

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010. *Gula Kristal-Bagian 3:Putih*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 6989.11:2019. *Cara Uji Derajat Keasaman (pH)*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Aditiawati, P dan Kusnadi. 2003. *Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi The*. Departemen Biologi-FMIPA Institut Teknologi Bandung. Proc. ITB Sains dan Tek. 35 A, No (2), Hal 147-162
- Aini, St. Q., dan Shovitri, M. 2018. *Studi Awal Pemanfaatan Bawang Putih Yang dihitamkan Sebagai Antibakteri*. Jurnal Sains dan Seni ITS. Vol.7. No 1: Hal. 2337-3520.
- Alick dan M. Barthomelow. 2002. *Kombucha Tea Therapy*. <http://www.positivehealth.com/permit/article/nutrition/kombucha.htm>. (1 Maret 2020)
- Ali, S., Baharuddin, M., dan Sappewali. 2013. *Pengujian Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Jahe (Zingiber officale Roscoe) Terhadap BAKteri Staphylococcus aureus dan Escheria coli*. Artikel. Jurusan Kimia. Universitas Alauddin: Makassar.
- Angelia, I.O. 2019. *Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura*. Jurnal of Agritech Science. Vol 1 No2.
- Ayuratri, M.K., Kusnadi, J. 2017. *Aktivitas Antibakteri Kombucha Jahe (Zingiber Officinale) Kajian Varietas Jahe dan Konsentrasi Madu*. Teknologi Hasil Pertanian-Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 5 No 3:95-107.
- Crum, H dan Alex Lp. 2016. *The Big Book Of Kombucha: Brewing, Flavoring and Enjoying The Health Benefits Of Fermented Tea*.USA:Storey Publishing.
- Dayanthi, Ni Putu Katarina. 2016. *Uji Klinis Aktivitas Tonikum dari Ekstrak Rimpang Kencur (Kaempferia galanga L) dengan Metoda Harvard Test*. Skripsi. Fakultas Farmasi: Universitas Andalas. Padang.

- Eliza, N.2010. *Pengaruh Pemberian Madu Terhadap Bakteri Stahphylococcus aureus dan escheria coli*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Penerbit Pusat Antar Universitas, IPB. Bogor.
- Fajeriwati, N dan Andika. 2017. *Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Rimpang Kencur (Kaempferia galangal L) pada Bakteri Bacillus subtilis dan Escheria coli*. Farmasi- Universitas Muhammadiyah Banjarmasin. JCPS Vol 1 No 1.
- Frank, G. W. 1995. *Kombucha-Healthy Beverage and Natural Remedy from The Far East 8th Ed*. Publishing House Ennsthaler. Austria.
- Guenther, E. 2006. *Minyak Atsiri*.Jilid I. Diterjemahkan oleh S. Ketaren. Jakarta:UI-Press.
- Haerazi, A., Jekti,D.S.S., dan Andayani, Y. 2014. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kencur (Kaempferia galangal L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Stahphylococcus aureus dan Streptococcus viridans*. Jurnal Ilmiah Biologi. Vol.2. No.1.ISSN 2338-5006.
- Hanif, Sidqa. 2013. *Efektivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus viridans*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Dokter: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Harriman, M .1995. *Kombucha Elixir of Manchurian Tea. The Kombucha Journal*. <http://www.Kombu.de>. (1 Maret 2020)
- Herawati, I.E., dan Septarini, N.M., 2019. *Studi Fitokimia pada Jahe Merah (Zingiber officinale Roscoe Var. Sunti Val)*. Jurnal. Majalah Farmasetika, 4 (Suppl 1). Hal 22-27.
- Herwin, Kosman, R., dan Siami, I. 2013. *Produksi Sedian Kombucha Dari Daun Permot (Passiflora feotida L) Secara Fermentasi*. Jurnal. As-Syifa. Vol 05 (01): Hal. 20-27
- Hidayat, dkk. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Hoffman, N. 1995. *Kombucha Elixir of Manchurian Tea. The Kombucha Journal*. <http://www. Kombu.de>. (5 Maret 2005)
- Hutapea, J.R.2001. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia (I), Jilid 2*. Departemen Kesehatan dan Departemen Kesejahteraan Sosial RI. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta, 89-90.

- Indo Kombucha. 2010. *Kombucha Non Alkohol*. <http://indokombucha.com/kombucha-non-alkohol/>. Diakses pada 12 November 2020 pukul 13.10.
- Jamillah, Vivin. 2019. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter terhadap Kualitas Teh Kombucha*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah, Universitas Islam Intan Negeri Raden Intan Lampung.
- Kuncoro, Gardisa Citra Ayuning. 2019. *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisik Teh Kombucha Daun Gingseng Jawa (Talinum paniculatum Gaertn.)*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta.
- Leal, J.M., Suarez, L.V., Jayabalan, R., Oros, J.H., Aburto, A.E. 2017. *A review on Health Benefits of Kombucha Nutritional Compounds and Metabolites*. *Cytajournal of Food*. Vol.16:1, Hal. 390-399
- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Naidu, A.S. 2000. *Natural Food Antimicrobial System*. CRC Press. New York.
- Nainggolan, J. 2009. *Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter sp. Dalam Kombucha-Rosela Merah (Hibiscus Sabdariffa) Pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi Yang Berbeda*. Tesis. Universitas Sumatra Utara: Medan.
- Napitupulu, M.O.W., Setyohadi, dan L. M. Lubis. 2015. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Sukrosa dan Lama Fermentasi terhadap Pembuatan Kopi Kombucha*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 3 No. 3.
- Ningtyas, R.H. 2015. *Pengaruh Lama Fermentasi Dan Jumlah Inoculum Terhadap Karakteristik Kimia Dan Potensi Antibakteri Teh Kombucha Dari Air Rebusan Jagung Manis*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri, Malang.
- Pebiningrum, A dan Kusnadi, J. 2018. *Pengaruh Varietas Jahe dan Penambahan Madu terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe*. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang*. Vol 1, No 2:33-42.
- Paryoga, E. 2013. *Perbandingan Efek Ekstrak Daun Sirih Hijau dengan Metode Difusi Disk dan Sumuran Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus*. Skripsi. Pend. Dokter. UIN Syarif Hidayatullah: Jakarta.
- Rahayu, T. 2007. *Optimasi fermentasi cairan kopi dengan inokulum kultur kombucha (Kombucha coffee)*. *Sains dan Teknologi* 8(1): 15-27.

- Rahayu, Tr, dan Rahayu, T. 2009. *Uji Antijamur Kombucha Kopi Terhadap Candida albicans dan Tricophyton mentagrophytes*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi. Vol. 10. No. 1. Hal. 10-17.
- Rinihapsari, Elisa dan Catur Ariani R. 2008. *Fermentasi Kombucha dan Postensinya sebagai Minuman Kesehatan*. Jurnal Media Farmasi Indonesia. Vol.3. No.2. Hal: 241-246.
- Stoilova I., A. Krastanov, A. Stoyanova, P. Denev dan S. Gargova. 2006. *Antioxidant activity of a Ginger Extract (Zingiber officinale)*. Food Chemistry. 102: 764-770.
- Wardhana, F,G. 2011. *Pengaruh Suhu Inkubasi dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Minuman Kombucha Dari Teh Hitam*. Skripsi. Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Winarno. 1997. Biofermentasi dan Biosintesia Protein. Bandung: Angkasa.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 189-190.
- Wulandari, A. 2018. *Pengaruh Lama Fermentasi kombucha Teh Hijau Daun Jati Terhadap Kadar Tanin Total Dan Total Asam Titrasi (TAT)*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta.

