee, P., dan Dash, N. (2024). Antimicrobial activity of mint: An overview. *Journal of Advance in Microbiology Research*, 5(1), 01-03.
- Sastrohamidjojo, H. (2018). Kimia Minyak Atsiri. Gadjah Mada University Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. (2010). Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sharma, M. K. (2023). Exploring Mentha's bioactive compounds and potential health benefits: A review. *Plants Journal*, 11(5), 13-21.
- Simanjuntak, D. H., Herpandi., dan Lestari, S. D. (2016). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Tumbuhan Apu-apu (*Pistia stratiotes*) Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 123-133.
- Suhardini, P.N., dan Zubaidah, E. (2016). Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Agroindo* 4: 221-229.
- Sukrisno, W., Ahmad H., Soekarno, S.T., dan Sri, M. (2011). Kinerja Mesin Pengupas Kulit Buah Kopi Basah Tipe Tiga Silinder Horizontal. *Pelita Perkebunan* 2011, 27(1), 36-54.
- Syukri, Daimon. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan. Adalas University Press. Padang.
- The Malawi Bureau Of Standards. (2020). Kombucha drink – Specification. *Draft Malawi Standard*, 1529:2020 ed. (1).
- Torio, M. A. O., Saez, J., dan Merca, F. (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.
- Urbahillah, A. (2018). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- [USDA]. (2009). Coriander seeds nutrition facts (USDA national nutrient data). <http://www.nutrition-dan-you.com>. [Diakses pada: 22 Desember 2022]
- [USDA]. (2019). Peppermint: Nutritional profile and benefits (National Nutrient Database for Standard Reference). <https://fdc.nal.usda.gov>. No. USDA 02064. [Diakses pada: 10 Desember 2024]

- Villarreal-Soto, S.A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J.P., dan Taillandier, P. (2018). Understanding kombucha tea fermentation: A review. *Journal of Food Science*, 83(3), 580-588.
- Widnyani, I. A. P. A., Yoga, W. K., Fitriani, P. P. E., & Sintyadewi, P. R. (2024). Analisis kapasitas antioksidan dan IC50 pada produk minuman fermentasi sari buah salak Bali (*Salacca zalacca* var. *Amboinensis*) asal Desa Rendang. *Scientific Journal of Food and Technology*, 11(1), 41-47.
- Wildana, S., Yessirita, N., dan Budaraga, I. K. 2021. Kajian Mutu dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Kopi (*Coffea canephora*) dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita* L.). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 1(1): 86-93.
- Wistiana, D., dan Zubaidah, E. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Agroindo*, 3: 1446-1457.
- Yaghmaei, P., Parivar, K., dan Karkhane, L. 2012. Pengaruh Ekstrak Kombucha pada Plasma Lipoprotein dan Enzim Hati pada Tikus Wistar Jantan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Nutrisi*, 2 (34): 29-36.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Danalas University Press. Padang.

