

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiawati, P dan Kusnadi., 2003. Kultur campuran dan faktor Lingkungan Mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi Tea Cider. PROC. ITB. Sains dan Teknologi. Vol. 5 No. 2 (Hal. 147-162)
- Anugrah ST. 2005. Pengembangan produk kombucha probiotik berbeban baku teh hitam (*Camelia sinensis*). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA
- Apriyantono, et al. 1988. Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Balentine, D. A. (1997). Special issue: tea and health. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 8, 691±692.
- Dinata, D.I., 2012, Bioteknologi: Pemanfaatan Mikroorganisme dan Teknologi Bioproses, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, 202-2014.
- Devide, C.I. 1977. Laboratory Guide in Dairy Chemistry Practical. FAO Dairy, Training and Research Insitute University of the Philipines at Los Branos College. Laguna
- Chakravorty S, Semantee B, Antonis C, Wrotachit C, Debanana B, Ratan G. 2016. Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. International Jurnal Food Microbial 220:63-72
- Charlto, A. (2012) 'Book Review : Doing Your Literatur Review: Traditional and Systemmic Techniques' Evaluation Journal of Australia, 12(2), pp. 54-55. doi: 10.1177/1035719x1201200208.
- Chaturvedula, V. S. P. dan I. Parkash. 2011. The aroma, taste, color, and bioactive consituents of tea. *Journal of Medical Plant Research*. 5(11):2110-2124
- Chen, C., and Liu, B.Y., 2000, Changes in Major Components of Tea Fungus Metabolites during Prolongrd Fermentation, Journal of Applied Microbiology
- Choonut, A., Saejong, M., & Sangkharak, K. (2014). The production of ethanol and hydrogen from pineapple peel by *Saccharomyces cerevisiae* and *Enterobacter aerogenes*. *Energy Procedia*, 52, 242–249. <https://doi.org/10.1016/j.egypro.2014.07.075>
- Fulder S., 2004, The Miracle of Green Tea for Your Daily Intake, Terjemahan oleh Trisno Rahayu Wilujeng, Khasiat Teh Hijau, 2004, Jakarta, Prestasi Pustakaraya, p vii-x
- Hamid, D. dan FM. Chehrianty. 2015. Uji aktivitas antidiabetes ekstrak teh hitam, teh oolong, dan teh hijau secara in vivo. Prosiding Seminar Nasional Curent Challenges in Drug Use and Development Tantangan Terkini Perkembangan Obat dan Aplikasi klinik. 28 November 2015. UPT. Penerbit Universitas Jember:73-79

- Hartoyo, Arif. 2003. Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius, hal.11, 13.
- Hassmy, N.P., J. Abidjulu, dan A. Yudistira. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol. 6, No. 4.
- Hendrawati, D., & Suryani, T. (2020). *Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Kombucha Teh Hijau dengan Variasi Takaran dan Lama Fermentasi* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Helius, Sjamsuddin. (2007). *Metodologi Searah*. Yogyakarta: Ombak.
- Hess, D, tt. Plant Physiology, Molecular, Biochemical, and Physiological Fundamentals of Metabolism and Development. Toppan Company (S) Pte Ltd, Singapore: 117-118
- Hilal, Y., Engelhardt, U. 2007. Characterisation of white tea– Comparison to green and black tea. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*, 2:414- 421. DOI: 10.1007/s00003-007- 0250-3.
- Jakubczyk, K., Kałduńska, J., Kochman, J., & Janda, K. (2020). Chemical profile and antioxidant activity of the kombucha beverage derived from white, green, black and red tea. *Antioxidants*, 9(5), 447.
- Jaya, I. G. N. I. P., Leliqia, N. P. E., dan Widjaja, I. N. K. 2012. Uji Aktivitas Penangkapan Radikal Dpph Ekstrak Produk Teh Hitam (*Camellia Sinensis* (L.) O.K.) Dan Gambir (*Uncaria Gambir* (Hunter) Roxb) Serta Profil KltDensitometernya. *Jurnal Farmasi Udayana*. 1 (1) : 86-101.
- Jayabalan, R., S. Marimuthu dan K. Swaminathan, 2007. Changes in Content of Organic Acids and Tea Polyphenols During Kombucha Tea Fermentation. *Food Chemistry*. Vol. 107: 392-398
- Kementerian Pertanian, 2017. Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017. Hendaryati, D.A. dan Ariyanto, Y. (editor). Sekretariat Direktorat Jenderal Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Kementerian Pertanian, 2015. Outlook Teh Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan. ISSN : 19071507. Hendaryati, D.A. dan Ariyanto, Y. (editor). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Sekretariat Direktorat Jenderal Kementrian Pertanian, Jakarta.
- Khaerah, A., & Akbar, F. (2019, December). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. In *Seminar Nasional LP2M UNM*.
- Klatz, R. dan R. Goldman. 2003. *Anti-Aging Revolution*. Basic Health Publications, Inc.: North Bergen.
- Liu, C.-H., Hsu, W.-H., Lee, F.-L., & Liao, C.-C. (1996). The isolation and identi@cation of microbes from a fermented tea beverage, Haipao, and their interactions during Haipao fermentation. *Food Microbiology*, 13, 407±415

- Lone, A.A., S.A. Ganai, R.A. Ahanger, H.A. Bhat, T.A. Bhat dan I.A. Wani. 2013. Free radical and antioxidants: myths, fact, and mysteries. African Journal of Pure and Applied Chemistry
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga. Bharata. Jakarta
- Molyneux, P. (2004). The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Songklanakarin J. Sci. Technol. 26(2): 211-219.
- Nainggolan, J. 2009. Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter sp. dalam Kombucha Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa*) pada kadar gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Tesis. Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Naland, H. 2004. Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit. PT Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Naland H., 2005, Kombucha: Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit, Cetakan ketiga, Jakarta, Agromedia Pustaka, p 2-33
- Nurikasari, M., Puspitasari, Y., & Siwi, R. P. Y. (2017). Characterization and analysis kombucha tea antioxidant activity based on long fermentation as a beverage functional. *Journal Of Global Research In Public Health*, 2(2), 90-96.
- Oryza, S. D. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar*, Roxb), dan Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus* L. Skeels). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prakash A., Fred R., and Eugene M., 2007, Antioxidant Activity – Medallion Lab
- Pratama, N. Pato, U., Yusmarini. 2015. Kajian Pembuatan Teh Kombucha Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Jom Faperta. Vol. 2 No.2
- Purnami, Ita K.; Jambe, Anom; & Wisaniyasa, Ni Wayan. 2018. "Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha". *Jurnal ITEPA*, Vol. 7. No. 2. Hal: 1-10.
- Purnami, K. I., Anak, A. G. N. A. J., & Ni, W. W. (2018). Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2).
- Qurrothul'ain. (2007). Skripsi : Aktivitas Penangkapan Radikal 2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil (DPPH) Oleh Kurkumin dan Turunan 4-Fenilkurkumin. Surakarta. Fakultas Muhammadiyah Surakarta. Halaman 21.
- Rahayu, E. S. dan K. R. Kuswanto. 1987. Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Rappoport, Z. 2003. The Chemistry of Phenols. England : ohn Wiley and Sons.

- Redha, A. 2010. Flavonoid : struktur, sifat, antioksidatif, dan perannya dalam system biologis. *Urnal Berlian* 9(2):196-101
- RESTI, R. F. (2013). *PENGARUH KONSENTRASI DAN LAMA RENDAMAN DALAM EKSTRAK TEH HIJAU (Camelia sinensis) TERHADAP SINTASAN LELE DUMBO (Clarias gariepinus) YANG TERSERANG PENYAKIT MAS (MOTILE AEROMONAS SEPTICEMIA)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO).
- Rohdiana, D. 2015. Teh : proses, karakteristik, dan komponen fungsionalnya. *Food Review Indonesia*. 10(8):34-37
- Sari, M. A. (2015). Skripsi : Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (Fersen Americana Nill) dengan Variasi Teknik Dan Lama Pengeringan. Surakarta. Fakultas Muhammadiyah Surakarta. Halaman 1.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. (2015). Antioksidan Alami dan Sintetik. Cetakan Pertama . Padang : Andalas University Press. Halaman 7, 63.
- Setyamidjaja, D. 2000. Teh Budidaya dan Pengolahan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius
- Somantri, R. dan K. Tanti 2011. Kisah dan Khasiat Teh. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Soraya, N. 2007. Sehat Cantik berkat teh hijau. Jakarta: Penebar Plus. Hal.3, 12.
- Suhardini, Prasis N., dan Elok Zubaidah. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4, No. 1 : 221-229
- Sukmawati, P.P.A., Ramona, Y., dan Leliqia, N.P.E. 2013. Penetapan Aktivitas Antioksidan Yang Optimal Pada Teh Hitam Kombucha Lokal Di Bali Dengan Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Farmasi Udayana*. 2 (1) : 25-29.
- Susilowati, A. 2013. Perbedaan Waktu Fermentasi Dalam Pembuatan Teh Kombucha Dari Ekstrak Teh Hijau Lokal Arraca Kiara, Arraca Yabukita, Pekoe Dan Dewata Sebagai Minuman Fungsional Untuk Anti Oksidan. *Prosiding SNST ke-4* 28-33
- Tian-yang., Wang., Qing Li., Kai-shun Bi. (2018). Bioactive flavonoids In Medicinal Plants: Structure, Activity And Biological Fateasian. *Journal Of Pharmaceutical Sciences*, 13, 12–23
- Towaha, J. 2013. Kandungan senyawa kimia pada daun teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Industri*. 19(3): 12-16.
- Turisman, P. Ardinarsih dan R. Nofiani. 2012. Total fenol fraksi etil asetat dari buah asam kandis (*Gracinia dioica Blume*). *Jural Kimia Katulistiwa*. 1(1):45-48.
- USDA Plant Profil. 2017. *Camelia sinensis (L.) Kuntze tea*. <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=CASI16>. [diakses tanggal 15 Desember 2020]

- Vermerris, W. dan R. Nicholson. 2006. Phenolic Compound Biochemistry Netherlands: Springer.
- Wijaya A. 1996. Radikal bebas dan parameter status antioksidan. Forum Diagnosticum. Laboratorium Klinik Prodia. 1:1-12
- Wijaya, H., & Junaidi, L. (2011). Antioksidan: mekanisme kerja dan fungsinya dalam tubuh manusia. *Journal of Agro-Based Industry*, 28(2), 44-55.
- Winarsi, Hery. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.
- Winosa, Y. 2018. Berebut Manisnya Industri Minuman Teh Dalam Kemasan. Warta Ekonomi. 3 September. <https://www.wartaekonomi.co.id/read193618/berebut-manisnyaindustriminuman-teh-dalamkemasan.html>.
- Wistiana D, Zubaidah E. 2015. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *Jurnal Pangan Agroindustri* 3:1446-1457
- Wood, G. R. A. and R. A. Lass. 1985. Cocoa. 4th Ed. Fourth Edition. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Zuhra CF., Juliati Br.T., dan Herlince S., 2008, Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr.) – *Jurnal Biologi Sumatera*. 3 (1): 7-10
- Lung JKS., dan Destiani DP., 2017. Uji antioksidan vitamin A C E dengan metode DPPH. *Suplemen Volume* 15(1): 55-62.