

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., Suhendra, T., dan Ramadhani, A. 2022. Pelatihan Teknik Pembuatan Teh Kombucha Untuk Siswa SMA Insan Qur'ani Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(2), 185-190.
- AOAC.1995. *Official Methods of Analysis the Association Analysis Chemist. Inc.* Washington D.C.
- Apriyantono, A. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Asip, F., Wibowo, Y. P., dan Wahyudi, R. T. 2016. Pengaruh Basa Terhadap Penurunan Lignin dan Konsentrasi HCl Pada Hidrolisa Sabut Kelapa Untuk Memproduksi Bioetanol. *Jurnal Teknik Kimia*, 22(1), 10-20.
- Badan Pusat Statistika. 2020. Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor Desember 2020. <https://www.bps.go.id/> diakses pada bulan Juli, 2024.
- Ester, S. R., Mukarlina, M., dan Rahmawati, R. 2021. Aktivitas Bakteri Asam Asetat dalam Proses Pembuatan Cuka Daging Pisang Mas (*Musa acuminata, L.*). *Jurnal Protobiont*, 10 (1), 22-25.
- Febrina, R. V., Nasution, R. S., dan Arfi, F. 2020. *Pengaruh Variasi Massa Ragi Saccharomyces cerevisiae dan Waktu Fermentasi terhadap Kadar Bioetanol Berbahan Dasar Limbah Kulit Kopi Arabika (Coffea arabica L.)*. [Skripsi]. Banda Aceh : Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Firdaus, S., Isnaini, L., dan Aminah, S. 2020. "Review" Teh Kombucha sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 3 (1), 715-730.
- Fitri, A., dan Isnaeni, R. 2022. Pra Rancangan Pabrik Asam Asetat dari Etil Asetat dengan Katalis Amberlyst-15 melalui Proses Hidrolisis Kapasitas 33.000 Ton/Tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*. Vol 5(2), 90-95.
- Gomes, R. J., de Fatima Borges, M., de Freitas Rosa, M., Castro-Gómez, R. J. H., dan Spinoso, W. A. 2018. Acetic Acid Bacteria in the Food Industry: Systematics, Characteristics

- and Applications. *Food technology and biotechnology*, 56(2), 139-151.
- Hafsari, A. R. dan Farida, W. N. 2021. Karakteristik pH Kultur Kombucha Teh Hitam dengan Jenis Gula Berbeda pada Fermentasi *Batch-Culture*. In *Gunung Djati Conference Series*, 6(1), 228-232.
- Handriyani, M., Chairul, C., dan Alfarisi, C. D. 2020. Pembuatan Asam Asetat dari Sari Kulit Nenas (*Ananas comosus*) Menggunakan *Acetobacter Aceti* dengan Variasi Volume Inokulum dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Teknik dan Sains*, 7 (1), 1-5.
- Hariyono. 2022. *Karakteristik Teh Kombucha Berbasis Seduhan Teh Herbal Buah Parijoto (Medinilla speciosa) Pada Berbagai Lama Fermentasi*. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Hasanah, H., S. Zaenab, dan A. Rofieq. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima Pohl*). *Alchemy*. 2(1): 68-79.
- Hasfita, F., Maulinda, L., dan Devi, A. S. 2015. Pemanfaatan buah Seri (*Muntingia Calabura L*) untuk Pembuatan Asam Asetat Menggunakan Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Teknika: Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(2), 80-90.
- 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*, 05(02), 112–118.
- Ilfathoniyah, A. 2023. *Waktu Fermentasi Asam Asetat oleh Isolat Acetobacter Aceti dari Substrat Bahan Residu Tumbuhan Gracilaria Sp.* [Skripsi]. Malang : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Malang.
- Isdadiyanto, S. dan S Tana. 2019. Effect of Time Fermentation Kombucha Tea on Lipid Profile of Rats (*Rattus norvegicus L.*). *Journal of Physics: Conference Series*. 1217 (1), 1-7.
- Ivanišová, Eva, Kristína Meňhartová, Margarita Terentjeva, L'uboš Harangozo, Attila Kántor dan Miroslava Kačániová. 2020. The Evaluation of Chemical, Antioxidant, Antimicrobial and Sensory Properties of Kombucha Tea Beverage.

- Journal Food Science and Technology*. Vol. 57(5):1840–1846.
- Januwardani, S. A. 2023. *Pengaruh Penambahan Ragi Roti dan Ragi Tape dengan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Cuka Carica*. [Skripsi]. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Kapp, J. M. dan Sumner, W. 2019. Kombucha: A Systematic Review of The Empirical Evidence of Human Health Benefit. *Annals of epidemiology*, 30, 66-70.
- Khamidah, A. dan Antarlina, S. S. 2020. Peluang Minuman Kombucha sebagai Pangan Fungsional. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2), 184-200.
- Kusmawati, W. 2017. Analisis Kadar Asam Asetat dalam Media Limbah Fermentasi Biji Kakao Akibat Penambahan Konsentrasi *Acetobacter Aceti* dan Waktu Inkubasi. *Paradigma: Jurnal Filsafat, Sains, Teknologi, dan Sosial Budaya*, 23(1), 67-72.
- Lestari, M. W., Bintoro, V. P., & Rizqiati, H. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Tingkat Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 8-13.
- Maicas, S. 2020. The Role of Yeasts in Fermentation Processes. *Microorganisms*, 8(8),1-8.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., dan Budiarto, N. S. 2021. Analisis *Break Even Point* (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21-28.
- Maruta, H. 2018. Analisis *Break Even Point* (BEP) sebagai Dasar Perencanaan Laba bagi Manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), 9-28.
- Maryana, T., Silsia, D., dan Budiyanto. 2020. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Ragi pada Produksi Bioetanol dari Ampas Tebu. *Jurnal Agroindustri*, 10(1), 47–56.
- Michałowska, Anna Gramza, Bartosz Kulczyński, Yuan Xindi dan Małgorzata Gumienna. 2016. Research on The Effect of Culture Time on The Kombucha Tea Beverage's Antiradical Capacity and Sensory Value. *Acta Scientiarum Polonorum Technology Aliment*. 15(4), 447-457.

- Miensugandhi, A. P. C., dan Sutardi, S. 2023. Analisis Jenis Starter (*Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti*) Beserta Kombinasi Konsentrasinya Terhadap Kualitas cuka Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(1), 55-68.
- Muchatadi, T., dan Ayustaningworo, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Press.
- Nadhifa, H. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Acetobacter aceti dan Waktu Fermentasi terhadap Kadar Asam Asetat dari Rumput Laut Gracilaria sp* .[Doctoral dissertation]. Banda Aceh : UIN Ar-Raniry.
- Nendissa, S.J., Breemer, R., dan Melamas, N. 2015. Pengaruh Konsentrasi Ragi *Saccharomyces cerevisiae* dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Cuka Tomi-Tomi (*Flacourtia inermis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 50-55.
- Ngamput, H. M. A. 2018. *Pengaruh Waktu Hidrolisis Asam terhadap Kadar Etanol yang Dihasilkan dalam Fermentasi Ulva lactuca*. [Skripsi]. Yogyakarta : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma.
- Nurhasanah, N., dan Octarya, Z. 2018. Synthesis of Vinegar Acid with Raja Uli Banana Peel (*Musa paradiaca*) by Adding Bagasse Water (*Saccharum officinarum*). *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*, 1(1), 17-22.
- Pelczar, Michael J. dan Chan, E.S.C. 2013. *Dasar-dasar Mikrobiologi Jilid 2*. Jakarta: UI Press.
- Pradigdo, S.F., Arifan, F., Broto, W., dan Noviana, S.N. 2021. Pemanfaatan Kulit Kentang dalam Pembuatan Bioetanol dengan Metode Hidrolisa Asam di Desa Sikunang. *Jurnal Penelitian Terapan Kimia*. Vol. 02(1): 12-20
- Priyono, P., & Riswanto, D. 2021. Studi Kritis Minuman Teh Kombucha: Manfaat Bagi Kesehatan, Kadar Alkohol Dan Sertifikasi Halal. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 1(1), 9-18.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumadewi, N. L. U., dan Sari, N. K. Y. 2021. Kandungan total asam, total gula dan nilai pH kombucha cascara kopi arabika Desa Catur Bangli selama fermentasi. In *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, Vol. 4, 149-156.

- 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), 245-253.
- Putri, D. A., Komalasari, H., Ulpiana, M., Salsabilah, A., dan Arianto, A. R. 2023. Produksi Kombucha Teh Hitam menggunakan Jenis Pemanis dan Lama Fermentasi Berbeda. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(7), 640-656.
- Rasjava, A. R. 2020. Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Waktu Fermentasi pada Pembuatan Bioetanol Sekam Padi (*Oryza sativa*) melalui Metode *Simultaneous Saccharification and Fermentation* (SSF). [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Restuti, T. Y. 2014. Pengaruh Konsentrasi H_2SO_4 , Lama Waktu Hidrolisis dan Fermentasi terhadap Kadar Bioetanol yang dihasilkan Rumput Laut *Euchema cottonii*. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma.
- Santoso, R. 2021. *Analisis Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha berdasarkan Lama Fermentasi dan Jenis Teh*. [Doctoral dissertation]. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Saputri, N. A., Pathiassana, M. T., Gaibi, N., Septiani, A. D., dan Pathiussina, R. T. 2023. Analisis Pengaruh Suhu terhadap Warna, Densitas, dan Viskositas Madu Hutan Lebah Apis Dorsata dari Kecamatan Lunyuk-Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 1-8.
- Sari, E. A. I. 2008. *Pengaruh Variasi Substrat dan Lama Fermentasi terhadap Produksi Alkohol Pisang Klutuk (Musa branchycarpa)*. [Skripsi]. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Seftian, D., Ferdinand, A. dan Faizal, M. 2012. Pembuatan Etanol dari Kulit Pisang menggunakan Metode Hidrolisis Enzimatis dan Fermentasi. *Jurnal Teknik Kimia*. 18(1), 10-16.
- Sijid, S. A., Khatimah, H., dan Damayanti, S. 2017. Pengaruh Pemberian Alkohol terhadap Organ Vital Mencit (*Mus musculus*) ICR. *Seminar Nasional Biologi*, 3(1), 79-86.

- Siregar, R. F. P., Misran, E., dan Cahyadi, I. T. 2019. Proses Ekstraksi Asam Asetat dari Distilat Asap Cair Tempurung Kelapa menggunakan Pelarut Etil Asetat. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(2), 90-98.
- Syarifuddin, K. A., dan Saleha, R. 2023. Analisis Kadar Asam Asetat dan Alkohol pada Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill.) berdasarkan Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Kesehatan Yamasi Makassar*, 7(2), 46-53.
- Triani, L., Chairul, C., dan Yenti, S. R. 2019. Fermentasi Asam Asetat dari Nira Nipah (*Nypa Fruticans*) menggunakan *Acetobacter Pasteurianus* dengan Variasi Volume Inokulum dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Teknik dan Sains*, 6(1), 1-6.
- Umam, M. S. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Roti (Saccharomyces cerevisiae) dan Waktu Fermentasi terhadap Kadar Bioetanol Nira Siwalan (Borassus flabellifer L.)*. [Doctoral dissertation]. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Umar, K. 2017. Efektifitas Larutan Cuka (Asam Asetat) dalam Pengurangan Kadar Formalin pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin,
- 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.
- Wignyayanto, dan Hidayat, N. 2017. *Bioindustri*. Malang: UB Press.
- Wusnah., Meriatna, M., dan Lestari, R. 2018. Pembuatan Asam Asetat dari Air Cucian Kopi Robusta dan Arabika dengan Proses Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(1), 61-72.
- 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), 35-40.