

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. 1993. *Mikrobiologi Kedokteran*. Binarupa Aksara. Jakarta.
- _____. 1996. <http://id.wikipedia.org/wiki/kombucha>
- _____. 2001. *Kafein*. <http://www.gizi.net>
- _____. 2005. <http://kajian-muslimah.blogspot.com>
- _____. 2006. *Cuka Pengganti Formalin untuk Mengawetkan Daging Ayam*. <http://www.litbang.deptan.go.id>
- Dwidjoseputro. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Edwin. 2002. *Khasiat Yoghurt untuk Pengobatan*. <http://www.pikiranrakyat.com>.
- Frank, W Gunter. 1994. *Kombunha, Minuman Hasil Fermentasi yang Ada Unsur Ces-Pleng di Dalamnya*. E-Mail : Frank.kombu.de
- Gaman, P.M. dan Sherington, K. B. 1994. *Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gibson, J.M.M.D. 1996. *Mikrobiologi dan Patologi Modern untuk Perawat*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Jawetz, E., Melnick, J. L., dan Adelberg, E. A. 2001. *Mikrobiologi Kedokteran* Edisi XXII. Diterjemahkan oleh Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga. Penerbit Salemba Medika. Jakarta.
- Keenan, Kleinfelter Wood. 1986. *Kimia untuk Universitas*. Alih Bahasa oleh Hadyana P. Erlangga. Jakarta.
- Mulyani, Titik Prapti . 2003. *Pengaruh Waktu Inkubasi pada Fermentasi Cairan Kopi dengan Inokulum “Kultur Kombucha” terhadap Kadar Gula Reduksi, Daya Antibiotik dan Pembentukan Asam*. FKIP UMS. Surakarta. Skripsi.
- Mutschler, E., 1991. *Dinamika Obat* Edisi V. Terjemahan Widyanto, M. B. dan Ranti, S.S. Penerbit ITB. Bandung.

- Naland, Henry. 2004. *Kombucha : Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Page, Davids. 1985. *Prinsip-Prinsip Biokimia*. Erlangga. Jakarta.
- 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. UI Press. Jakarta.
- 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. UI Press. Jakarta.
- Purborini, Anik. 2003. *Pengaruh Waktu Inkubasi pada Fermentasi Cairan Kombucha Kopi dengan Inokulum “Kultur Komnucha” terhadap Kadar Alkohol dan Tanin*. FKIP UMS. Surakarta. Skripsi.
- Shears, Tony H. 2004. *Colour of Atlas of Medical Microbiology* 2nd Edition. Mosbby. Philadelpia.
- Stout, David dalam Hasim. 2003. *Menanam Rumput, Memanen Antibiotik*. <http://www.kompas.com>
- Sudarmadji, Slamet. 1987. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan* Bagian III. UGM Press. Yogyakarta.
- Suendra, dkk. 1991. *Buku Pedoman Mata Ajaran Mikrobiologi Lingkungan*. Depkes RI. Jakarta.
- Suhardjo dan Kusharto, C.M. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius. Yogyakata.
- Surya. 2006. *Teh Kombucha Lawan Kanker*. <http://www.combiphar.com>
- Syachrurachman, Agus, dkk. 1994. *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran* Edisi Revisi. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Waluyo, Lud. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Warsa, U. C. 1994. *Kokus Positif Gram*, dalam *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran* Edisi Revisi. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Wattimena, J.R., Sugiarso, N.C., Widianto, M.B., Sukandar, E.Y. dan Soemardji, A.A. 1991. *Farmako Dinamika dan Terapi Antibiotik*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

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. UGM. Yogyakarta.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Tehnologi dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta.

Zulaekah, Siti. 2004. *Dasar Gizi*. Program Diploma III Kesehatan UMS. Surakarta.