

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah N. 2010. *Analisis Kondisi dan Potensi Lama Fermentasi Medium Kombucha (Teh, Kopi, Rosela) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Pathogen (Vibrio cholerae dan Bacillus cereus)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri, Malang.
- Amalia, S., S. Wahdaningsih, dan E.K. Untari., 2014. *Antibacterial activity testing of n-Hexane fraction of red dragon (Hylocereus polyrhizus Britton and Rose) fruit peel Staphylococcus aureus ATCC 25923*. Traditional Medicine Journal. 19(2):89-94.
- Anonim. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists*. Edisi ke 14. Kenneth Helrich, Chapter 44.1.03. United States of America
- Anonim. 2008. *Teh Hitam Diolah dengan Fermentasi*. Journal of Clinical Nutrition. American.
- Anonim. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Indonesia.
- Anonim. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Anonim. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Volume 19 Nomor 3.
- Anonim. 2015. SNI 1902:2016. *Teh Hitam*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2016. *Parameter Fisika Tingkat Kekeruhan*. <http://eprints.polsri.ac.id>. Diakses pada tanggal 11 Maret 2019 pukul 21.00
- Ardheniati, M. 2008. *Kinetika Fermentasi pada Teh Kombucha dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Brotodjojo, L. C. 2002. *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Cahyadi. 2016. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta : Univeritas Indonesia Press
- Chaturvedula, V.S.P dan Prakash, I. 2011. *The aroma, taste, color and bioactive constituents of tea*. Journal of Medicinal Plants Research Vol. 5(11).

- Danang, Lelono. 2011. *Teh : Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya*. [https://www.researchgate.net/publication/286460235\\_Teh\\_Proses\\_Karakteristik\\_Komponen\\_Fungsionalnya](https://www.researchgate.net/publication/286460235_Teh_Proses_Karakteristik_Komponen_Fungsionalnya). Diakses pada Tanggal 12 Juli 2019.
- Davey, M. W, Kenis, K., dan Keulemans, J. 2006. *Genetic Control of Fruit Vitamin C Contents*. *Plant Physiology* 142: 343–351.
- Fulder, S. 2004. *Khasiat Teh Hijau*. Penerjemah: T.R. Wilujeng. Prestasi Pustaka Publisher, Jakarta.
- Frank, W Gunther. 1991. *Kombucha Minuman Hasil Fermentasi*. Yogyakarta : Liberty.
- Hartoyo, Arif. 2003. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Harler. 1996. *Tea Growing*. London : Oxford university Press.
- Heong, C. S., Kaur, B. N., Huda, A.A., Karim dan Fazilah, A. 2011. *Effect of Fermentation on The Composition of Cantella Asiatica Teas*. *American Journal of Food Technology* 6(7): 581-593
- Jaya, Sakti. 1995. *Warna Sejati pada Air Minum dalam Kemasan*. Yogyakarta : Jaya Sakti.
- Jayabalan, R., S, dan Marimuthu, K., S. 2007. *Changes in Content of Organic Acids and Tea Polyphenol during Kombucha Tea Fermentation*. *Food Chemistry*.
- Junior RJS, Batista RA, Rodrigues SA, Filho LX dan Lima AS. 2009. *Antimicrobial Activity Of Broth Fermented With Kombucha Colonies*. *Journal Microbiol Biochem Techno* 1(1): 72-78.
- Kurniati, Prasetya dan Winarni. 2012. *Ekstrasi dan Uji Stabilitas Zat Warna Tepung Biji Nangka*. *Jurnal*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Lapus, John. 1967. *Fermentasi Kombucha*. Yogyakarta : Liberty.
- Madigan 2009. *Brock Biology of Microorganism 12th ed*. San Francisco: Pearson Education.Inc.Page. 1025-1033.
- Massita, N.A.D. 2017. *Evaluasi Sifat Kimia, Fisik, Mikrobiologi, dan Tingkat Kesukaan Saus Tomat (Solanum Lycopersicum) Dengan Variasi Konsentrasi Tepung "Onggok"*. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Munisa, Rahmi, Silvi Leila. 2012. *Antioksidan*. Yogyakarta : Liberty

- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nasoetion, A. H. dan Karyadi, D. 1987. *Vitamin*. Jakarta: PT Gramedia.
- Pridia, H. 2015. *Rainbow Smoothie Kaya Antioksidan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Purnami, K. I. 2018. *Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 7 No. 2. Universitas Udayana
- Puspitasari, Y., Retno P., Maulina, N. 2017. *Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman untuk Antioksidan*. Jurnal Kesehatan. STIKes Surya Mitra Husada Kediri
- Rahayu ES dan Kuswanto KR. 1987. *Teknologi pengolahan minuman beralkohol*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rohdiana, D. 1999. *Evaluasi Kandungan Theaflavin dan Thearubigin pada Teh Kering dalam Kemasan*. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung Vol. 9 No. 1-2. Bandung.
- Rukmana. R. 1997. *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sabrina, R. 2015. *Umur Simpan Kombucha Teh Hitam dengan Perisa Buah Murbei (Morus alba) dalam Kemasan Botol Kaca dengan Metode Pendekatan Arrhenius*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Setyamidjaja, Djoehana. 2000. *Teh Budidaya & Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Siregar, B. A. 2003. *Studi tentang Pengaruh Jenis dan Wadah Fermentasi pada Proses Pembuatan Teh Kombucha*. Universitas Sumatera Utara.
- Sudarmadji, S., B., Haryono, Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Libety
- Suhardini, Prasis Nursyam dan Elok Zubaidah. 2016. *Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Universitas Brawijaya Malang.
- Suharti, N., Merkuria, K., Indas, T. P. 2009. *Kombucha Rosella (Hibiscus sabdariffa Linn) dan Kemampuannya Sebagai Antihiperkolesterolemia*. Agritech. Vol. 29. No.1 Hal: 26:30

- Suprapti, Lies. 2004. *Teknologi Tepat Guna Keripik, Manisan Kering dan Sirup Nangka*. Yogyakarta : Kanisius
- Susilowati, A. 2013. *Perbedaan Waktu Fermentasi dalam Pembuatan Teh Kombucha dari Sari Teh Hijau Lokal Arraca Kiara, Arraca Yabukita, Pekoe dan Dewata Sebagai Minuman Fungsional untuk Antioksidan*. Pusat Penelitian Kimia ISBN 978-602-99334-2-0
- Tuminah, S. 2004. *Teh [Camellia sinensis O.K. var. Assamica (Mast)] sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan*. Cermin Dunia Kedokteran No. 144. Hal 52-54
- Vitas, J., Malbasa, R., Grahovac, J., dan Loncar, E. 2013. *The Antioxidant Activity Of Kombucha Fermented Milk Products With Stinging Nettle and winter Savory*. Journal of Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, Vol. 19, No. 1, h. 129-139.
- Waites, M. J. 2001. *Industrial Microbiology : An Introduction*. London : blackwell science,ltd.
- Wibowo, B, Wijayakusuma, H.M., H.S. Dalimarta, A.S. Wirian dan T. Yaputra. 1998. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Widyastuti, 1993. *Nangka dan Cempedak*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, Heri. 2007. *Antioksidan Alami dan radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Zowail, M.E.M., Khater, E.H.H. dan EL-Asrag, M.E.M. 2009. *Protective effect of green tea extract against cytotoxicity induced by enrofloxacin in rat Egypt*. Acad. J. biolog. Sci., 1 (1): 45-64