

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. (2020). Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember*).
- Afifah, N. (2010). Analisis kondisi dan potensi lama fermentasi medium kombucha (teh, kopi, rosela) dalam menghambat pertumbuhan bakteri patogen (*Vibrio cholerae* dan *Bacillus cereus*) (*Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*).
- Ardheniati, M. (2008). Kinetika fermentasi pada teh kombucha dengan variasi jenis teh berdasarkan pengolahannya.
- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3).
- Blanc PJ. (1996). Characterization of the tea fungus metabolisme. <http://www.kombuchapower.com>.
- De Roos, J., & De Vuyst, L. (2018). Acetic acid bacteria in fermented foods and beverages. *Current opinion in biotechnology*, 49, 115-119.
- Gedela, M., Potu, K. C., Gali, V. L., Alyamany, K., & Jha, L. K. (2016). A case of hepatotoxicity related to kombucha tea consumption. *SD Med*, 69(1), 26-28.
- Hadi, S. (2012). Pengambilan minyak atsiri bunga cengkeh (clove oil) menggunakan pelarut n-heksana dan benzena. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2).
- Hartoyo, I. A. (2003). Teh & Khasiatnya Bagi Kesehatan, *Sebuah Tinjauan Ilmiah*. Kanisius.
- Hermanto, D. (2020). Penentuan kandungan etanol dalam makanan dan minuman fermentasi tradisional menggunakan metode kromatografi gas. *Chempublish Journal*, 5(2), 105-115.
- Hidayat, FMT. (2015). Repository UNISBA. Repository UNISBA. Universitas Islam Bandung, repository.unisba.ac.id.
- Kaewkod, T., Bovonsombut, S., & Tragoolpua, Y. (2019). Efficacy of kombucha obtained from green, oolong, and black teas on inhibition of pathogenic bacteria, antioxidation, and toxicity on colorectal cancer cell line. *Microorganisms*, 7(12), 700.

- Kulkarni, M., & Kulkarni, S. (2022). Kombucha: A review of its potential health benefits. *Journal of Food Science and Technology*, 69(1), 104475.
- Mahadi, I., Sayuti, I., & Habibah, I. (2016). Pengaruh variasi jenis pengolahan teh (*Camellia sinensis* L Kuntze) dan konsentrasi gula terhadap fermentasi kombucha sebagai rancangan lembar kerja peserta didik (LKPD) biologi SMA. *Jurnal Biogenesis*, 13(1), 93-102.
- Musdholifah, M., & Zubaidah, E. (2016). Studi aktivitas antioksidan kefir teh daun sirsak dari berbagai merk dipasaran [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Naland, H. (2008). Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Nazaruddin, P. (1993). Teh, Pembudidayaan dan pengolahan. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Nurdjannah, N. (2004). Pengolahan Kayu Manis. *Jurnal Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*.
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha Cascara (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.
- Paimin FR. (2001). Jamur dipo harus tepat dosis. Trubus, Jakarta.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Pratiwi, A., & Aryawati, R. (2012). Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fisik dan kimia pada pembuatan minuman kombucha dari rumput laut *Sargassum* sp. *Maspari Journal: Marine Science Research*, 4(1), 131-136.
- Putra, A., Muhaimin, M., & Wulansari, D. (2022). Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha Teh Daun Pedada Terhadap Sifat Fisikokimia.
- Rahayu, E.S dan Kuswanto, K. R. (1987). Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rahmatullah, R., Wulandari, R., Rendana, M., Waristian, H., Rahmania, A. A., Shasniya, A., ... & Najib, M. (2021). Teh Fermentasi Menggunakan Starter Kombucha Dengan Tambahan Sari Buah Organik Sebagai Solusi Hidup Sehat. *Applicable Innovation of Engineering and Science Research (AVoER)*, 302-307.
- Ratnasari, Z., Baehaki, A., & Supriadi, A. (2014). Penggunaan Garam, Sukrosa Dan Asam Sitrat Konsentrasi Rendah Untuk Mempertahankan Mutu Fillet Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Fishtech*, 3(1), 8-14.

- Rinihapsari, E., & Richter, C. A. (2008). Fermentasi Kombucha dan potensinya sebagai minuman kesehatan. *Media Farmasi Indonesia*, 3(2), 149855.
- Rukmelia., Astrina Nur Inayah., & Jumarni. (2023). Fermentasi Kombucha Dengan Penambahan Kayu Manis Dan Cengkeh Sebagai Alternatif Minuman Fungsional. *Jurnal Rekayasa dan Menejemen Industri*, 11(3), 477-485.
- Siswanti, A., Sundari, S., & Uksan, A. (2022). Home Industry Pengolahan Cengkeh Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Mamala Kabupaten Maluku Tengah (Studi Perspektif Ekonomi Islam). *Jurnal Cafeteria*, 3(1), 77-87.
- Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. (2021). Analisis kandungan gula reduksi pada gula semut dari nira aren yang dipengaruhi pH dan kadar air. *BIOEDUKASI: Jurnal Pendidikan Biologi*, 12(1), 101-108.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi (1997). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Syafika, I (2023). Formulasi minyak atsiri (essential oil) cengkeh (*Oleoum syzygium aromaticum*) pada pembuatan eau de parfume.
- Thomas, A.N.S. (2007). Tanaman Obat Tradisional. Yogyakarta: Kanisus.
- Titis Sari Kusuma, A. D. (2017). Pengawas Mutu Makanan. Universitas Brawijaya.
- Wistiana, D. (2014). Karakteristik kimiawi dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi (*Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya*).