

DAFTAR PUSTAKA

1. Izzani Ta, Octaria S, Linda. Perkembangan Masa Remaja. Jispendiora Jurnal Ilmu Sosial Pendidikan Dan Humaniora 2024;3(2):259–73.
2. World Health Organization (WHO). *Kesehatan Remaja Indonesia 2022*.
3. Parajuli J, Prangthip P. Adolescent Nutrition And Health: A Critical Period For Nutritional Intervention To Prevent Long Term Health Consequences. Curr Nutr Rep 2025;14(1).
4. Rizal M, Magfira M, Mappadeceng K. Status Gizi Remaja: Kunci Kesehatan Dan Perkembangan Optimal Di Masa Depan. Jurnal Pustaka Nusantara Multidisplin 2025;3(1):1–5.
5. Kementerian Kesehatan Ri. *Laporan Riskesdas 2018 Nasional* 2019.
6. Samsonov A, Urlacher Ss. Oxidative Stress In Children And Adolescents: Insights Into Human Biology. American Journal Of Human Biology 2025;37(1).
7. Pisoschi Am, Pop A, Iordache F, Stanca L, Geicu Oi, Bilteanu L, Et Al. Antioxidant, Anti-Inflammatory And Immunomodulatory Roles Of Vitamins In Covid-19 Therapy. Eur J Med Chem 2022;232.
8. Sharma S, Singh A, Sharma S, Kant A, Sevda S, Taherzadeh Mj, Et Al. Functional Foods As A Formulation Ingredients In Beverages: Technological Advancements And Constraints. Bioengineered 2021;12(2):11055–75.
9. Wiradijaya A, Indraswari Pnp. Hubungan Sikap, Akses Dukungan Keluarga Dan Lingkungan Sekolah Dengan Perilaku Makan Remaja Dalam Pencegahan Hipertensi Di Kelurahan Ngemplak Simongan Kota Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat 20ad;8:391–7.
10. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 30 Tahun 2013. 2013.
11. Masri E, Nasution Ns, Ahriyasna R. Literasi Gizi Dan Konsumsi Gula, Garam, Lemak Pada Remaja Di Kota Padang. Jurnal Kesehatan 2022;10(1):23–30.
12. Daswi Dr. Vitamin C : Pahlawan Tak Terduga Untuk Menjaga Daya Tahan Tubuh Remaja. Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat 2024;5(2):442–5.
13. Munteanu C, Schwartz B. The Relationship Between Nutrition And The Immune System. Front Nutr 2022;9.
14. Fadlilah Ar, Lestari K. Review: Peran Antioksidan Dalam Imunitas Tubuh. Farmaka 2023;21(21):171–8.
15. Gombart Af, Pierre A, Maggini S. A Review Of Micronutrients And The Immune System–Working In Harmony To Reduce The Risk Of Infection. Nutrients 2020;12(1):1–41.
16. Diyah Wn, Poerwono H, Nofianti Ak, Poernomo Ta, Hidayati Sw, Isnaeni. Pemanfaatan Suplemen Makanan Secara Tepat Guna Untuk Menjaga Dan Meningkatkan Daya Tahan Tubuh. Clinical,

- Pharmaceutical, Analitical And Pharmacy Community Journal (Camellia) 2024;3(2):221–37.
17. Sahara T, Mufida N, Yuliana. Edukasi Masyarakat Tentang Peran Makanan Dalam Menjaga Sistem Imunitas Di Desa Dua Paya Kabupaten Pidie. *Jurnal Pelayanan Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia* 2025;4(1):134–40.
 18. Rahmawati Lk. Changes In The Quality Of Kombucha During Fermentation-A Study Of Microbial, Physicochemical And Sensory Attributes. *Jurnal Inovasi Pangan Dan Gizi* 2025;2(2).
 19. Yuan J, Nie Q, Pan W, Liu Z, Wu J, Liu Z, Et Al. Microbial Composition, Bioactive Compounds, And Sensory Evaluation Of Kombucha Prepared With Green Tea And Black Tea. *Beverage Plant Research* 2025;5.
 20. Munifah N, Anwar K, Iskandar A. Formulasi Minuman Berbahan Jahe Dan Kayu Manis Sebagai Sumber Flavonoid. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik* 2023;2(2):96–102.
 21. Fortin Ga, Asnia Kkp, Ramadhani As, Maherawati M. Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 2021;15(4):984–91.
 22. Rasmikayati E, Djuwendah E, Saefudin Br. Penyuluhan Strategi Pemasaran Dan Produksi Minuman Fermentasi Kombucha. *Ganesha: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2025;5(1):331–9.
 23. Indriasari Y, Risman, Raungku I. Karakteristik Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Yang Diperkaya Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Agroteknika (Internet)* 2023;6(1):103–14. Available From: <https://doi.org/10.55043/Agroteknika.V6i1.206>
 24. Khalid M. The Rise Of Functional Beverages: A Revolution In The Drink Industry. *African Journal Of Food Science And Technology* 2024;15(5):1–3.
 25. Faizah, Khairunnisa A, Latifasari N, Kurniawati Da. Kombucha Dan Sifat Fungsionalnya: Studi Pustaka. *J Sains Dan Teknologi Pangan (Jstp)* 2024;9(5):7729–41.
 26. Putri Ak, Sabrina. Potensi Kombucha Sebagai Minuman Probiotik Dan Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan (Internet)* 2024 (Cited 2025 Aug 18);10(5):37–44. Available From: <https://jurnal.peneliti.net/index.php/jiwp>
 27. Puspitasari Y, Palupi R, Nurikasari M. Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan. *Global Health Science* 2017;2(3):245–53.
 28. Khaerah A, Akbar F. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Dari Beberapa Varian Teh Yang Berbeda. 2019.
 29. Jakubczyk K, Kałduńska J, Kochman J, Janda K. Chemical Profile And Antioxidant Activity Of The Kombucha Beverage Derived From White, Green, Black And Red Tea. *Antioxidants* 2020;9(5):1–15.

30. Maghfirah D, Pulungan Af, Ridwanto, Yuniarti R. Perbandingan Kandungan Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Varian Seduhan Teh Dan Varian Teh Kombucha Secara Spektrofotometri Visibel. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences (Jps) (Internet)* 2025;2025(3):1384–97.
31. Tanamas L, Pratiwi Dpk, Arihantana Nmih. Pengaruh Lama Fermentasi Lanjutan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Kombucha Setelah Penambahan Sari Mangga Arumanis (*Mangifera Indica L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* 2025;14(1):39–55.
32. Oksilia. Hubungan Karakteristik Fisik Dan Kimia Beberapa Jenis Buah Mangga (*Mangifera Indica L*) Terhadap Penerimaan Konsumen. :51–8.
33. Hapsari Apv, Hasdar M, Daryono, Purwanti Y. Kadar Vitamin C Pada Mangga Arum Manis Yang Disimpan Pada Suhu Yang Berbeda. *Journal Of Food Technology And Agroindustry* 2024;6(2):62–8.
34. Siallagan E, Widyasaputra R, Widyowanti Ra. Perbedaan Karakteristik Fisik Dan Kimia Mango Infused Tea Berdasarkan Jenis Mangga Dan Lama Perendaman. *Jurnal Pengolahan Pangan* 2023;8(1):66–72.
35. Maldonado-Celis Me, Yahia Em, Bedoya R, Landázuri P, Loango N, Aguillón J, Et Al. Chemical Composition Of Mango (*Mangifera Indica L.*) Fruit: Nutritional And Phytochemical Compounds. *Front Plant Sci* 2019;10:1.
36. Khamidah A, Antarlina Ss. Peluang Minuman Kombucha Sebagai Pangan Fungsional. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 2020;14(2):184–200.
37. Badan Pusat Statistik (BPS). Data Badan Pusat Statistik Produksi Mangga (2023). 2023;
38. Hapsari A. Buku Ajar Kesehatan Reproduksi Modul *Kesehatan Reproduksi Remaja*. 2019.
39. Kementerian Kesehatan RI. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia* Nomor 25 Tahun 2014..
40. Heslin Am, McNulty B. Adolescent Nutrition And Health: Characteristics, Risk Factors And Opportunities Of An Overlooked Life Stage. *Proceedings Of The Nutrition Society* 2023;82(2):142–56.
41. Hanum Fn, Maulida F. The Impact Of Social Media, Body Image, And Dietary Habits Among Bukittinggi's Young Dancer. *Amerta Nutrition (Internet)* 2023 (Cited 2025 Sep 24);7(4):546–4. Available From: [Https://E- Journal.Unair.Ac.Id/Amnt](https://E-Journal.Unair.Ac.Id/Amnt)
42. Rahayu Hk, Hindarta Na, Wijaya Dp, Cahyaningrum H, Kurniawan Met, Salsabila, Et Al. *Gizi Dan Kesehatan Remaja*. 2023.
43. Rizal M, Magfira M, Mappadeceng K, Studi Magister Kesehatan Masyarakat P, Ilmu-Ilmu Kesehatan F, Mandala Waluya Kendari U, Et Al. Status Gizi Remaja: Kunci Kesehatan Dan Perkembangan Optimal Di Masa Depan. *Jurnal Pustaka Nusantara Multidisplin* 2025;3(1).

44. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 28 Tahun 2019 (Internet). Available From: [Www.Peraturan.Go.Id](http://www.Peraturan.Go.Id)
45. Siahaan Dp, Suraya R, Siregar Nh. Pengaruh Edukasi Gizi Seimbang Terhadap Pengetahuan Remaja Di Smp Yayasan Perguruan El Hidayah. *Jurnal Kesehatan Tambusai* 2024;5(1):364–1371.
46. Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM) RI. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM) RI No.Hk.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011. 2011.
47. Muliani U, Sumardilah Ds, Lupiana M. Asupan Gizi Dan Pengetahuan Dengan Status Gizi Remaja Putri. *Cendekia Medika : Jurnal Stikes Al-Ma'arif Baturaja* 2023;8(1):35–42.
48. Al Furqan, Marlina H, Sipayung Th, Suoarno, Noviasari D. Peran Sosialisasi Fungsi Gizi Terhadap Pertumbuhan Dan Perkembangan Remaja. 2023;1(1):1–11.
49. Putri Purba N, Kirani N, Sabarita Br Sitepu A, Risky Siregar I, Priantono D, Marienty Partisya N, Et Al. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi Remaja Mts Al-Washliyah Desa Celawang Kec. Pantai Cermin Kab. Serdang Berdagai. 2024;13(1):72–81.
50. Lestari Df, Satriawan D, Duya N, Febrianti E, Wulansari Ss. Penilaian Status Gizi Secara Antropometri Fisik Pada Siswa Perempuan Di Smpit Generasi Rabbani Kota Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (Jpkmn)* 2023;4(2):1360–6.
51. Desfita S, Azzahra M, Zulriyanti N, Nanda Putri M, Anggraini S. Pengukuran Status Gizi Pada Siswa Smpn 48 Kota Pekanbaru Dengan Menggunakan Indeks Imt/U Dan Rasio Lingkar Pinggang Terhadap Tinggi Badan. *Journal Of Community Health Services* (Internet) 2024;4(2):62–70. Available From: <https://jurnal.htp.ac.id/index.php/jpkk>
52. Kementrian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 2 Tahun 2020. 2020.
53. Ilyas Ym, Apriyanto, Setiawan Lor. Review Article : The Role Of Cluster Of Differentiation-8 (Cd8) In The Immune System. *Journal Riset Ilmiah* (Internet) 2024;1(2):70–9. Available From: <https://manggalajournal.org/index.php/sinergi>
54. Wang R, Lan C, Benlagha K, Camara Nos, Miller H, Kubo M, Et Al. The Interaction Of Innate Immune And Adaptive Immune System. *Medcomm (Beijing)* 2024;5(10):1–37.
55. Vinuesa Cg, Tangye Sg, Moser B, Mackay Cr. Follicular B Helper T Cells In Antibody Responses And Autoimmunity. *Nat Rev Immunol* 2005;5(11):853–65.
56. Wibowo Aa, Fernandes Ah, Nugroho Ma, Susanto Ar, Dewi A Dl. Strategi Meningkatkan Imunitas Tubuh Melalui Pola Hidup Seimbang

- Dan Kesehatan Mental Pada Masa Pandemi Covid-19. *Student Research Journal* 2024;2(3):50–6.
57. Dyah Kusumo P. Gangguan Imunodefisiensi Primer (PID). 2012.
 58. Salsabila Sa, Puspita R, Ridwan H, Sopiah P. Mekanisme Adaptasi Sel Tubuh Terhadap Serangan Penyakit Autoimun: Lupus. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional (Internet)* 2024;6(4):1687–94. Available From: <Http://Jurnal.Globalhealthsciencegroup.Com/Index.Php/Jppp>
 59. Priyono, Riswanto D. Studi Kritis Minuman Teh Kombucha: Manfaat Bagi Kesehatan, Kadar Alkohol Dan Sertifikasi Halal. *Ijma: International Journal Mathla'ul Anwar Of Halal Issues* 2021;1(1):9–18.
 60. Rosita, Handito D, Amaro M. Pengaruh Kosentrasi Starter Scoby (Symbiotic Culture Of Bacteria And Yeast) Terhadap Mutu Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Kombucha Sari Apel. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan) (Internet)* 2021;7(2):12–22. Available From: <Http://Www.Profood.Unram.Ac.Id/Index.Php/Profood>
 61. Riswanto D, Setiawan U. Minuman Probiotik Kombucha Dengan Ekstrak Daun Teh Hijau Sebagai Herbal Alternatif Untuk Meningkatkan Sistem Kekebalan Imun Tubuh. *Lentera* 2022;21(2).
 62. Djasmawati W, Rahmatia L. Isolasi Bakteri Asam Asetat Pada Scoby Kombucha Teh Hijau. *Warta Akab* 2020;44(2).
 63. Labida L, Firdian Djuarsa F, Achmad M. Dinamika Alih Fungsi Lahan Perkebunan Teh Di Jawa Barat: Perspektif Sosial, Ekonomi, Dan Lingkungan. 11(2):4089–98.
 64. Husna N, Haryani S, Widayat Hp, Maulana A, Anibta E. Evaluasi Hasil Akhir Pengolahan Teh Hijau Di Pt. Mitra Kerinci, Sumatera Barat. 2022.
 65. Hidayati Oa, Lestariana W, Huriyati E. Efek Ekstrak Teh Hijau (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze Var. *Assamica*) Terhadap Berat Badan Dan Kadar Malondialdehid Wanita Overweight. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 2012;9:41–8.
 66. Kementerian Kesehatan RI. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* 2017. 2018;
 67. Sembiring Mb, Rahmi D, Maulina M, Tari V, Rahmayanti R, Suwardi Ab. Identifikasi Karakter Morfologi Dan Sensoris Kultivar Mangga (*Mangifera Indica* L.) Di Kecamatan Langsa Lama, Aceh, Indonesia. *Jurnal Biologi Tropis* 2020;20(2):179–84.
 68. Ifmaily Ifmaily, Ba.Martinus, Annisa Rahmawati. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Mangga Arumanis (*Mangifera Indica* L.) Dengan Metode Dpph Serta Uji Toksisitasnya. *Jurnal Ventilator* 2024;2(3):392–9.
 69. Indrawan H, Nairfana I. Variasi Lama Waktu Fermentasi Terhadap Ph, Organoleptik Dan Kandungan Antioksidan Teh Kombucha Daun Kersen Dengan Ekstrak Mangga. 2022;3(1):83–95.
 70. Rizal S, Nurainy F, Syafita A. Formulasi Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma Mangga* Val.) Dan Sari Buah Mangga Arumanis (*Mangifera*

- Indica L. Var Arumanis) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Permen Jelly Selama Penyimpanan Suhu Ruang. 2022;1(1).
71. Nurkhasanah Ma, Si A, Mochammad S, Bachri S, Si M, Si Ds, Et Al. Antioksidan Dan Stres Oksidatif. 2023.
 72. Negeri Padang U, Iga Maharani A, Riskierdi F, Febriani I, Alsyah Kurnia K, Aulia Rahman N, Et Al. Prosiding Semnas Bio 2021 Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal Dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. Prosiding Semnas Bio 2021;2021;390–9.
 73. Agustin Rd, Giriwono Pe, Prangdimurti E. Variasi Lama Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Teh Kombucha: Meta-Analisis. Agrotek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian 2024;18(3):538–51.
 74. Jafari D, Esmaeilzadeh A, Mohammadi-Kordkhayli M, Rezaei N. Vitamin C And The Immune System (Internet). In: Nutrition And Immunity. Cham: Springer International Publishing; 2019. Page 81–102. Available From: [Http://Link.Springer.Com/10.1007/978-3-030-16073-9_5](http://Link.Springer.Com/10.1007/978-3-030-16073-9_5)
 75. Zaher A, Stephens Lm, Miller Am, Hartwig Sm, Stolwijk Jm, Petronek Ms, Et Al. Pharmacological Ascorbate As A Novel Therapeutic Strategy To Enhance Cancer Immunotherapy. Front Immunol;2022;13.
 76. Harsa Atqiya Alquraishi R, Pramiastuti O, Listina O. A Literature Review: Aktivitas Imunomodulator Vitamin C. 2021.
 77. Cahyanti An, Rachmasari A. Jahe Dan Kayumanis Dalam Fermentasi Minuman Fungsional (Internet). 2024. Available From: [Https://Journals.Usm.Ac.Id/Index.Php/Tematik](https://Journals.Usm.Ac.Id/Index.Php/Tematik)
 78. Taufiq Pendidikan Kepelatihan A. Manfaat Infused Water Dalam Mendukung Sistem Imun. Jurnal Mutiara Pendidikan Dan Olahraga 2025;2(4):108–14.
 79. Suharman, Harmini S, Amalina An. Review: Diversifikasi Kombucha Sebagai Minuman Fungsional. Journal Of Innovative Food Technology And Agricultural Product 2024;01(02):23–30.
 80. Badan Standarisasi Nasional (Bsn). Sni 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Sensori.
 81. Hassmy Np, Abidjulu J, Yudistira A. Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. Pharmaconjurnal Ilmiah Farmasi-Unsrat 2017;6(4).
 82. Evangelina G, Nugerahani I. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologis, Dan Sensoris Kombucha Teh Hijau The Effect Of Fermentation Time On The Physicochemical, Microbiological, And Sensory Characteristics Of Green Tea Kombucha. Zigma 2025;40(1):233–57.
 83. Khasanah Du, Dewi En. Karakteristik Produk Minuman Kombucha Berdasarkan Komposisi Bahan Baku Dan Waktu Fermentasi. Distilat: Jurnal Teknologi Separasi 2024;10(4):754–63.

84. Neo Aa, Antuli Zk, Limonu M. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Fungsional Sari Buah Mangga Arumanis (*Mangifera Indica* L. V Arumanis) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Miana (*Coleus Scutellarioides* Benth). *Jambura Journal Of Food Technology (Jjft)* 2025;7(2):149–59.
85. Agustini S, Gafar Pa. Pengembangan Produk Bubuk Buah Mangga (*Mangifera Indica* L) Instan The Production Of Mango (*Mangifera Indica* L) Powder. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 2018;29:66–73.
86. Salsabilah Ce, Handayani S. Pengaruh Lama Fermentasi Teh Kombucha Dari Teh Hijau Dan Kulit Buah Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik. *Argipa (Arsip Gizi Dan Pangan)* 2024;9(1):30–42.
87. Akbar Ma, Khairunnisa K, Mardiah M, Pandia Es. The Effect Of Fermentation Time On The Organoleptic Test Of Kombucha Tea. *Jurnal Biologi Tropis* 2023;23(3):521–7.
88. Suhardini Pn, Zubaidah E. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 2016;4(1):221–9.
89. Falenda Ff, Shanzet, Ni Putu Indiani Sahaning, Karna, Khairunnisa N, Amelia A, Et Al. Pengaruh Suplementasi Buah Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Kombucha Teh Hitam. *Cassowary* 2023;6(1):9–17.
90. Gumanti Z, Salsabila Ap, Sihombing Me, Peristiwa, Kusnadi. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Pada Proses Pembuatan Kombucha Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Pengolahan Pangan* 2023;8(1):25–32.
91. Salsabila Qs, Mayasari U, Selvia In. Uji Aktivitas Dan Karakteristik Kombucha Sari Buah Markisa (*Passiflora Edulis* Sims) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Bacillus Subtilis* Secara In Vitro. *Pendipa Journal Of Science Education* 2024;8(3):449–54.
92. Muzaifa M, Abubakar Y, Safrida, Nilda C, Irfan. Phytochemicals And Sensory Quality Of Cascara Kombucha Made From Coffee By-Products. *Current Research In Nutrition And Food Science* 2023;11(2):605–16.
93. Afendo Ss, Agustina, Saputri D, Sani H. Optimasi Proses Pembuatan Minuman Kombucha Berbasis Produk Khas Minangkabau Daun Aka (*Cyclea Barbata* Miers). 2024;9(4):7664–73.
94. Fisol Ah, Aziman N. Optimising The Nutritional Value Of Kombucha Using Fruit Peels As Functional Ingredients. *Malaysian Journal Of Chemistry* 2024;26(5):294–305.
95. Li S, Zhang Y, Gao J, Li T, Li H, Mastroyannis A, Et Al. Effect Of Fermentation Time On Physiochemical Properties Of Kombucha Produced From Different Teas And Fruits: Comparative Study. *J Food Qual* 2022;2022:1–10.

96. Zubaidah E, Cahyadi Ab, Srianta I, Tewfik I. Physicochemical And Microbiological Characteristics Of Fruit-Based Kombucha. Food Res 2023;64–70.
97. Ambarwati A, Martiana Is, Rachmah Sa. Antioxidant Content And Vitamin C In Mango Leaf Kombucha With Stevia Sweetener And Different Fermentation Durations. Mahesa : Malahayati Health Student Journal 2024;4(3):1092–102.

