

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., Ansyah, A., Hardiana, & Rinaldi. (2021). ANALISIS KANDUNGAN NATRIUM BENZOAT PADA MINUMAN TEH KEMASAN YANG TIDAK BERMEREK YANG DIJUAL DI PEUNITI: Analisis Kandungan Natrium Benzoat Pada Minuman Teh Kemasan Yang Tidak Bermerek Yang Dijual Di Peuniti. *Jurnal Sains dan Kesehatan Darussalam*, 1(2), 15–19. <https://doi.org/10.56690/jskd.v1i2.15>
- Antolak, H., Piechota, D., & Kucharska, A. (2021). Kombucha Tea—A Double Power of Bioactive Compounds from Tea and Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts (SCOBY). *Antioxidants*, 10(10), 1541. <https://doi.org/10.3390/antiox10101541>
- Army, T., Pulungan, A. F., Ridwanto, R., & Daulay, A. S. (2023). Analisis kadar natrium benzoat pada kecap pedas yang beredar di pasaran dengan metode kromatografi lapis tipis (KLT) dan spektrofotometri Uv-Vis. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 1862–1869. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i4.266>
- Astuti, F. P., Datu, O. S., & Tallei, T. E. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN ASAM BENZOAT TERHADAP PERTUMBUHAN RAGI DAN KADAR ALKOHOL PADA FERMENTASI KULIT NANAS (*Ananas comosus* L.) LOKAL. *PHARMACON*, 9(3), 432. <https://doi.org/10.35799/pha.9.2020.30029>
- Azhar, S. F., Y, K. M., & Kodir, R. A. (2021). Pengaruh Waktu Aging dan Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan Black Garlic yang Dibandingkan dengan Bawang Putih (*Allium sativum* L.). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1), 16–23. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.43>
- BPOM. (2013). *PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 36 TAHUN 2013 TENTANG BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PENGAWET*.
- Cahyani, I. S., & Hadriyati, A. (2020). *UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAN FRAKLSI KULIT BUAH PINANG (Areca catechu L) DARI KABUPATEN TANJUNG JABUNG BARAT*. 6(1).
- Cerika dan Yashinta. (2021). The effect of green tea (*camellia sinensis*) with aerobic exercise for weight loss in obesity adolescents. *MEDIKORA*, 2, 162–171.
- Chasanah, T. N., Puspawiningtyas, E., & Hamad, A. (2022). Penyeleksian Parameter Proses Fermentasi dalam Pembuatan Nata de Pina. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 5(2), 139. <https://doi.org/10.30595/jrst.v5i2.14971>
- Denty Andriani, R. E. (2016). *MUTU SIRUP BUAH PEDADA (Sonneratia Caseolaris) SELAMA PENYIMPANAN DENGAN PENAMBAHAN NATRIUM BENZOAT*. Tesis.
- Dewi, Lestari, C. R., Elawati, N. E., Ulfiyanti, & Sabarani, L. C. (2023). Pelatihan Pembuatan Teh Kombucha sebagai Minuman Anti Penuaan. *Genitri Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Kesehatan*, 2(1), 30–36. <https://doi.org/10.36049/genitri.v2i1.107>
- Dewi, P. I. C., Sawiji, R. T., & Dhrik, M. (2023). Perbandingan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Teh (*Camellia sinensis*) Dalam Varian

- Teh Hijau, Teh Oolong, Dan Teh Hitam Terhadap *Propionibacterium acnes*. *Jurnal Ilmiah Mahaganasha*, 2, 20–32.
- Eviza et al. (2021). PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP MUTU TEH DAUN GAMBIR (*Uncaria Gambir Roxb.*). *Agroplanta: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya dan Pengelolaan Tanaman Pertanian dan Perkebunan*, 10(1), 50–58. <https://doi.org/10.51978/agro.v10i1.249>
- Fadhilah, Z. H., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). Review: Telaah Kandungan Senyawa Katekin dan Epigalokatekin Galat (EGCG) sebagai Antioksidan pada Berbagai Jenis Teh. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 31. <https://doi.org/10.20527/jps.v8i1.9122>
- Febriella, V., Alfilaria, N., & Azis, L. (2021). INOVASI MINUMAN HERBAL YANG DIFERMENTASI DENGAN STARTER KOMBUCHA DAN PENGARUHNYA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK, pH, DAN NILAI ANTIOKSIDAN. *Food and Agroindustry Journal*, 2 (2)(Vol. 2 No. 2 (2021): Bioactive compounds and the acceptability), 33–40.
- Feni Puji Astuti, O. S. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN ASAM BENZOAT TERHADAP PERTUMBUHAN RAGI DAN KADAR ALKOHOL PADA FERMENTASI KULIT NANAS (*Ananas comosus*L.) LOKAL. *Pharmacon*, 9 (3), 432-442.
- Firdaus et al. (2020). “Review” Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 3.
- Hana Kholid, P. (2015). Hubungan Kuat Arus Listrik dengan Keasaman Buah Jeruk dan Mangga. *Prosiding Seminar Nasional Fisika dan Pendidikan Fisika (SNFPF)*, 6 (1), 1-5.
- Hartanto, R., Fitri, S. R., Kawiji, K., Prabawa, S., Sigit, B., & Yudhistira, B. (2021). ANALISIS FISIK, KIMIA DAN SENSORIS TEH BUNGA KRISAN PUTIH (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.) DENGAN PENGERINGAN KABINET. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 1011–1025. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.10531>
- Hasmy et.al. (2017). ANALISIS AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA TEH HIJAU KOMBUCHA BERDASARKAN WAKTU FERMENTASI YANG OPTIMAL. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6 (4), 67–74.
- Herman et al. (2020). 69141-553-190870-1-10-20210113 (1).pdf. *Jurnal Itepa*, 9 (4), 468–481.
- Irda Wahidah Nasution, N. H. (2022). PELUANG MINUMAN TEH KOMBUCHA DAN POTENSINYA SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN PENCEGAH DAN PENYEMBUH ANEKA PENYAKIT. *Journal of Comprehensive Science*, 1 (1), 9-15.
- Johnly Alfreds Rorong, W. F. (2020). KERACUNAN MAKANAN OLEH MIKROBA. *Techno Science Journal*, 2 (2), 47-60.
- Jumiyati, J., & Larasati, K. (2021). GAMBARAN KADAR DAN KEAMANAN ASAM BENZOAT DALAM MINUMAN RINGAN YANG BEREDAR DI PASAR BULU SECARA SPEKTROFOTOMETRI. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(1), 44–51. <https://doi.org/10.31596/cjp.v5i1.94>
- Karyantina, M. (2019). *KOMBUCHA ROSELA SEBAGAI MINUMAN PROBIOTIK*. 3(1).

- Khaerah, A., & Akbar, F. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL LP2M UNM*.
- Lestari, M. W., Bintoro, V. P., & Rizqianti, H. (2018). *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Tingkat*
- Kristiana, D. (2004). *ANALISIS FLAVONOID DALAM EKSTRAK BUNGA, DAUN, DAN BUAH SEMU JAMBU METE (Anacardium Occidental L.) SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Keasaman, Viskositas, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa*. 2 (1), 8–13.
- Lun Su, Y., Leung, L. K., Huang, Y., & Chen, Z.-Y. (2003). Stability of tea theaflavins and catechins. *Food Chemistry*, 83(2), 189–195. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(03\)00062-1](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00062-1)
- Lusi Dwi Angraini, R. A. (2018). KOMPARASI SIFAT ANTIOKSIDATIF SEDUHAN TEH HIJAU, TEH HITAM, TEH OOLONG DAN TEH PUTIH PRODUKSI PT PERKEBUNAN NUSANTARA IX. *Journal Teknologi Pangan*, 13 (2).
- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chimica et Natura Acta*, 6(2), 93. <https://doi.org/10.24198/cna.v6.n2.19049>
- Mahadewi, P. M. U., Suastuti, N. L., & Massenga, L. M. (2022). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Teh Kombucha Dengan Menambahkan Apel Hijau Malang Dan Bit Merah Melalui Uji Organoleptik. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 99–107. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.902>
- Majidah, L., Gadizza, C., & Gunawan, S. (2022). Analisis Pengembangan Produk Halal Minuman Kombucha. *Halal Research Journal*, 2(1), 36–51. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i1.198>
- Malvianie, E., & Pratama, Y. (2014). Fermentasi Sampah Buah Nanas menggunakan Sistem Kontinu dengan bantuan Bakteri Acetobacter Xylinum. *Jurnal Institut Teknologi Nasional*, 2(1), 1–10.
- Najri, M., Antara, N. S., & Wijaya, I. M. M. (2022). PENGARUH PENAMBAHAN GULA DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK SELULOSA BAKTERIAL DARI KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.). *JURNAL REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI*, 10(2), 211. <https://doi.org/10.24843/JRMA.2022.v10.i02.p09>
- Nathan C. Charlton, M. M. (2023). Structural Features of Small Molecule Antioxidants and Strategic Modifications to Improve Potential Bioactivity. *Journal of Molecules*, 1-39. [doi.org/10.3390/molecules28031057](https://doi.org/10.3390/molecules28031057)
- Oktavia, N., Zakiyah, T. S., Putri Hidayat, A. S., & Priyanto, A. D. (2021). Potensi Seduhan Beberapa Daun Terhadap Malondialdehyde Dan Superoxide Dismutase: Review Singkat. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), 9–19. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.8398>
- Paramita, N. L. P. V., Andari, N. P. T. W., Andani, N. M. D., & Susanti, N. M. P. (2020). PENETAPAN KADAR FENOL TOTAL DAN KATEKIN DAUN TEH HITAM DAN EKSTRAK ASETON TEH HITAM DARI

- TANAMAN CAMELLIA SINENSIS VAR. ASSAMICA. *Jurnal Kimia*, 43. <https://doi.org/10.24843/JCHEM.2020.v14.i01.p08>
- Prasis Nursyam Suhardin, E. Z. (2016). STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KOMBUCHA DARI BERBAGAI JENIS DAUN SELAMA FERMENTASI. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 221-229.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Rizkayanti, R., Diah, A. W. M., & Jura, M. R. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa Oleifera* LAM). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 125. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2017.v6.i2.9244>
- Sadiyah, L., & Puji Lestari, K. A. (2020). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Nilai ALT Bakteri Teh Kombucha. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1), 21–24. <https://doi.org/10.53342/pharmasci.v5i1.159>
- Santosa, B., Wirawan, W., & Muljawan, R. E. (2019). Pemanfaatan molase sebagai sumber karbon alternatif dalam pembuatan nata de coco. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 61–69. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1641>
- Sharma, P., Joshi, D., Baldi, A., Khatri, K., & Dube, D. (2013). HERBAL TECHNOLOGY/MEDICINAL CHEMISTRY. *MEDICINAL CHEMISTRY*.
- SNI. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Susyulowati, D., Takarina, N. D., Yasman, Y., Pratama, I., & Rijal, M. A. (2022). Karakteristik Biologi dan Kandungan Antioksidan Daun Beluntas yang Hidup di Lahan Wanamina Blanakan, Subang-Jawa Barat. *Sainteks*, 19(1), 97. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v19i1.13321>
- Sutoyo, I. N. (2021). REVIEW ARTIKEL: SINTESIS NANOPARTIKEL PERAK MENGGUNAKAN BIOREDUKTOR EKSTRAK TUMBUHAN SEBAGAI BAHAN ANTIOKSIDAN. *UNESA Journal of Chemistry*, 10 (1), 37-54.
- Tarigan, I. L. (2019). *Dasar-Dasar Kimia Air, Makanan dan Minuman*. Malang : Media Nusa Creative.
- Tarwendah, I. P., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *JURNAL REVIEW: STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN*.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L)*.
- Trivana, L., & Nur, M. (2023). METABOLISME KATEKIN TEH HIJAU DAN MANFAAT KESEHATAN TERHADAP OBESITAS. *Warta BSIP Perkebunan*, 1(2).
- Wahdaniar, Ade Irma, & Miladiarsi. (2023). Pelatihan Pembuatan Minuman Kombucha Sebagai Upaya Peningkatan Fungsi Fisiologis Tubuh di Kantor Desa Moncongloe Bulu' Kecamatan Mongcongloe Kab Maros. *Jurnal Nusantara Berbakti*, 1(1), 74–79. <https://doi.org/10.59024/jnb.v1i1.60>

- Wahyuningsih, S., & Nurhidayah, N. (2021). ANALISIS KANDUNGAN ZAT PENGAWET NATRIUM BENZOAT PADA SAMBAL TRADISIONAL KHAS BIMA “MBOHI DUNGA” SAMBAL JERUK YANG DIFERMENTASI. *Sebatik*, 25(2), 311–317. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v25i2.1576>
- Wistiana, D., & Zubaidah, E. (2015). KARAKTERISTIK KIMIAWI DAN MIKROBIOLOGIS KOMBUCHA DARI BERBAGAI DAUN TINGGI FENOL SELAMA FERMENTASI. 3(4).
- Wulandari, R., Rendana, M., Waristian, H., Rahmania, A. A., Shasniya, A., Muqoffa, L., & Najib, M. (2021). TEH FERMENTASI MENGGUNAKAN STARTER KOMBUCHA DENGAN TAMBAHAN SARI BUAH ORGANIK SEBAGAI SOLUSI HIDUP SEHAT. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat AVoER*, 13, 302–307.
- Yenny Puspitasari, R. P. (2017). ANALISIS KANDUNGAN VITAMIN C TEH KOMBUCHA BERDASARKAN LAMA FERMENTASI SEBAGAI ALTERNATIF MINUMAN UNTUK ANTIOKSIDAN. *GLOBAL HEALTH SCIENCE*, 2 (3), 245-253.