

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA
- Adha I N dan Naniek , 2021. Pengaruh Waktu dan Nutrien Pada Proses Fermentasi Asam Organik Menjadi Bioetanol dengan Metode SSF. Program Studi Teknik Lingkungan. *Jurnal Envirous* VOL 1 NO 2, 4-6.
- Agus, Martua I. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 530-54.
- Anggita Rahmi A. 2021 Karakteristik pH Kultur Kombucha Teh Hitam dengan Jenis Gula Berbeda pada Fermentasi Batch-Culture Universitas Islam Negri Sunan Gunung. Vol 6
- Apriyantono, A. 1990. Analisis Pangan, Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi (IPB), Bogor.
- Arnata, I.W. 2009. Pengembangan Alternatif Teknologi Bioproses Pembuatan Bioetanol Dari Ubi Kayu Menggunakan *Trichoderma viride*, *Aspergillus niger* dan *Saccharomyces cerevisiae*, [Tesis]. Magister Sains pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian : Institut Pertanian Bogor.
- Astiti, W. 2018 Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Kombucha Teh Hijau dan Daun Jati (*Tectona grandis*) Terhadap Kadar Tanin Total dan Total Asam Titrasi (TAT), Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Azisa (2017). Optimalisasi Gula Cair dan pH Medium untuk Fermentasi Alkohol dari Jus Curucuma xanthorhiza akultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.

- Azizah, A. N., Darma, G. C. E., & Darusman, F. (2020). Formulasi SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) dari Raw Kombucha Berdasarkan Perbandingan Media Pertumbuhan Larutan Gula dan Larutan Teh Gula. *Prosiding Farmasi*, 6(2), 325-331.
- BPS. 2023: Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor Maret 2023. <https://www.bps.go.id/id/publication/2023/05/30/88bfafc4879a6e8be0890517/buletin-statistik-perdagangan-luar-negeri-impor-maret-2023.html>.
- Chong, A. Q., Chin, N. L., Talib, R. A., & Basha, R. K. (2024). *Modelling pH Dynamics, SCOBY Biomass Formation, and Acetic Acid Production of Kombucha Fermentation Using Black, Green, and Oolong Teas*. *Processes*, 12(7), 1301.
- Cohen, G., Sela, D. A., & Nolden, A. A. 2023. "Sucrose Concentration and Fermentation Temperature Impact the Sensory Characteristics and Liking of Kombucha." *Foods*, 12(16), 3116.
- Dimas, L. 2018. Pembuatan Asam Cuka Dari Nira Siwalan Dengan Proses Fermentasi. Departemen Teknik Kimia Industri, Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya.
- Dwidjoseputro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan : Jakarta.
- Eric dan Jessica C. 2013. *Kombucha! The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizes, and Detoxifies*. New York: Penguin Random House Company.
- Fajriyah, Y. D. N., Wahyuni, D., & Murdiah, S. 2017. Pengaruh kombucha sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*. *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi*, 13(2), 53–57.
- Gaspar P *et al*. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Wine Durian (*Durio zybethinus*

- Murr) Jurnal Agrosilvopasture-Tech Vol. 3 No. 2 (2024) 202-205.
- Husniah N. 2021. Pengaruh Konsentrasi *Acetobacter aceti* dan Waktu Fermentasi Terhadap KadarAsam Asetat Dari Rumput Laut *Gracilaria sp* [Tesis]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darusalam. Banda Aceh.
- Jayabalan, R., Malbaša, R. V., Lončar, E. S., Vitas, J. S., & 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), 538–550.
- Kanchanarach, W., Theeragool, G., Inoue, T., Yakushi, T., Adachi, O., dan Matsushita, K. (2010). *Acetic Acid Fermentation of Acetobacter pasteurianus: Relationship between Acetic Acid Resistance and Pellicle Pokysaccharide Formation*. Bioscience, Bioetchnology, and Biochemistry, 74(8), 1591-1597.
- Kasmir, 2014. Analisis Laporan Keuangan, cetakan ke-7. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Khaerah, A., Akbar, F. 2019. Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM (hal. 472-476). Malang : UNM ISBN: 978-623-749
- Lila,S. Heni,R. Siti,S. 2019. Analisis Rendemen, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total BAL pada Kefir Whey Susu Kambing dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, Universitas Diponegoro : 3(1)142–146.
- Lohenapessy, S., Gunam, I. B. W., & Arnatha, I. W. 2017. Pengaruh berbagai merek dried yeast (*Saccharomyces sp.*) dan pH awal fermentasi terhadap karakteristik wine salak

- Bali. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 22(2), hlm. 63–72.
- M, Baswen. 2009. Pembuatan Cuka Apel Fuji (Malus ‘Fuji’) Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter Aceti*. [Skripsi]. Fakultas Teknik, Program Studi Teknik Kimia, Depok.
- M. Surtiyani. 2015 Analisis Kadar Asam Asetat Pada Cuka Kulit Buah Pisang.[Skripsi] Fakultas Ilmu Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Mimi, S. 2005. Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hijau Dan Teh Oolong. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Misfadhila, S., Chandra, B., & Wahyuni, Y. 2020. Pengaruh Fraksi Air, Etil Asetat Dan N-Heksan Dari Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Terhadap Kelarutan Kalsium Batu Ginjal Secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Higea*, 12(2), 115–123.
- Mulyadi T, Meggy M,. 2017. Pengaruh pH dan Lama Fermentasi Terhadap Produksi Ethanol Dari *Sargassum crassifolium*. *Jurnal Biology Science & Education* 2017. Ilmu Perikanan dan Kelautan Unpatti Ambon.
- Munawir. (2014). Analisis Laporan Keuangan. Liberty, Yogyakarta
- Naland, Henry. 2004. Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Napitupulu, Marni O.W., Setyohadi, dan Linda Masniary L. 2015. Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Kopi Kombucha. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*.

- 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.
- Ngoc T. Ngan, T. Payap, M. Jaruwan, M. *Preparation of Vinegar from Coconut Water Using Baker's Yeast and Acetobacter aceti TISTR 102 Starter Powder*. 2016. *Faculty of Science and Technology*, Prince of Songkla University. Thailand
- Nurismanto, R. 2014. Pembuatan Asam Cuka Pisang Kepok (*Musaparadisiaca L.*) Dengan Kajian Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Inokulum (*Acetobacter aceti*). *Jurnal.PERKAPANGAN*, Vol 8,2-4
- Patel, R dan Pandya, H. N. (2015). Production Of Acetic Acid From Molasses By Fermentation Process. *IJARIE*, 1(2), 58-60.
- Pinton. D. 2011. Dampak Konsentrasi Larutan Cuka Dibawah 5% dan Lama Perendaman Terhadap Batas Keamanan Dalam Kekerasan Gigi Permanen. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember.
- Putri, S. A., Restuhadi, F., dan Rahmayuni. (2016). Hubungan Antara Kadar Gula Reduksi, Jumlah Sel Mikrob Dan Etanol Dalam Produksi Bioetanol Dari Fermentasi Air Kelapa Dengan Penambahan Urea. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 3(2), 1–8.
- Qiu, X., Zhang, Y., & Hong, H. 2021. *Classification of acetic acid bacteria and their acid resistant mechanism*. *AMB Express*, 11, Article 29.
- Qurratu, A. Suwarniati. Teguh, S. Aulia. 2022. Pelatihan Pembuatan Teh Kombucha Untuk Siswa SMA Insan Qur'ani Aceh Besar. Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Aceh.

- Rachmawati, N., Nurlaily, F. A., dan Wijatniko, B. D. (2019). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Penambahan Konsentrasi Inokulum (*Acetobacter aceti*) terhadap Kualitas Asam Cuka dari Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*). (IJHS) *Indonesian Journal of Halal Science*, 1(1), 12–17
- Rejeki, Y. S. 2011. Pengaruh Kondisi Kultivasi Terhadap Peroduksia Antibakteri Dari Asam Laktat Asam Bekasam Ikan Sepat Rawa (*Tricogaster Trichopterus*). Bogor
- Retnowati, D dan Sutanti, R. 2009. Pemanfaatan Limbah Padat Ampas Singkong dan Lindur Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol. *Makalah Penelitian*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Revaldi, A. Lina, A,. 2018. Uji Kualitas Cuka Labu Putih (*Lagenaria Siceraria*) Berdasarkan SNI 01-4371-1996. Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang
- Ria. I. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Kadar Etanol Pada Bioetanol Dari Kulit Nanas. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Rizwan, M., Diah, A. dan Ratman,. 2018. Pengaruh Konsentrasi Ragi Tape (*Saccharomyces Cerevisiae*) Terhadap Kadar Bioetanol Pada Proses Fermentasi Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*). *Jurnal Akademika Kimia*
- Safira, S. Anissa, I. Livia, I. Siti, A. 2020. “Review” Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. Departemen Teknologi Pangan. Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Shafira, A. E., Hintono, A., & Susanti, S. 2022. *Effect of Fermentation Time on Chemical, Microbiological and Hedonic Quality of Kombucha of Arabica Coffee Cascara (Coffea arabica L.)*. *Journal of Applied Food Technology*, 9(1), 5–10.

- Setyaningrum, E. N., 2010. Efektivitas Penggunaan Jenis Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Penambahan Aseton 60%. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sinamo, K. N., *et al.* 2022. "Effect of sugar concentration and fermentation time on secang kombucha drink." *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 977(1), 012080.
- Sompie, M., S.E Siswosubroto, G.D Rembet, dan J.W. Ponto, 2019. *Effect of different type of acid solvent on functional and microbiological properties of chicken claw gelatin*. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 387 012128.
- Sri, L. Kapti, R. Endang, S. Slamet, S. 2010 Fermentasi Asam Asetat dengan Sel Amobil *Acetobacter Pasteurianus* INT-7 Dengan Variasi pH Awal Dan Kadar Etanol. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana.
- Surtiyani, M. (2015). Analisis kadar asam cuka dari fermentasi menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter aceti* pada bonggol pisang (*Musa paradisiaca L.*) varietas Ambon Nangka, Ambon Bawen, dan Ambon Wulung. (Skripsi), Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Umar, K. 2017. Efektifitas Larutan Cuka (Asam Asetat) dalam Pengurangan Kadar Formalin pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin.
- UNData,C.2019: *Acetic Acid*. <http://comtrade.un.org/data>.
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J.-P., & Taillandier, P. 2018. *Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review*. *Journal of Food Science*, 83(3), 580–588.

- W.N Goh A.Rosma 2012. Fermentation of black tea broth (Kombucha): I. Effects of sucrose concentration and fermentation time on the yield of microbial cellulose.
- Wang, B., Rutherford-Markwick, K., Zhang, X.-X., & Mutukumira, A. N. 2022. *Kombucha: Production and Microbiological Research. Foods*, 11(21), 3456.
- Watawana, M., Jayawardena, N., Gunawardhana, C. Waisundara, V. 2015. *Review Article Health, Wellness, and Safety Aspects of The Consumption of Kombucha. Journal of Chemistry*.
- Wusnah., Meriatna, M., dan Lestari, R. 2019. Pembuatan Asam Asetat Dari Air Cucian Kopi Robusta Dan Arabika dengan Proses Fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(1), 61-72.
- Yasminto, H. M., Chairul, dan Utami, S. P. 2019. Pengaruh Volume Inokulum *Acetobacter aceti* dan Waktu Fermentasi Terhadap Fermentasi Asam Asetat dari Nira Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Online Mahasiswa FTEKNIK*,
- Yafi S. Maulana, 2022. Pengaruh suhu, konsentrasi asam asetat dan waktu terhadap sifat fisikokimia modifikasi tepung labu kuning. Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang
- oneda, N., Kusano, S., Yasui, M., Pujado, P., & Wilcher, S. (2001). *Recent advances in processes and catalysts for the production of acetic acid*. *Applied Catalysis A: General*, 221(1–2), 253–265.
- Zely, Desfran Zely. 2014. Pengaruh Waktu Kadar *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Produksi Bioetanol dari Serabut Kelapa pada Proses Sakarifikasi dan Fermentasi Simultan dengan Enzim Selulase. [Skripsi].: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu.