

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Udiantoro, U., dan Nugroho, A., 2019. *Kecerahan Dan Konsistensi Warna Kuning Dari Empat Ekstrak Pewarna Alami*. Pro Food, 5(2), 507-519.
- Adila, R., Nurmiati., dan Agustien, Anthoni., 2013. *Uji Antimikroba Curcuma spp. Terhadap Pertumbuhan Candida albicans, Staphylococcus aureus dan Eschericia coli*. Jurnal Biologi Universitas Andalas.
- Anggraini, T., 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Penerbit Erka. Padang
- Anonim, 2020. *23 Manfaat Temulawak Berdasarkan Kandungan*. (online) <https://www.honestdocs.id/23-manfaat-temulawak-berdasarkan-kandungannya>. Diakses Pada Tanggal 11 Maret 2020
- Ardheniati, Minang., 2008. *Kinetika Fermentasi Pada Teh Kombucha Dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aryanta, I. W. R., 2019. *Manfaat jahe untuk kesehatan*. Widya Kesehatan, 1(2), 39-43..
- Atmodjo, P. K., Narindri, B., Harsono, A., dan Edison, A., 2016. *The Effect of Temulawak Extract on Alcohol Fermentation from Molase Substrate by Saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati, 1(3), 132-137.
- Ayuratri, M. K., dan Kusnadi, J., 2018. *Aktivitas Antibakteri Kombucha Jahe (Zingiber officinale)(Kajian Varietas Jahe Dan Konsentrasi Madu)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(3).
- Cahyaningtyas, Y. D. W., 2018. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitrasi (TAT) dan Karakteristik Fisik (Uji Oganoleptik) pada Teh Kombucha Serai (Cymbopogon citratusI (DC.) Stapf.)*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Dermawaty, D. E., 2015. *Potential Extract Curcuma (Curcuma xanthorrhizal, Roxb) as Antibacterials*. Jurnal Majority, 4(1).
- Dutta, H., dan Paul, S. K., 2019. *Kombucha Drink : Production, Quality, And Safety Aspects*. In Production and Management of Beverages (pp. 259 – 288). Woodhead Publishing.
- Effendi, S. D., Syakir, M., Yusron, M., dan Wiratno., 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Teh*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Engelen, A., 2017. *Analisis Sensori dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah*. Jurnal Technopreneur, 5(1): 8-12.
- Evizal, R., 2013. *Tanaman Rempah dan Fitofarmaka*. Lembaga Penelitian Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Fakhrudin, M.I., 2008. *Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Greenwalt, C.J., Steinkraus K.H., dan Ledford R.A., 2000. *Kombucha, the fermented tea: microbiology, composition, and claimed health effects*. J Food Prot. 63(7):976-981.

- Hakim, L., 2015. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran. Diandra Creative (Kelompok Penerbit Diandra). Yogyakarta
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., dan Yudistira, A., 2017. *Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal*. *Pharmacon*, 6(4).
- Ibrahim, A. M., Yuniarta, Y., dan Sriherfyna, F. H., 2014. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis*. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Jakubczyk, K., Gabriela, P., dan Janda, K., 2020. *Characteristics and biochemical composition of kombucha – fermented tea*. Review Article. *Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu*. 10.26444/monz/118887.
- Khamidah, A., Antarlina, S.S., dan Sudaryono, T., 2017. *Ragam Produk Olahan Temulawak untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 36. No. 1 Juni 2017. (1-12)
- Koswara, S., 2006. *Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kumar, V., dan Joshi, V. K., 2016. *Kombucha: Technology, Microbiology, Production, Composition and Therapeutic Value*. *International journal of food and fermentation technology*, 6(1), 13-24.
- Leal, J. M., Oros, J. H., Jayabalan, R., Aburto, A. E., dan Suarez, L. V., 2018. *A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites*. *Journal of food*. Vol 16, no. 1, 390-399
- Lestari, K. A. P., & Sa'diyah, L., 2020. *Karakteristik Kimia dan Fisik Teh Hijau Kombucha pada Waktu Pemanasan yang Berbeda*. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1), 15-20.
- Listiana, A dan Herlina., 2015. *Karakterisasi Minuman Herbal Celup dengan Perlakuan Komposisi Jahe Merah: Kunyit Putih, dan Jahe Merah: Temulawak*. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Mousavi, S. M., Hashemi, S. A., Zarei, M., Gholami, A., Lai, C. W., Chiang, W. H., Omidifiar, N., Bahrani, S., dan Mazraedoost, S., (2020). *Recent Progress in Chemical Composition, Production, and Pharmaceutical Effects of Kombucha Beverage: A Complementary and Alternative Medicine*. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2020.
- Munadi, R., 2020. *Analisis Komponen Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc. Var rubrum)*. *Cokroaminoto Journal of Chemical Science*, 2(1), 1-6.
- Ningtyas, Riza., 2015. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Jumlag Inokulum terhadap Karakteristik Kimia dan Potensi Antibakteri Teh Kombucha dari Air Rebusan Jagung Manis (Zea mays saccharata Sturt)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

- Nurhayati, N., Yuwanti, S., dan Urbahillah, A., 2020. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum)*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 31(1), 38-49.
- Pebiningrum, A., Kusnadi, J., dan Rif'ah, H. I. A., 2018. *Pengaruh Varietas Jahe (Zingiber officinale) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe*. Journal of Food and Life Sciences, 1(2).
- Pratiwi, A., Elfita, dan 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.
- Purnami, K. I., Jambe, A. A. A. G. N., dan Wisaniyasa, N. W., 2018. *Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 7(2).
- Puspitasari, Y., Palupi, R., dan Nurikasari, M., 2017. *Analisis kandungan vitamin C teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan*. Global Health Science (GHS), 2(3), 245-253.
- Raharjo, S., Su'i, M., dan Suprihana, S., 2017. *Pengaruh Penambahan Pewarna Ekstrak Kunyit dan Ekstrak Wortel Terhadap Margarin Berbahan Minyak Kelapa dan Lemak Coklat*. Agrika, 11(2), 135-145.
- Rohdiana, D., 2015. *Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya*. Food review Indonesia, Vol. X/NO. 8
- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiawan, B., Riyadi, H., dan Briawan, D., 2014. *Potensi Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Sebagai Antioksidan*. In Prosiding Seminar Nasional & Internasional.
- Septiana, A. T., Handayani, I., dan Winarsi, H., 2019. *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisikokimia Madu Temulawak (Curcuma zanthorrhiza Roxb) yang Ditambah Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 8(4), 155-160.
- Setiani, Dini., 2014. *Studi Optimasi Pembuatan Kombucha dari Ekstrak Teh Hitam Serta Uji Aktivitas Antioksidan*. Universitas Pendidikan Indonesia
- Simanjuntak, D. H., Herpandi, H., dan Lestari, S. D., 2016. *Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Tumbuhan Apu-apu (Pistia stratiotes) Selama Fermentasi*. Fishtech, 5(2), 123-133.
- Simorangkir, H. A. H., 2020. *Mikroenkapsulasi Kombinasi Curcumin pada Kunyit (Curcuma Longa) dan Epigallocatechin-3-Gallate (EGCG) pada Daun Teh Hijau (Camellia Sinensis): Inovasi Terapi Pencegahan Diabetik Retinopati pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. SCRIPTA SCORE Scientific Medical Journal, 1(2), 11-11.
- Sudarmadji, S., 1996. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan & Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suhardini, P. N., dan Zubaidah, E., 2015. *Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 4(1).
- Tana, S. dan Isdadiyanto, S., 2016. *Pengaruh Fermentasi Teh Kombucha Kadar 50 % Terhadap Glukosa Darah Tikus Putih*. Prosiding Seminar Nasional

- from Basic Science to Comprehensive education. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro.
- Towaha, J., 2013. *Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun teh (Camelia sinensis)*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Vol. 19 No. 3.
- Umami, S. H., dan Ernani, D. W., 2018. *Pengaruh Variasi Waktu Fermentasi Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Kombucha (Ficus Carica)*. Diss. Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Verawati, C. S. W., 2019. *Pengaruh Variasi Jenis Gula Terhadap Kadar Alkohol, Total Asam Tertitrasi (TAT), dan Uji Organoleptik Hasil Fermentasi Kombucha Teh Daun Sukun (Artocarpus altilis)*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Vitas, J., Vukmanović, S., Čakarević, J., Popović, L., dan Malbaša, R., 2019. *Kombucha fermentation of six medicinal herbs: Chemical profile and biological activity*. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 34-34..
- Winarti, C., dan Nurdjanah, N., 2005. *Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian, 24(2).
- Wulandari, A., 2014. *Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffea Arabica) Dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak*. Naskah publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Yen, G.C. and Chen, H.Y., 1995. *Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 43, 27-32.
- Yusron, M., 2009. *Respon temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) terhadap pemberian pupuk bio pada kondisi agroekologi yang berbeda*. Jurnal Litri, 15(4), 162-167.