

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik Indonesia. 2022. Tanaman dan Produksi Teh. <https://www.bps.go.id/id/publication/2023/11/30/f48a9da03e67c8fe8ed74d10/statistik-teh-indonesia-2022.html>. Diakses pada 20 April 2024.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Indonesia. 2020. Tanaman dan Produksi Buah. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjJjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. Diakses pada 20 April 2024.
- [BSN]. 2011. *Persyaratan Mutu Minuman Teh dalam Kemasan*. SNI 3143:2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Achmad, N., Harini, N., dan Nuriza, P, D. 2023. Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Instan Kombucha dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Berdasarkan Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2): 137–153.
- Agustina, T. 2014. Kontaminasi Logam Berat pada Makanan dan Dampaknya pada Kesehatan. *Journal Teknobuga*, 1(1): 53–65.
- Angelia, I.O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Jurnal of Agritech Science*, 1(2): 1-15.
- Anggraini, A. C., dan Retnaningrum, E. 2023. Effectiveness and Quality of Kombucha Fermented Product with Combination of Bread Fruit Leaf Tea (*Artocarpus altilis* (Parkinson) F.) and Lemon (*Citrus limon*, (L.) Burm). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2): 97–106.
- Anggita, R. H., Ghanez, A., Wilda, N. F., dan Mohammad, A. 2021. Karakteristik pH Kultur Kombucha Teh Hitam dengan Jenis Gula Berbeda pada Fermentasi Bacth-Culture. *Jurnal Biologi*, 1(6): 228-232.
- Apriyani, Muchariman, R., Jomi, dan Wijaya, T. 2021. Peningkatan Nilai Tambah Susu Kambing Etawa di UM PureFresh Kabupaten Ciamis. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*, 7(2): 71–77.
- Armin, F., Ermadanis, dan Rasyid, R. 2014. Analisis Senyawa Fenolat dan Uji Aktivitas Antioksidan Buah Markisa (*Passiflora edulis*, S.) secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 6(2): 117–125.
- Ayu Arizka, A., dan Daryatmo, J. 2015. Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4): 124–129.
- Azizah, L. N., Istiqomah, I. N., dan Mashuri, M. 2022. Pemanfaatan Teh sebagai Hasil Pertanian untuk Pencegahan Penyakit Kronis pada Masyarakat di Wilayah Gunung Gambir Jember. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat: Peduli Masyarakat*, 2(1): 151–154.

- Dayanara, I., Kawuri, R., dan Yulihastuti, D. A. 2019. Keberadaan Bakteri Patogen pada Sampel Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Pulau Sapeken, Sumenep, Jawa Timur. *Jurnal Biologi Udayana*, 23(2): 68-79.
- Draft Uganda Standard, Kombucha Specification, First Edition, DUS 2030, 2018.
- Fadhila, Q., Ambarwati., dan Suci. W. K. 2024. Uji Kuantitas Kadar Antioksidan dan Kandungan Vitamin C Kombucha Secang (*Caesalpinia sappan*, L.) dengan Pemanis Stevia berdasarkan Variasi Lama Fermentasi. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 7(1): 80-90.
- Firdaus, S., Anissa, I., Livia, I., dan Siti, A. 2020. Review Teh Kombucha sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. *Prosding Seminar Nasional Unimus*, 3(2013): 715–730.
- Gustishio, A., Monica Sahidu, A., dan Saputra, E. 2023. Effect of Sugar Concentration on Physical and Chemical Characteristics of Kombucha Seaweed (*Gracilaria verrucosa*). *Journal of Marine and Coastal Science*, 12(1): 26–33.
- Habibah, I., Mahadi, I., dan Sayuti, I. 2022. The Effect of Variation of Tea (*Camellia sinensis*, L.) Processing and Sugar Concentration to Kombucha Fermentation As Senior High School Students Biology Worksheet. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian*, 1(2): 34–44.
- Halawa, N. S., Widyasaputra, R., Studi, P., Hasil, T., dan Pertanian, F. T. 2023. Pembuatan Saribuah Campuran Parijoto (*Medinilla magnifica*) dengan Sari Buah Markisa (*Passiflora ligularis*) sebagai Perasa Alami. *Agrofototech*, 1(2): 506–519.
- Halid, I., Asio, A., dan Fitria, K. T. 2021. Efektivitas Air Seduhan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dalam Menurunkan Akumulasi Plak. *Jurnal Bahana Kesehatan Masyarakat (Bahana of Journal Public Health)*, 5(1): 54–60.
- Hayami, Y., T. Kawagoe, Y. Morooka dan M. Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java*. A perspective from a Sunda village. Bogor: CGPRT Centre.
- Ibroham, Hasyim Muhammad, Siti, Jamilatun, dan Ika, Dyah Dumalasari. 2022. Potensi Tumbuh-tumbuhan di Indonesia sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Umj*, 1–13.
- Kamelia, M., Winandari, O. P., Supriyadi, S., dan Meirina, M. 2023. Analisis Kualitas Teh Kombucha Berdasarkan Jenis Teh yang digunakan. *Organisms: Journal of Biosciences*, 3(1): 17–26.
- Kaswar, A. B., Akram, A., dan Risal, N. 2020. Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Markisa Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan Berbasis Pengolahan Citra Digital. *Journal of Embedded System, Security and Intelligent Systems (JESSI) Universitas Negeri Makasar* 1(1): 1–8.
- Kusumah, S. H., Pebrianti, S. A., dan Maryatilah, L. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Buah dan Sirup Markisa Ungu Menggunakan Metode DPPH.

Jurnal Fakultas Teknik, 2(1): 25–32.

- Lusiana, A., Ningrum, A. D., dan Putri, N. C. 2024. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Aktivitas Antioksidan pada Variasi Teh Kombucha dengan Metode ABTS (2,2 Azinobis (3-Ethylbenzotiazolin) 6 Sulphonic Acid). *Jurnal Ilmiah Sultan Agung*, 2(2): 1-12.
- Mahadi, I., Sayuti, I., dan Habibah, I. 2016. Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia Sinensis*, L.) dan Konsentrasi Gula terhadap Fermentasi Kombucha sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (Lkpd) Biologi SMA. *Jurnal Biogenesis*, 13(1): 93–102.
- Maria, I. T., Nancy, D. F. K., Annytha, I. R. 2024. Studi Literatur Senyawa Metabolit Bakteri Asam Laktat dan Kegunaannya dalam Mengoptimalkan Kesehatan Hewan. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 7(25): 1-12.
- Marpaung, A. E., Karsinah, N., dan Karo, B. B. 2016. Karakterisasi dan Evaluasi Markisa Asam Hibrid Hasil Persilangan Markisa Asam Ungu dan Merah (*Passiflora* sp.). *Jurnal Hortikultura*, 26(2): 163–170.
- Marwati, Syahrumsyah, H., dan Handria, R. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Starter terhadap Mutu Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2): 49–53.
- Meutia, R., Wenny, S dan Alfi, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Minuman Instan Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Andalas*, 2(2): 1–8.
- Muchtadi, T. 2010 . Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bogor.
- Napitulu, M. O. W., Setyohadi, dan Lubis, L. M. 2015. Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Sukrosa dan Lama Fermentasi terhadap Pembuatan Kopi Kombucha. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(3): 316–322.
- Natalia S. J., Magali, M. 2014. Changes in the Aroma of Organic Passion Fruit (*Passiflora edulis Sims f. flavicarpa Deg.*) During Ripeness. *Jurnal Food Science and Technology*, 59(2014): 612-620.
- Okta, F., dan Muthia Miranda Zaunit. 2023. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Markisa Konyal. *Jurnal Katalisator*, 8(1): 24–41.
- Octavia, M. 2014. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas serta Kapasitas Antioksidan Total Sari Buah Markisa Ungu (*Passiflora edulis*, S.) Dan Sari Buah Markisa Konyal (*Passiflora ligularis*, J.). Medan: Universitas Sumatera Utara, 3(1): 10-15.
- Ovelando, R., Nabilla, M. A., dan Surrest, A. H. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Ilmu Teknik Sriwijaya*, 1(1), 1-7.
- Pratiwi, A. ., Yusran, dan Islawati. 2023. Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau (*Anredera cordifolia*, (Ten.) Steenis). *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(2): 66–74.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumadewi, N. L. U., dan 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): 44–51.
- Puspitasari, Y., Palupi, R., dan Nurikasari, M. 2017. Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi sebagai Alternatif Minuman untuk Antioksidan. *Global Health Science*, 2(3): 245-250.
- 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 (Black Tea Kombucha Production Using Different Type of Sweetener). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(7): 640–656.
- Putri, I. D., Sari, Z. N., Anggraeni, N., Abdilla, M. G. D., Budiwitjaksono, G. S., dan Zuhri, M. F. A. 2023. Pemanfaatan Hasil Budidaya Markisa (*Passiflora edulis*) sebagai Inovasi Produk dari Kelompok Wanita Tani Citra Lestari Kota Blitar. *Jurnal Nusantara Berbakti*, 1(3): 134-138.
- Rahmatullah, Wulandari, R., Rendana, M., Waristian, H., Rahmania, A. A., Shasniya, A., Muqoffa, L., dan Najib, M. 2021. Teh Fermentasi Menggunakan Starter Kombucha dengan Tambahan Sari Buah Organik sebagai Solusi Hidup Sehat. *Avoer*, 27–28.
- Rahma, Z., Adit, T., Dadih, S. 2017. Uji Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan dari Minuman Probiotik Hasil Fermentasi Air Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 4(1): 14-19.
- Redho, O., Mutiara, A. N., dan Azhary, H. S. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Journal Teknik Kimia*, 5(2): 1-7.
- Rifni, N. 2012. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Markisa dengan Sari Terung Pirus terhadap Mutu Sirup yang dihasilkan. *Journal Teknologi Pangan*, 1(1): 51-58.
- Roberto Danieli. 2022. Perubahan Karakteristik Fisik Teh Hitam Selama Oksidasi Enzimatis pada Proses Penggilingan. 16(1): 41–51.
- Rosada, F. F. A., Agustina, E., dan Faizah, H. 2022. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Belimbing Wuluh. *Journal of Science and Technology*, 16(1): 27–34.
- Rosita, Handito, D., dan Amaro, M. 2021. Pengaruh Konsentrasi Starter SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) terhadap Mutu Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Kombucha Sari Apel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2): 12–22.
- Sari, A. R., Mardhiyah, E. N., dan Hendrawati, T. Y. 2020. Pembuatan Teh Aloe Vera dan Daun Stevia sebagai Potensi untuk Pencahar. *Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1(1): 1–11.
- Sari, T. M., Fera, O., dan Yonedi, Y. P. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Markisa Konyal (*Passiflora ligularis*, F.). *Jurnal Katalisator*,

6(2): 241–253.

- Shanzet, F. F. F., Karna, N. P. I. S., Khairunnisa, N., Amelia, A., Himawan, A., Darmayasa, I. B. G., dan Ramona, Y. 2023. Pengaruh Suplementasi Buah dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Organoleptik Kombucha Teh Hitam. *Cassowary*, 6(1): 9–17.
- Shimamura, T., Sumikura, Y., Yamazaki, T., Tada, A., Kashiwagi, T., Ishikawa, H., Matsui, T., Sugimoto, N., Akiyama, H., dan Ukeda, H. 2014. Applicability of the DPPH assay for Evaluating the Antioxidant Capacity of Food Additives - Inter-Laboratory Evaluation Study. *Analytical Sciences*, 30(7): 717–721.
- Sintyadewi, P. R., dan Widayani, I. A. P. A. 2021. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi terhadap Total Flavonoid dan Uji Organoleptik Kombucha Teh Hitam dan Infusa Bunga Telang (*Clitoria ternatea*, L.). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 8(2): 72–77.
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsyah, A., dan Rohdiana, D. 2016. Antioxidant activity of Ten Grades of Indonesia Black Tea (*Camellia sinensis*, (L.) O. Kuntze) liquor. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 18(2): 95-100.
- Suseno, R., Surhaini, dan Setiyandi, N. B. 2023. Karakteristik Campuran Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(2): 70–87.
- Syarbaini, A., Ma'ruf, A., dan Indriyani, S. P. 2022. Model Pendugaan Output Produk Teh Hitam Orthodox berdasarkan Analisis Pucuk Layak Olah (APLO) dan Perlakuan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1): 52–63.
- Widnyani, I. A. P. A., Yoga, W. K., Sintyadewi, P. R., dan Ariani, N. K. S. 2023. Potential Antioxidant Kombucha Fortified with Balinese Salak Juice (*Salacca zalacca Var Amboinensis*) from Karangasem District. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(1): 411–418.
- Wijaya, H., Muin, R., dan Permata, E. 2017. Karakteristik Fisik Produk Fermentasi Kombucha dari Berbagai Daun Berflavanoid Tinggi. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(4): 255–262.
- Wikrama Yuda, I. G. Y., Mahaputra Wijaya, I. M., dan Suwariani, N. P. 2018. Studi Pengaruh pH Awal Media dan Konsentrasi Substrat pada Proses Fermentasi Produksi Bioetanol dari Hidrolisat Tepung Biji Kluwih (*Actinocarpus communis*) dengan Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(2): 115-120.
- Wilantari, P. D. 2018. Isolasi Kafein dengan Metode Sublimasi dari dengan Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun (*Camelia sinensis*). *Jurnal Farmasi Udayana*, 7(2): 53-62.
- Yanti, N. A., Ambardini, S., Ardiansyah, A., Marlina, W. O. L., dan Cahyanti, K. D. 2020. Aktivitas Antibakteri Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata*, L.) dengan Konsentrasi Gula Berbeda. *Berkala Sainstek*, 8(2): 35-43.