

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiwati dan Kusnadi, 2003. “*Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi Tea Cider*”. Journal ITB Sains dan Teknologi.
- Adhe K, Taufiq. 2011. *Building websites of information black coffee holics with joomla*. Universitas Gunadarma. <http://library.gunadarma.ac.id>. Diakses pada tanggal 12 April 2012
- Afifah, Nurul. 2010. “*Analisis Kondisi dan Potensi Lama Fermentasi Medium Kombucha (teh, kopi, rosela) dalam Menghambat Bakteri Patogen (Vibrio cholerae dan Bacillus cereus)*”. Skripsi. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Agus, M. 2002. *Mikrobiologi Terapan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang Press.
- Alan weinberg, Bennett dan bonie.k Bealer. 2002. *The Miracle of Caffeine*. New York : The free press
- Allen, Collen M. 1998. *Kombucha FAQ—Frequently Asked Questions about Kombucha Tea*.
http://persweb.direct.ca/chaugen/kombucha_faq_home.html.
- Andarwulan, N., dan Koswara, S. 1989. *Kimia Vitamin*. Jakarta : CV. Rajawali.
- Anugrah, Sanjung Tria. 2005. “*Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (Camellia Sinensis)*”. Skripsi. IPB: Bogor.
- Bangun dan B. Sarwono. 2002. *Khasiat & Manfaat Mengkudu*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Djauhariya, Endjo. Mono Rahardjo, dan Ma'mun. 2003. *Karakterisasi Morfologi dan Mutu Buah mengkudu*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Duwuran, I Dewa Made Buana. 2008. *Kopi Mengkudu*.http://disbunbali.info/arsip_berita.php?id_berita=55 . Diakses pada tanggal 12 April 2012.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Dirjen Pendidikan Tinggi, Bogor : Dekdikbud. PAU IPB.

- Funder, S. 2004. *Khasiat Teh Hijau*. Jakarta: Prestasi Pustaka Publisher.
- Hardoko, A. Parhusip, dan I.P. Kusuma. 2003. Mempelajari karakteristik sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn.) yang dihasilkan melalui fermentasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* XIV(2): 144–153.
- Hartoyo, Arif. 2003. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Jogjakarta : Kanisius.
- Hirazumi, A., E. Furusawa, S.C. Chou, and Y. Hokama. 1999. *An immunomodulatory polysaccharide-rich substance from the fruit of Morinda citrifolia (noni) with antitumor activity*. *Phytochem. Res.* 13:380-387.
- Hidayat, N., M.C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Karyadi, Darwin dan Muhilal. 1992. *Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan* . Jakarta: PT Gramedia.
- Lelyana, Rosa. 2008. Pengaruh Kopi Terhadap Kadar Asam Urat Darah. Tesis. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Naland, Henry. 2004. *Kombucha: Teh Ajaib Pencegah Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nainggolan, Jusman. 2009. “*Kajian Pertumbuhan Bakteri Acetobacter Sp. dalam Kombucha-Rosela Merah (Hibiscus Sabdariffa) pada Kadar Gula dan Fermentasi yang Berbeda*”. Tesis. Universitas Sumatra Utara.
- Najiyati, S. dan Danarti. 1997. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Noor, Zuheid. 1991. *Senyawa Anti Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Oktavia, Eka. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Ragi Dan Media Pembungkus Yang Berbeda Terhadap Kualitas Tape Bekatul Dilihat Dari Kadar Etanol*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Umayah U, Evi dan Moch Amrun H. 2001. “*uji aktivitas antioksidan ekstrak buah naga (Hylocereus undatus (Haw.) Britt. & Rose)*”. *Jurnal Ilmu Dasar* Vol 8.No.1, 2007.83-90
- Purborini, Anik. 2003. *Pengaruh Waktu Fermentasi pada Cairan Kopi dengan Inokulum Kultur Kombucha Terhadap Kadar Alkohol dan Tanin*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Puspitasari, T. I. 2001. *Analisis Kandungan Selenium pada Tanaman yang Potensial untuk dimanfaatkan Sebagai Antiketombe*. Skripsi. Bogor: Jurusan Kimia FMIPA IPB.
- Prawirokusumo, Soeharto. 1991. *Biokimia Nutrisi (Vitamin) edisi 1*. Yogyakarta : BPFY-Yogyakarta.
- Rahayu, Tuti. 2005. *Kadar Kolesterol Darah Tikus Putih (Rattus Norvegicus L)Setelah Pemberian Cairan Kombucha Per-Oral*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Vol. 6. Surakarta : Jurusan Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Septiyani, Retnosyari *et al.*2002. *Minuman Kesehatan Teh Menkudu Instan Dengan Penambahan Vitamin C*. Buletin penalaran UGM Vol. 10. No. 02. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Siswoputranto, P.S., 1992. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Siswoputranto. 1976. *Komoditi Ekspor Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Solomon. 1999. *The Noni Phenomenon*.Utah : Direct Source Publishing
- Sofro, A. S dkk. 1992. *Protein Vitamin Dan Bahan Ikutan Pangan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Susmandiri, M. 2002. *Asam Glukuronat Antioksidan dalam Fermentasi Daun Benalu Teh oleh Konsorsium Acetobacter - Saccharomyces*. Skripsi. Bogor: Jurusan Kimia FMIPA Institute Pertanian Bogor.
- Sumantri.2007. *Analisis Makanan*.Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Steenis, Van. 2006. *Flora*. Jakarta: PT Pradya Paramita.
- Winarno, F. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Whitaker, A dan Stanburry, P.F. 1984. *Principles of Fermentation Technology*. Oxford, Inggris : Pergamon Press.
- Sudiarto, M. Rizal, M. Rahardjo, E. Djauhariya, R.T. Setiyono, Ma'mun, H. Nurhayati, M. Sukmaekstrak, dan S. Nursamsiah. 2003. “ *Penyiapan teknologi bahan tanaman, perbanyakan, standarisasi bahan baku, dan formulasi anti diabet mengkudu* “. Laporan Akhir Hasil Penelitian. Bagian Proyek Pengkajian Teknologi Partisipatif. Balitro. Badan Litbang Pertanian. Deptan. hlm. 1-28.

Tuti Rahayu dan Triastuti Rahayu.2006. ”*Optimasi Fermentasi Cairan Kopi Dengan Inokulan Kultur Kombucha (Kombucha coffee)* “.Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, Vol. 8, No. 1, 2007: 15 – 29.

Rahayu, Triastuti. 2009. *Penuntun Praktikum Biokimia*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Waha, L.G. 2001. *Sehat dengan Mengkudu*. Jakarta: MSF Group. hlm. 1-44.

Wijayakusuma, H.M., H.S. Dalimarta, A.S. Wirian, T. Yaputra, dan B. Wibowo. 1992. *Tanaman BerkhasiatObat di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Kartini.

Winarno, 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 1993. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia.

Winarti, christina. 2005. “*Peluang Pengembangan Minuman Fungsional Dari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia. L)*”. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 24 No. 4.