

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Syahrurachman, dkk. 1994. *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran Edisi Revisi*. Jakarta : Bina Rupa Aksara.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 1993. *Dasar-Dasar Pemeriksaan Mikrobiologi*. Yogyakarta : Fakultas Kedokteran UGM.
- Dwidjoseputro. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan
- Edwin. 2002. Dari berbagai sumber/13 oktober/<http://www.pikiranrakyat.com>
- Frank, Günther. W. 1994. *Kombucha, minuman hasil fermentasi yang ada unsur "ces-pleng" didalamnya*. E-mai: [frank@kombu.de](mailto:frank@kombu.de)
- Gibson, J.W. 1996. *Mikrobiologi dan Patologi Modern Untuk Perawat*. Jakarta : EGC.
- Hasim. 2003. *Menanam Rumput, Memanen Antibiotik*. <http://www.kompas.com>
- Himan. 1999. *Teh Kombucha Minuman Kesehatan dari Timur Jauh*. [http://www.Brawijaya.acid/student/techno/tecnologi % 20. Techno 6a.htm](http://www.Brawijaya.acid/student/techno/tecnologi%20Techno6a.htm)
- <http://tomyj.multiply.com/feed.rss>
- <http://www.wikipedia.com>
- Indan, Entjang. 2003. *Mikrobiologi dan Parasitologi Untuk Akademi Keperawatan*. Bandung : Citra Aditya Bakti.
- Joke R Wattimena, dkk. 1991. *Farmako Dinamika dan Terapi Antibiotik*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Muktar. 2003. *Diare Tampak Remeh, Tapi Bisa Mematikan* (online). (<http://www.pikiran-rakyat.com>)
- Mulyani, Titik Prapti . 2003. *Pengaruh Waktu Inkubasi pada Fermentasi Cairan Kopi dengan Inokulum "Kultur Kombucha" terhadap Kadar Gula Reduksi, Daya Antibiotik dan Pembentukan Asam*. Surakarta : Skripsi. FKIP UMS

- Naland, Henry. 2004. *Kombucha : Teh Ajaib Pencegah dan penyembuh Aneka Penyakit*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Nyoman Suendra, dkk. 1991. *Buku Pedoman Mata Ajaran Mikrobiologi Lingkungan*. Jakarta : Depkes RI.
- Pelczar, Michael dan Chan, E.C.S. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi I* Jilid I. Diterjemahkan oleh Ratna Siri Hadioetomo, Teja Imas, Sutarmi, Tjitrosomo, Sri Lestari A. Jakarta : UI Press.
- Pelczar, Michael dan Chan, E.C.S. 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi* Jilid II. Diterjemahkan oleh Ratna Siri Hadioetomo, Teja Imas, Sutarmi, Tjitrosomo, Sri Lestari A. Jakarta : UI Press.
- Purborini, Anik. 2003. *Pengaruh Waktu Inkubasi Pada Fermentasi Cairan Kopi Dengan Inokulum "Kultur Kombucha" Terhadap Kadar Alkohol Dan Tanin*. Surakarta : Skripsi. FKIP UMS.
- Rahayu, Tuti dan Rahayu, Triastuti. 2006. *Laporan Hasil Pengujian Kombucha Coffee*. Yogyakarta : Laboratorium Penelitian dan Pengujian Terpadu Universitas Gadjah Mada.
- Robbers,dkk. 1996. *Pharmacognosy and Pharmacobiotechnology*. USA : A. Waverly Company.
- Rofiq, M Nasir. 2002. *Pengaruh Inhibisi Teh Fermentasi Kombucha Terhadap Bakteri Salmonella pullorum Secara Invitro*. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia Vol.4, No.5.
- Setiabudy, R dan Chan, V. H.S. 1995. *Pengantar Antimikroba dalam Termakologi dan Terapi* Edisi IV. Jakarta : Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran UI Press.
- Sudarmadji, Slamet. 1987. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan* Bagian III. Yogyakarta : UGM Press.
- Suhardjo dan C.M Kusharto. 1999. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta : Kanisius.
- Thomas A.N.S. 1994. *Tanaman Obat Tradisional 2*. Yogyakarta : Kanisius.
- Winardi, Rafael Remit. 1999. *Seduhan Teh Hijau yang Difermentasi, Cita Rasa dan Potensi Khasiatnya*. Tesis S-2 Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan Jurusan Ilmu-ilmu Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Winarni, Sri. 2004. *Identifikasi Bakteri Hasil Isolasi Dari Tinja Pasien Diare Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta*. Surakarta : Skripsi Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Waluyo, Lud. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Zulaekah, Siti. 2004. *Dasar Gizi*. Surakarta : Program Diploma III Kesehatan UMS.