

## Daftar Pustaka

- Aditiwati, 2003. Kultur Campuran Dan Faktor Lingkungan Mikrobiologi Yang Berperan Dalam Fermentasi Tea Cider. *Journal ITB Sains Dan Teknologi*.
- Afrianti. 2010. *Macam Buah-Buahan Untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.
- Anugrah, S.T. 2005. Pengembangan produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku teh hitam (*Camelia sinensis*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor : IPB.
- Cultur For Health Team. 2013. A Where Healthy Food Starts Guide Kombucha. United State. Culture For Health Publisher.
- Desmiaty, Y, Dkk. 2008. Penentuan Jumlah Tanin Total pada Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia Lamk*) dan Daun Sambang Darah (*Excoecaria bicolor Hassk.*) Secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. *Ortocarpus*. Vol 08. 106-109.
- Dewi, 2013. Penggunaan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea Americana Mill.*) Sebagai Antibakteri *Proteus Mirabilis* Dan *Aerobacter Aerogenes*. *Journal FMIPA Universitas PGRI*. Vol 06. No 02. Surabaya.
- Duwi, W, dkk. 2015. Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal pangan dan agroindustri*. Vol 03. No 04 . Malang.
- Ebook Pangan. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam industri Pangan*.
- Febrianita. 2008. Daya Fermentative Dan Biopreservatif Isolate Bakteri Asam Laktat Dari Sayur Dan Buah-Buahan Asal Daerah Linggarjati Dan Sekitar Kuningan. Skripsi. Jakarta : Universitas Nasional.
- Fратиwi, Y. 2008. Fermentasi Kefir Dari Susu Kacang-Kacangan. *Vis vitalis fakultas biologi universitas nasional*. Vol 01. No 04. Jakarta.
- Greenwalt, dkk . 2006. *Determination and Characterization of the Fermented tea Kombucha*. New York : Departent of Food Science Cornell University.
- Hariyatimi. 2004. Kemampuan Vitamin E sebagai Antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia. *Jurnal MIPA. Universitas Muhamadiyah Surakarta* Vol. 14: 52-60.
- Hasruddin, Nanda. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Bandung : Alfabeta.

- Iorio, E.L. 2007. *The Measurement of Oxidative Stress. International Observatory of Oxidative Stress, Free Radicals and Antioxidant Systems*. Special supplement to Bulletin
- Jariah, Nurul U. 2014. Uji Organoleptik dan Daya Simpan Selai Krokot (*Portulaca oleracea*) Dengan Pewarna Sari Buah Naga merah Dan Penambahan jahe Serta Gula Aren Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. FKIP UMS. Surakarta.
- Karina, A. 2012. *Alpukat*. Surabaya : stomata.
- Krisdiyanti, E, dkk. 2012. Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus*) Terhadap Kematian Larva *Aedes Aegypti*. *Analisis kesehatan sains*. Vol 01. No 02.
- Karyantina M, Suhartatik N. 2008. “Kombucha dengan variasi kadar gula kelapa sebagai sumber karbon”. *J Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 19(2) : 165-169.
- Liberty, dkk. 2012. “Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*)” *Jurnal Mipa Unsrat*. Vol 1(1) : 5-10.
- Malangngi LP, Meiske SS, and Jessy JEP, 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal MIPA UNSRAT*. Vol 1(1): 5-10.
- Malbasa R, et. al. 2008. “Comparison of the products of kombucha fermentation on sucrose and milasses” *Journal Food Chemistry*. 106: 1039-1045.
- Marlinda M, Meiske SS, and Audy DW, 2012. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (*Persea Americana Mill.*). *Jurnal MIPA UNSRAT*. Vol1(1): 24-28.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*. Vol 26, 211-219.
- Monica, F. 2006. Pengaruh Pemberian Air Seduhan Serbuk Biji Alpukat (*Persea americana Mill*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang diberi Beban Glukosa. Skripsi. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Nainggolan, J. 2009. Kajian Pertumbuhan Bakteri *Acetobacter* sp. Dalam Kombucha Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa*) pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Tesis. Medan : Sekolah Pascasarjana-Universitas Sumatera Utara.

- Naland, H. 2004. *Kombucha The Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka penyakit*.
- Obeng, Blimbing, 2010. *Khasiat Dan Manfaat Buah Nanas*. Jakarta : Sentra Informasi IPTEK.
- Prasetyawati, Dkk. 2010. Pengambilan Minyak Biji Alpukat Alpukat (*Persea americana Mill*) Dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal teknik kimia*. Vol 02. No 17. Palembang
- Portman, T. 2012. *Apple Cider*. Departement of Agriculture and Food, Australia : UWA.
- Rohman, A.Dkk. 2010. Antioxidant Activity, Total Phenolic and Total Flavaonoid of Extracts and Fractions of Red Fruit (*Padanus conoideus Lam*). *International Food Research Journal*. Vol 17, 97-106.
- Rusilanti.(2007). *Sehat dengan jus buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 101 hal.
- Sashikumar, JM., et, al. 2009. “In Vitro Antioxidant Activity of Methanolic Extracts of Berberis Tinctoria Lesch. Root and Root Bark”. *India Journal of Herbal Medicine and Toxycology*, 3 (2), 53-58.
- Srihari T, U Satyanarayana. 2012. “Changes in Free Radical Scavenging Activity of Kombucha during Fermentation”. *J.Pharm. Sci. & Res.* Vol.4(11),1978–1981.
- Suharmiati.2003. *Pengujian Bioaktivitas Anti Diabetes Melitus Tumbuhan Obat*. Cermin Dunia Kedokteran No.140.
- Suhartatik, Dkk. 2008. *Kombucha Sebagai Minuman Anti Hiperkolesterolemia Penelitian Hibah Pekerti Tahun II*. Dinas Pendidikan Tinggi/Dikti.
- Sukmawati, dkk. 2013. Penetapan Aktivitas Antioksidan Yang Optimal Pada Teh Hitam Kombucha Lokal Di Bali Dengan Variasi Waktu Fermentasi. Bali : Universitas Udayana.
- Tausigg, Batkin. 2002. “Bromealin. The Enzyme Complex of Pinniapple (*Ananas comosus*) and its Clinical Aplication”. *Abstract journal of Etnopharmacology*.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumubuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Tuminah S, 2009. Peran Kolesterol HDL Terhadap Penyakit Kardiovaskuler Dan Diabetes Mellitus. *Gizi Indon*, 32(1): 69-76.
- Wibisono, W. 2011. *Tanaman obat keluarga berkhasiat*. Ungaran : vivo publisher.

- Wijaya A, 1996. Radikal Bebas dan Parameter Status Antioksidan, ForumDiagnosticum, *Prodia Diagnostic Educational Services*, No. 1: 1–12.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.
- Wistiana, dkk. 2015. “Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha”.*Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No 4 p.1446-1457.
- Yu, Liangli, et, al. 2002. FreeRadicals Scavenging Properties of Wheat Extracts. *J.Agric Food Chem*.Colorado.
- Zuhrotun.2007. *Aktifitas Antidiabetes*.Bandung : Unpad.