

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani. 2015. *Pengetahuan Bahan Makanan dan Minuman Seri: Babi dan Khamr*. Malang: Penerbit Gunung Samudera.
- Bachruddin, Zaenal. 2014. *Teknologi Fermentasi pada Industri Peternakan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Eric, & Childs, Jessica. 2013. *Kombucha (The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizes, and Detoxifies)*. New York: AVERY.
- Fifendy, Mades; Irdawati; & Fitriana, Ola. 2012. "Pengaruh Pemanfaatan Gula Aren Terhadap Jumlah Mikroba dan Ketebalan Nata Pada TehKombucha". *Prosiding Seminar PATPI*. Hal: 116-124.
- Gardjito, Murdijati. 2013. *Bumbu, Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Habsari, Rinto. 2013. *Tea-Licious: Ide Keren Olahan Teh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hartanto, Windy. 2015. *Rainbow After Cancer*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Hartoyo, Arif. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hassym, Nursyah Putri; Abidjulu, Jemmy; & Yudistira, Adithya. 2017. "Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal". *Jurnal Ilmiah Farmasi*, Vol. 6. No. 4. Hal: 67-74.
- Hidayat, Nur; Meitiniarti, Irene; & Yuliana, Neti. 2018. *Mikroorganisme dan Pemanfaatannya*. Malang: UB Press.
- Hidayat, Nur; Masdiana CP; & Sri S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Kumalaningsih, S. 2014. *Pohon Industri Potensial pada Sistem Agrobisnis*. Malang: UB Press.
- Kusuma, Titis Sari. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Masek, Anna; Chrzescijanska, Ewa; Latos, Malgorzata; Zaborski, Marian; & Podsedek, Anna. 2017. "Antioxidant and Antiradical Properties of Green Tea Extract Compounds". *International Journal Electrochem*, Vol. 12. Page: 6600-6610.
- Naland, Henry. 2008. *Kombucha Teh Dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: AgroMedia.
- Nurikasari, Maulina; Puspitasari, Yenny, & Siwi, Retno Palupi Yoni. 2017. "Characterization and Analysis Kombucha Tea Antioxidant Activity

- Based On Long Fermentation As a Beverage Functional”. *Journal of Global Research in Public Health*, Vol. 2. Num. 2. Page: 90-96.
- Pratama, N., Usman, P., dan Yusmarini. 2015. “Kajian Pembuatan Teh Kombucha Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*)”. *JOM FAPERTA* Vol. 2. No. 2.
- Purnami, Ita K.; Jambe, Anom; & Wisaniyasa, Ni Wayan. 2018. “Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha”. *Jurnal ITEPA*, Vol. 7. No. 2. Hal: 1-10.
- Puspitasari, Yenny. 2017. “Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan”. *Global Health Science*, Vol.2. No. 3. Hal: 245-253.
- Radiati, Lilik Eka; Evanuraini, Herly; & Andriani, Ria Dewi. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Rosliyani, Noni. 2009. *Teh: 29 Resep Teh Nikmat*. Yogyakarta: Jogja Great Publisher.
- Sarwono, Bambang. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Setyamidjaja, Djoehana. 2000. *Teh Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soemantri, Ratna. 2014. *The Story in A Cup of Tea*. Jakarta: TransMedia Pustaka.
- Subakti, Puji. 2017. Kombucha Minuman Probiotik dari Larutan Teh. Diakses dari <https://sith.itb.ac.id/id/kombucha-minuman-probiotik-dari-larutan-teh/>.
(Diakses pada tanggal, 25 September 2019, pukul 17.30 WIB).
- Susanto, Edy. 2019. *Peptida Bioaktif Sebagai Antioksidan Eksplorasi pada Ceker Ayam*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susilowati, Agustine. 2013. “Perbedaan Waktu Fermentasi dalam Pembuatan Teh Kombucha dari Ekstrak Teh Hijau Lokal Arraca Kiara, Arraca Yabukita, Pekoe dan Dewata Sebagai Minuman Fungsional untuk Antioksidan”. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, Vol. 1. No.1. Hal: 28-33.
- Syah, Andi Nur Alam. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Tapan, Erik. 2005. *Kanker, Antioksidan & Terapi Komplementer*. Jakarta: Media Komputindo.
- Vishnoi, Himani; Bodla, Ramesh B; & Kant, Ravi. 2018. “Green Tea (*Camellia Sinensis*) and Its Antioxidant Property: A Review”. *IJPSR*, Vol. 9. Num. 5. Page: 1723-1736.

- Widyasari, Agustina. 2016. Aktivitas Antioksidan & Organoleptik Kombucha Daun Kelor dengan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Daun Kelor yang Berbeda. *Publikasi Ilmiah Skripsi Pendidikan Biologi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, Sri. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Wulandari, Astiti. 2018. “Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Komucha Teh Hijau Daun Jati (*Tectona grandis*) Terhadap Kadar Tanin Total dan Total Asam Tertitrasi (TAT)”. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma. Skripsi.
- Yuslianti, Euis R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Yuwono, Sudarminto Setyo. 2017. *Teknologi Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: UB Press.