

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.
- Aditiwati, P. and Kusnadi, K., 2003. Kultur campuran dan faktor lingkungan mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi "Tea-Cider". *Journal of Mathematical and Fundamental Sciences*, 35(2), pp.147-162.
- Afifah, N., 2010. *Analisis kondisi dan potensi lama fermentasi medium kombucha (teh, kopi, rosela) dalam menghambat pertumbuhan bakteri patogen (Vibrio cholerae dan Bacillus cereus)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Afriliana, A. 2018, *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. CV Budi Utama Yogyakarta.
- Agustini, N.R., 2020. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Total Fenol Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta* L.) Hasil Maserasi dan Sokletasi dengan Pereaksi DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1), pp.11-18.
- Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Bellumori, M., Daluiso, S., Parenti, A. and Innocenti, M., 2019. What kind of coffee do you drink? An investigation on effects of eight different extraction methods. *Food Research International*, 116, pp.1327-1335.
- Ardheniati, M., Andriani, M.A.M. and Amanto, B.S., 2009. Fermentation kinetics in kombucha tea with tea kind variation based on its processing. *Asian Journal of Natural Product Biochemistry*, 7(1), pp.48-55.
- Arwangga, A.F., Asih, I.A.R.A. and Sudiarta, I.W., 2016. Analisis kandungan kafein pada kopi di Desa Sesaot Narmada menggunakan spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia*, 10(1), pp.110-114.
- Ayuratri, M.K. and Kusnadi, J., 2017. Aktivitas antibakteri kombucha jahe (*Zingiber officinale*)(Kajian varietas jahe dan konsentrasi madu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).
- Balaswamy, K., P.G.P. Rao, A.Nagender, G.N. Rao, K.S. Mala, T. Jyothirmayi, R.G. Math, and A. Satyanarayana. 2013. Development of smoothies from selected fruit pulps/juices. *International Food Research Journal* 20(3): 1181-1185
- 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

Elsaputra, E., Pato, U. and Rahmayuni, R., 2016. *Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nanas (Ananas Comosus (L.) Merr.) Menggunakan Lactobacillus Casei Subsp. Casei R-68 yang Diisolasi dari Dadih* (Doctoral dissertation, Riau University).

Erhirhie, E. O., & Ekene, N. E. (2014). Medicinal values on *Citrullus lanatus* (watermelon): pharmacological review. *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences*. 4(4). 1305-1312.

Childs, E. and Childs, J., 2013. *Kombucha!: The amazing probiotic tea that cleanses, heals, energizes, and detoxifies.* Penguin.

Chismirina, S., Andayani, R. and Ginting, R., 2014. Pengaruh kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*) terhadap viskositas saliva secara in vitro. *Cakradonya Dental Journal*, 6(2), pp.687-691.

Fajriana, N.H. and Fajriati, I., 2018. Analisis kadar kafein kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) pada variasi temperatur sangrai secara spektrofotometri ultra violet. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 3(2).

Farah, A., 2012. Coffee constituents. *Coffee: Emerging health effects and disease prevention*, 1, pp.22-58.

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.

Farida, A., Ristanti, E. and 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), pp.70-75.

Febriliyani, Y. R. 2016. *Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Atribut Sensori Seduhan Kopi Robusta Dampit Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA).* Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

Frank, W. Gunther. 1999. *The Fascination of Kombucha.* Germany: Genossensch-Str 10 D 75217 Birkenfeld.

- Goh, W.N., Rosma, A., Kaur, B., Fazilah, A., Karim, A.A. and Bhat, R., 2012. Fermentation of black tea broth (Kombucha): I. Effects of sucrose concentration and fermentation time on the yield of microbial cellulose. *International Food Research Journal*, 19(1).
- Hasruddin dan N. Pratiwi. 2015. *Mikrobiologi Industri*. ALFABETA. Bandung
- Indriani. 2012. *Agribisnis tanaman buah*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Insani, A. and Kurniawaty, E., 2016. Pengaruh kopi terhadap hipertensi. *Medical Journal of Lampung University [MAJORITY]*, 5(2), pp.6-10.
- Irwinsyah, A.D., Assa, J.R. and Oessoe, Y.Y., 2021, August. *Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya*. In *Cocos* (Vol. 6, No. 6). Kopi Arabika Koya, 6(6).
- Izzati, U. and Sulistyoningih, D., 2018. Analisis Kimia Buah Semangka (*Citrullus lanatus L*) dan Pengaruhnya terhadap Peningkatan Produksi ASI. *Karya Ilmiah*, 7(1).
- Jamilah, V. (2019). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Teh Kombucha*. [Skripsi], Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, Lampung
- Jayabalan, R., Malbaša, R.V., Lončar, E.S., Vitas, J.S. and Sathishkumar, M., 2014. A review on kombucha tea-microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 13(4), pp.538-550.
- Jubaida, M., 2017. *Uji organoleptik dan keamanan konsumsi pangan produk berbahan dasar *Eucheuma cottoni* berdasarkan nilai angka lempeng total bakteri dan kapang* (Doctoral dissertation, IAIN AMBON).
- Kamaluddin, M. J. Nugraha, dan M. N. Handayani. 2018. *Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya*. *Edufortech* 3 (1), 2432.
- Khaerah, A. and Akbar, F., 2019. Aktivitas antioksidan teh kombucha dari beberapa varian teh yang berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM* (pp. 472-476).
- Kshitiz, P., Shipra, Z., Rani, S. and Jayanti, S., 2011. Anti-cariogenic effects of polyphenol plant products-a review. *Int J Res Ayurveda Pharm*, 2(3), pp.736-42.
- Latunra, A.I., Johannes, E., Mulihardianti, B. and Sumule, O., 2021. Analisis Kandungan Kafein Kopi (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Kematangan

Berbeda Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 12(1).)

Lestari, K.A.P., 2019. Uji Aktivitas Kombucha Teh dan Kopi Sebagai Antibakteri Bakteri Gram Positif dan Bakteri Gram Negatif. *PHARMASCI (Journal of Pharmacy and Science) b*, 2(4).

Lestari, K.A.P., Darmawan, R. and Sa'diyah, L., 2019. Uji organoleptik dan perubahan pH minuman kopi aren kombucha dari berbagai jenis kopi yang dipengaruhi lama fermentasi. *Journal of Pharmacy and Science*, 4(1), pp.15-18.

Lullung, A., 2020. *PENURUNAN KADAR ASAM DALAM KOPI ROBUSTA (Coffea canephora) DARI DESA RANTEBUA KABUPATEN TORAJA UTARA DENGAN PEMANASAN= Reduce Acid Levels in Robusta Coffee (Coffea canephora) From Rantebua Village, North Toraja District by Heating Techniques* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

Mardjan, S.S., Purwanto, E.H. and Pratama, G.Y., 2022. Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Journal of Agricultural Engineering/Jurnal Keteknik Pertanian*, 10(2).

Mueller, J., 2014. *Delicious Probiotic Drinks: 75 Recipes for Kombucha, Kefir, Ginger Beer, and Other Naturally Fermented Drinks*. Simon and Schuster.

Muharam, F., 2022. Potensi Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Dari Berbagai Aktivitas Farmakologi & Bentuk Sediaan Farmasi: Review: Potential Arabica Coffee (*Coffea Arabica L.*) From Various Pharmacological Activities & Pharmaceutical Preparation Forms. *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(3), pp.395-406.

Neglo, D., Tettey, C.O., Essuman, E.K., Kortei, N.K., Boakye, A.A., Hunkpe, G., Amah, F., Kwashie, P. and Devi, W.S., 2021. Comparative antioxidant and antimicrobial activities of the peels, rind, pulp and seeds of watermelon (*Citrullus lanatus*) fruit. *Scientific African*, 11, p.e00582.

Nurainy, F., Rizal, S., Suharyono, S. and Ekarisa, U., 2018. Karakteristik minuman probiotik jambu biji (*Psidium guajava*) pada berbagai variasi penambahan sukrosa dan susu skim. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2).

Nurhakim, Y., A. dan S. Rahayu. 2014. *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen*.

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*.

- Petkowicz, C.L.O., Vriesmann, L.C. and Williams, P.A., 2017. Pectins from food waste: Extraction, characterization and properties of watermelon rind pectin. *Food Hydrocolloids*, 65, pp.57-67.
- Pratiwi, A. and 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), pp.131-136.
- Primurdia, E.G. and Kusnadi, J., 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera L.*) dengan ISOLAT *L. Plantarum* dan *L. casei* [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), pp.98-109.
- Purborini A. 2003. *Pengaruh Waktu Inkubasi pada Fermentasi Cairan Kombucha Kopi dengan Inokulum "Kultur Kombucha" terhadap Kadar Alkohol dan Tanin*. Skripsi. Surakarta : FKIP UMS.
- Purnami, K.I., Jambe, A.A. and Wisaniyasa, N.W., 2018. Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha. *Jurnal Itepa*, 7(2).
- Puspaningrum, D.H.D., Sumadewi, N.L.U. and Sari, N.K.Y., 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), pp.44-51.
- Putri, A., 2021. *KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN FUNGSIONAL DARI SARI PULP BIJI KAKAO (*Theobroma cacao, L.*) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KULIT KAYU MANIS (*Cinnamomum burmanii*)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Rahardjo, P., 2017. *Berkebun kopi*. Penebar Swadaya.
- Rahmawati, I. and Tanjung, Y.P., 2020. Determination of chlorine on brewed robusta coffee (*Coffea canephora var. Robusta*) with V60 method. *JKPK (Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia)*, 5(3), pp.318-324.
- 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.
- Rismawati, L.H., Damayanti, I. and Imanudin, I., 2018. Perbandingan pengaruh pemberian jus semangka dan minuman isotonik terhadap status hidrasi atlet futsal. *JTIKOR (Jurnal Terapan Ilmu Keolahragaan)*, 3(1), pp.67-75.

Rochmatika, L. D., Kusumastuti, H., Setyaningrum, G. D., & Muslihah, N. I. (2012). Analisis Kadar Antioksidan Pada Masker Wajah Berbahan Dasar Lapisan Putih Kulit Semangka (*Citrullus vulgaris schrad*). *Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*.

Rochmatika, L.D., Kusumastuti, H., Setyaningrum, G.D. and Muslihah, N.I., 2012, June. Analisis kadar antioksidan pada masker wajah berbahan dasar lapisan putih kulit semangka (*Citrullus vulgaris schrad*). In *Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA* (Vol. 2, pp. 25-32).

Romadhon, A.T., 2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Simpan terhadap Kadar Likopen pada Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). *KTI: Poltekkes Surabaya*.

Saputra, H.W., Muin, R. and Permata, E., 2017. Karakteristik fisik produk fermentasi kombucha dari berbagai daun berflavanoid tinggi. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(4), pp.255-262.

Sari, M.F. and Catarina, R.H., 2020. Perbandingan Karakteristik Minuman Probiotik Semangka (*Citrullus lanatus*) Dengan Variasi Jenis Semangka Merah Dan Kuning Menggunakan Starter *Lactobacillus casei Strain Shiota*. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, pp.25-33.

Sarmin, S., Ismail, A. and Yusof, B.N.M., 2017. Physico-chemical characteristics of watermelon in Malaysia. *Journal of Tropical Agriculture and Food Science*.

Simanjuntak, D. H., Herpandi., dan S. D. Lestari. 2016. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Tumbuhan Apu-apu (*Pistia stratiotes*) Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 123–133. 1

Sobir dan Siregar FD. 2010. *Budidaya Semangka Panen 60 Hari*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Suhardini, P.N. and Zubaidah, E., 2015. Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).

Sukohar, A., Setiawan, S., Wirakusumah, F.F. and Sastramihardja, H.S., 2011. Isolation and characterization cytotoxic compounds caffeine and chlorogenic acid seeds of Lampung Coffee Robusta. *Jurnal Medika Planta*, 1(4), p.245797.

Syukri, D. 2021. Pengetahuan dasar tentang senyawa karotenoid sebagai bahan baku produksi produk olahan hasil pertanian. Padang : Andalas University Press.

Tadmor, Y.A.A.K.O.V., King, S.T.E.P.H.E.N., Levi, A., Davis, A., Meir, A.Y.A.L.A., Wasserman, B.O.R.I.S., Hirschberg, J. and Lewinsohn, E.J.F.R.I., 2005. Comparative fruit colouration in watermelon and tomato. *Food Research International*, 38(8-9), pp.837-841.

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.

Villarreal-Soto, S.A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J.P. and Taillandier, P., 2018. Understanding kombucha tea fermentation: a review. *Journal of food science*, 83(3), pp.580-588.

Wistiana, D. and Zubaidah, E., 2014. Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).

Yenrina, R., 2015. Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. *Persepsi Masyarakat Terhadap Perawatan Ortodontik Yang Dilakukan Oleh Pihak Non Profesional*, 1(9).

Zamuz, S., Munekata, P.E., Gullón, B., Rocchetti, G., Montesano, D. and Lorenzo, J.M., 2021. Citrullus lanatus as source of bioactive components: An up-to-date review. *Trends in Food Science & Technology*, 111, pp.208-222.

Zindany, M.F., Kadri, H. and Almurdi, A., 2017. Pengaruh Pemberian Kopi terhadap Kadar Kolesterol dan Trigliserida pada Tikus Wistar (*Rattus novergicus*). *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(2), pp.369-374.



