

### DAFTAR PUSTAKA

- Albab, U., Nirwana, R, R., Firmansyah, R. A. 2018. “ Aktivitas Antioksidan Daun Jambu Air (*Syzygium Samarangense* (Bl.) Merr Et. Perry) Serta Optimasi Suhu Dan Lama Penyeduhan “. *Walisongo Journal of Chemistry*. Vol :2 (1). 18-30.
- Aprilia, Tyas Citra. 2016. Karakteristik Serbuk Pewarna Hijau Alami dari Daun Katuk (*Sauropus androgynous* L. Merr) Dengan Metode Foam-Mat drying. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Ariani. 2015. “ *Pengetahuan Bahan Makanan dan Minuman Seri : Babi dan Khamr* “. Malang : Gunung Samudera.
- Bachruddin, Zaenal. 2014. *Teknologi Fermentasi pada Industri Peternakan* Yogyakarta: UGM Press.
- Endah, J. 2004. *Membuat Tabulampot Rajin Berbuah*. Jakarta : Agormedia.
- Fifendy, M., Irdawati., dan Fitriana, O. 2015. “ Pengaruh Pemanfaatan Gula Aren Terhadap Jumlah Mikroba dan Ketebalan Nata Pada The Kombucha”. *Prosiding Seminar PATPI – Food and Renewable Energy For Life*. Hal : 116- 124.
- 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.
- Hariyati, T., Soelistya, Jekti, D. S. D., Andayani, Y. 2015. “ Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Jambu Air (*Syzygium Aqueum*) Terhadap Bakteri Isolat Klinis “. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA (JPPIPA)*. Vol 1(2). Hal : 31- 38.
- Hasruddin dan Nanda P. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Bandung : Alfabeta
- Hassmy, 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.
- Kurniawan, B. M., Ginting, S., dan Nurminah, M. 2017. “ Pengaruh Penambahan Gula Dan Starter Terhadap Karakteristik Minuman Teh Kombucha Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.5(2) : 251 – 257

- Kusuma, Titis Sari. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Mahadi, I., Sayuti, I., dan Habibah, I. 2016. “Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia sinensis* L Kuntze) Dan Konsentrasi Gua Terhadap Fermentasi Kombucha Sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Biologi SMA”. *Jurnal Biogenesis*. Vol.16. No.1. Hal : 93-102.
- Naland, Henry. 2008. *Kombucha Teh Dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: AgroMedia.
- Nurhidayah. 2018. “ Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kombucha Sari Buah Nanas “. *Artikel Ilmiah Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri Universitas Mataram*. Halaman : 1-9.
- Pujiastuti, E. 2015. “ Jambu Air Eksklusif “. Depok : PT. Trubus Swadaya.
- 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.
- Santoso, R. 2018. “ Skripsi Respon Pertumbuhan Tanaman Jambu Air Madu Deli Hijau (*Syzygium Aqueum* Burn.F) Terhadap Pemberian Pupuk Kotoran Itik Dan Ekstrak Kulit Pisang “. *Fakultas Pertanian: Program Studi Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara*.
- Sarwono, Bambang. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Setyamidjaja, Djoehana. 2000. *Teh Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardini, N, P., dan Zubaidah, E. 2016. “ Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi “. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4 ( 1 ) : 221 – 229.

- Suryanto, E., Momuat, L., Wehantouw, F., dan Patty, W. 2016. "Potensi Antioksidan Fenolik Dari Family Myrtaceae Perannya Sebagai Bahan Aktif Tabir Surya ". *Jurusan Kimia Fakultas MIPA Universitas Sam Ratulangi Manado*. Vol. 3 ( 2 ) : 74- 70.
- 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: Agro Media Pustaka.
- Tandi, J. 2017. " Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Jambu Air (*Syzygium aqueum* (Burm F.)Alston) Terhadap Glukosa Darah, Ureum Dan Kreatinin Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) ". *J. Trop. Pharm. Chem.* Vol 4.(2). Halaman : 43 – 51.
- Tapan, Erik. 2005. *Kanker, Antioksidan & Terapi Komplementer*. Jakarta: Media Komputindo.
- Taruh, F., dan Tabuni, M. 2018. " Uji Organoleptik Jus Alpukat ( *Persea Americana* Mill ) Pada Penambahan Berbagai Takaran Gula Aren ". *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis*. Vol 1 ( 1 ) : 57 – 68.
- Velicanski, A.S., D.D. Cvetkovic, S.L. Markov, V.T. Tumbas, and S.M. Savatovic. 2007. *Antimicrobial and Antioxidant Activity of Lemon Balm Kombucha*. APTEF.
- Widyasari, Agustina. 2016. " Aktivitas Antioksidan dan 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 Pres.