

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (Association of Official Analytical Chemistry). 2005. Official Method of Analysis. 18th Ed. Maryland (US): AOAC International
- Aini, Q. (2022). Pelatihan Teknik Pembuatan Teh Kombucha Untuk Siswa Sma Insan Qur'ani Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(2), 185–190.
- Anggraini, A. C., & Retnaningrum, E. (2023). EFEKTIVITAS DAN KUALITAS PRODUK FERMENTASI KOMBUCHA DENGAN KOMBINASI SUBSTRAT TEH DAUN SUKUN (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg) DAN LEMON (*Citrus limon* (L.) Burm. F.). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), Article 2. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.118>
- Azhar, S. F., & Yuliawati, K. M. (2021). Pengaruh Waktu Aging dan Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan Black Garlic yang Dibandingkan dengan Bawang Putih (*Allium sativum* L.). *Jurnal Riset Farmasi*, 16–23. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.43>
- Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Chakraborty, W., Bhattacharya, D., & Gachhui, R. (2016). Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. *International Journal of Food Microbiology*, 220, 63–72.
- Deswati, D. A., & Maryam, Z. N. (2016). Aktivitas antidiabetes mellitus teh hitam jenis mutu rendah pada mencit putih jantan yang diinduksi aloksan. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 19(2), 2016.
- Dufresne, C., & Farnworth, E. (2000). Tea, Kombucha, and health: A review. *Food Research International*, 33(6), 409–421.
- Fajriana, & Fajriati. (2018). Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Pada Variasi Temperatur Sangrai Secara Spektrofotometri Ultra Violet. 3, 148–162.
- Franks, M., Lawrence, P., Abbaspourrad, A., & Dando, R. (2019). The influence of water composition on flavor and nutrient extraction in green and black tea. *Nutrients*, 11(1), 80.
- Hafsari, A. R., & Farida, W. N. (2021). Karakteristik pH Kultur Kombucha Teh Hitam dengan Jenis Gula Berbeda pada Fermentasi Batch-Culture. 6, 228–232.
- Hamdan, M., Anggraeni, F. D., & Koresponden, E. (2023). PEMBUATAN MINUMAN KESEHATAN SANTAN KELAPA (SARABBA) KAJIAN KONSENTRASI ASAM SORBAT (E202) dan LAMA PENYIMPANAN. 2(1).

- Ikhrar, M. S., Yudistira, A., & Wewengkang, D. S. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan *Stylissa* sp. Dengan Metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *PHARMACON*, 8(4), 961–967.
- Jayabalan, R., Marimuthu, S., Thangaraj, P., Sathishkumar, M., Binupriya, A. R., Swaminathan, K., & Yun, S. E. (2008). Preservation of Kombucha Tea—Effect of Temperature on Tea Components and Free Radical Scavenging Properties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(19), 9064–9071. <https://doi.org/10.1021/jf8020893>
- Khaerah, A., & Akbar, F. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM*, 472–476.
- Lorenzo, J. M., & Munekata, P. E. S. (2016). Phenolic compounds of green tea: Health benefits and technological application in food. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 6(8), 709–719.
- Majidah, L., Gadizza, C., & Gunawan, S. (2022). Analisis Pengembangan Produk Halal Minuman Kombucha. *Halal Research Journal*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i1.198>
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn J. Sci. Technol*, 26(2), 211–219.
- Muflihatin, I., & Purnasari, G. (2019). *Organoleptic Properties And Acceptability Of Modisco With Moringa Leaf Flour. 2.*
- Nainggolan, J. (2009). *Kajian pertumbuhan bakteri acetobacter sp. Dalam kombucha-rosela merah (hibiscus sabdariffa) pada kadar gula dan lama fermentasi yang berbeda.*
- Nasution, I. W., & Nasution, N. H. (2022). Peluang Minuman Teh Kombucha Dan Potensinya Sebagai Minuman Kesehatan Pencegah Dan Penyembuh Aneka Penyakit. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 1(1), 9–16. <https://doi.org/10.59188/jcs.v1i1.2>
- Obat, B. P. (2013). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksium Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. *Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.*
- Plank, D. W., Szpylka, J., Sapirstein, H., Woollard, D., Zapf, C. M., Lee, V., Chen, C. O., Liu, R. H., Tsao, R., & Düsterloh, A. (2012). Determination of antioxidant activity in foods and beverages by reaction with 2, 2'-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH): Collaborative study first action 2012.04. *Journal of AOAC International*, 95(6), 1562–1569.

- Puspitasari, Y., Palupi, R., & Nurikasari, M. (2017). Analisis kandungan vitamin C teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan. *Global Health Science*, 2(3), 245–253.
- Qiu, J., Khalloufi, S., Martynenko, A., Van Dalen, G., Schutyser, M., & Almeida-Rivera, C. (2015). Porosity, bulk density, and volume reduction during drying: Review of measurement methods and coefficient determinations. *Drying Technology*, 33(14), 1681–1699.
- Rahmawati, D., Samodra, G., & Fitriana, A. S. (2022). Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Etanol Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SNPPKM) ISSN, 2809*, 385–389.
- Rudyanto M, Wibowo, N. K., & Purwanto D.A. (2022). Antioxidant Activity of Green Tea and Black Tea. *Camellia*, 1(2), 48–55.
- Sa'diyah, L., & Devianti, V. A. (2022). Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kandungan Vitamin C pada Aneka Kombucha Buah Tinggi Vitamin C: The Effect of Pasteurization on Vitamin C Level of Various Kombucha Fruits. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(3), 280–283.
- 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>
- Saputri, R. (2019). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Mundar (Garcinia forbesii King.) Menggunakan Metode DPPH (2,2- Diphenyl-1-Picrylhydrazil)*. Jurnal Pharmascience.
- Shahbaz, A. K., Lewińska, K., Iqbal, J., Ali, Q., Iqbal, M., Abbas, F., Tauqeer, H. M., & Ramzani, P. M. A. (2018). Improvement in productivity, nutritional quality, and antioxidative defense mechanisms of sunflower (*Helianthus annuus* L.) and maize (*Zea mays* L.) in nickel contaminated soil amended with different biochar and zeolite ratios. *Journal of Environmental Management*, 218, 256–270.
- Sirait, S. D., Listianti, E., & Ningsih, D. P. (2019). Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan (BTP) terhadap kualitas produk olahan tepung mocaf (modified cassava flour) selama penyimpanan. *Warta Akab*, 43(2).
- Suhardini, P. N., & Zubaidah, E. (2016a). Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).
- Suhardini, P. N., & Zubaidah, E. (2016b). STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KOMBUCHA DARI BERBAGAI JENIS DAUN SELAMA FERMENTASI Study of Antioxidant Activity on Various Kombucha

Leaves During Fermentation. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* , 4(1), 221–229.

- Vishnoi, H., Bodla, R. B., Kant, R., & Bodla, R. (2018). Green tea (*Camellia sinensis*) and its antioxidant property: A review. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 9(5), 1723–1736.
- Vitas, J. S., Malbaša, R. V., Grahovac, J. A., & Lončar, E. S. (2013). Antioksidativna aktivnost fermentisanih mlečnih proizvoda dobijenih pomoću kombuhe kultivisane na čaju od koprive i rtajskom čaju. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 19(1), 129–139. <https://doi.org/10.2298/CICEQ120205048V>
- Zubaidah, E., Effendi, F. D., & Afgani, C. A. (2022). *Kombucha: Mikrobiologi, Teknologi, dan Manfaat Kesehatan*. Universitas Brawijaya Press.