

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.
- Afifah, Nurul. 2010. Analisis Kondisi dan Potensi Lama Fermentasi Medium Kombucha (Teh, Kopi, Rosela) dalam Menghambat Bakteri Patogen (*Vibrio cholerae* dan *Bacillus cereus*). UIN Malik Inrahim.
- 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.
- Andriani, F., 2021. Pengaruh Penambahan Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L.) Terhadap Karakteristik Es Krim Kolng- Kaling (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- 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.
- Arja, S.F., Djaswir D. dan Adlis S., 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Bauh Sikaduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Serta Aplikasi Sebagai Pewarna Alami, *Jurnal Kimia Unand* (ISSN No. 2303- 3401), Volume 2 Nomor 1
- 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).
- Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Chakraborty, W., Bhattacharya, D., dan Gachhui, R. 2016. Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. *International journal of food microbiology*, 220, 63-72.
- Eric, dan Childs Jessica. 2013. *Kombucha! The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizes, and Detoxifies*. New York: Penguin Random House Company.
- Falahuddin, I., I. Apriani dan Nurfadilah. 2017. Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Kadar Vitamin C. *Jurnal Biota*. 3(2): 90-95.
- Farah, Adriana. 2014. *Coffee : Emerging Healt Effect and Disease Prevention*. Wiley Blackwell Publising Ltd.
- 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.
- 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)

Hafni, M.P., 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Malaka (*Phyllanthus emblica*) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Hasibuan, Malayu S.P, 2011. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: PT Bumi Askara.

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). Jakarta: Infra Pustaka.

Jamilah, V. (2019). Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Teh Kombucha. [Skripsi], Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, Lampung

Kasim, Syahrudin, Syarifuddin Liong, Ruslan, dan Alprianto Lullung. 2020. Penurunan Kadar Asam dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara dengan Teknik Pemanasan. Kovalen : Jurnal Riset Kimia 6(2): 118-125

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).

Kosasih, E. 2021. Pengembangan Bahan Ajar. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyus*, L). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Mueller, Julia. 2014. Delicious Probiotics Drinks. New York: Skyhorse Publishing.

Nurhakim dan Rahayu, Sri. 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*. Padang: Andalas University Press. Padang. Hal: 11-12, 23 dan 58.

Parashar Kshitiz, P.K., Zaidka Shipra, Z.S., Somani Rani, S.R. and Jayanti, S., 2011. Anti-cariogenic effects of polyphenol plant products-a review.

Prastowo, A. 2010. *Menguasai Teknik-teknik Koleksi Data Penelitian Kualitatif*. Jogjakarta: DIVA Press.

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.131136.

Primurdia, E.G. and Kusnadi, J., 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan ISOLAT *L. Plantarum* dan *L. casei* [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), pp.98109

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 arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 5(2), pp.44-51.

Putria, R.G., Nasira, M. and Gania, A., 2020. ANALISIS KADAR VITAMIN C DAN B1 PADA BUAH SENDUDUK (*Melastoma malabathricum* L.) DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS ANALYSIS OF VITAMIN C AND B1 LEVELS IN SENDUDUK FRUIT (*Melastoma malabathricum* L.) USING UV-VIS.

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.

Rifna, N., 2024. PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH SENDUDUK (*Melastoma malabathricum* L.) TERHADAP MINUMAN INSTAN SARI BUAH SIRSAK (*Annona muricata* L.) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Santi, Chrismina. 2014. Pengaruh Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Terhadap Viskositas Saliva secara In Vitro. *Cakradonya Dent Jurnal* 6(2) :678-744.

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

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.

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.

Watawana, M. I., Jayawardena, N., Choo, C., dan Waisundara, V. Y. 2015. RETRACTED: Application of the Kombucha 'tea fungus' for the enhancement of antioxidant and starch hydrolase inhibitory properties of ten herbal teas.

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

Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.

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

Yenrina, Rina. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.

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

