

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Fahrezy. Dkk. Resepsi Masyarakat Timur Indonesia tentang “Sopi”. *Living Islam: Journal of Islamic Discourses*, Vol. 4, No. 2, Hal. 350
- Abdul Hayy al-Farmawi, *Metode Tafsir Maudhu’i*, Terj. Rosihan Anwar, (Bandung: CV Pustaka Setia, 2002), hlm. 23-29.
- Agus S. Djamil, *Al-Quran Menyelami Rahasia Lautan*, (Bandung: Mizan, 2012), hlm. 59
- Ahmad RZ. 2018 – *Media Tapioka untuk Preservasi Kapang yang Bermanfaat untuk Ahmad Warson Munawwir*, Kamus Al-Munawwir,
- Ali Aljufri, *Metode Tafsir Al-Wadhi Al-Muyassar Karya M. Ali Ash-Shabuni*, ( Palu: Rausyan Fikr, vol.12 no.1, 2016), h. 45
- Aloulou A, Hamden K, Elloumi D, Ali M B, Hargafi K, Jaouadi B, Ayadi F, Elfeki A, & Ammar E. 2012. Hypoglycemic and antilipidemic properties of kombucha in alloxan-induced diabetic rats. *BMC Complementary and Alternative Medicine*. 63 (12)
- Al-Qurtūbi, *Al-Jāmi’ li Ahkām al-Qur’ān*, juz 12 (Beirut: Mu’assasah al-Risālah,1998), 326
- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2013). Halāl food and products in Malaysia: People’s awareness and policy implications. *Intellectual Discourse*, 21(1)
- Andy Haryono,Abdur Razzaq, *Analisis Metode Tafsir Muhammad AshShabuni dalam Kitab rawâiu“ al-Bayân*, Wardah, Vol.18, No.1, 2017
- Azizah N., dkk. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol P,h dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Gas Ubsttusi Klit Nanas, (*Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 1, No. 2, 2012) Hal. 72
- De Filippis, F., Troise, A.D., Vitaglione, P., Ercolini, D. 2018. Different Temperatures Select Distinctive Acetic Acid Bacteria Species and Promotes Organic Acids Production During Kombucha Tea Fermentation. *Food Microbiology*. doi: 10.1016/j.fm.2018.01.008
- De Roost, J., De Vuyst, L. 2018. Acetic acid bacteria in fermented foods and beverages. *Journal Current Opinion in Biotechnology*. Vol. 49 (hal. 115-119)
- Fahmi Azwar, *Bimbingan Nabi Muḥammad Saw Tentang Komposisi Dan Porsi Dalam Mengonsumsi Buah Kurma*, Fakultas Ushuluddin Dan Humaniora Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, 2018
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor : 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan Dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol

- Firdaus, Safira, Indah Anissa, Isnaini Livia, and Aminah Siti. 2020. “‘Review’ The Kombucha Sebagai Minuman Fungsional Dengan Berbagai Bahan Dasar Teh.” *Prosding Seminar Nasional Unimus* 3(2013): 715–30.
- Fu, C., Yan, F., Cao, Z., Xie, F., & Lin, J. (2014). Antioxidant Activities Of Kombucha Prepared From Three Different Substrates And Changes In Content Of Probiotics During Storage. *Food Sciences Technology-Brazil*. Vol. 34 (Hal. 123–126). Brazil.
- Greenwalt C, Ledford R, Steinkraus K. Determination and Characterization of the Antimicrobial Activity of the Fermented Tea Kombucha. *Food Science*. 2008
- Hamad Alwani dan Kristiono, Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi Nata De Coco, (*Jurnal Momentum*, Vol. 9, No.1, April 2013) Hal. 62- 65
- Hardani, S. N. (2020). *METODE PENELITIAN KUALITATIF DAN KUANTITATIF*. YOGYAKARTA: PUSTAKA ILMU.
- Hasanah. Hafidatul, Pengaruh Lama fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam dan Tape Singkong, Malang: UIN, 2008
- Hasbi Ash-Shidiqi, *Sejarah Dan Pengantar Ilmu Al-Qur’an*(Jakarta: bulan bintang,1994),h.178
- Hassmy, N.P., Abidjulu, J., Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol.6 No. 4 (Hal. 67-74)
- Herwin., Kosman, R., Fitriani. 2013. Analisis Kadar Alkohol Produk Kombucha Daun Permot (*Passiflora foetida* L.) Asal Makassar Sulawesi Selatan Secara Kromatografi Gas. *Jurnal As-Syifaa*. Vol 5 No.2 (Hal. 112-118)
- Hidayanto AP. 2010. Modul Mata Kuliah Teknologi Fermentasi, Universitas Esa Unggul
- Hidayat, Erwin et al. 2015. “Analysis of Proximate and Protein Profile of Kefir from Fermented Goat and Cow Milk.” *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education* 7(2): 2–6.
- Isdadiyanto, S., & Tana, S. (2018). Pengaruh Waktu Fermentasi Teh Kombucha Kadar 75% terhadap Profil Lipid Tikus Putih. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 1(1)
- Isnaini Anshory, *Mengenal Tafsir Ayat Ahkam* (Jakarta: Rumah Fiqih Publishing, 2018),hal. 5.
- Isnaini Asyrori, Universitas Yarsi. “Status Hukum Alkohol Perspektif tafsir Ayat Ahkam”. *Jurnal Ruhul Islam*. Vol. 1, No. 1, September 2023, Hal. 18 - 41

- Jayabalan, R., R.V. Malbasa, E.S. Loncar, J.S. Vitas, M. Sathishkumar. 2014. A Review on Kombucha Tea Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity and Tea Fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 13 (4) : 538:550.
- Jessica Martínez Leal, Lucía Valenzuela Suárez, Rasu Jayabalan, Joselina Huerta Oros & Anayansi Escalante-Aburto. 2018 A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites, *CyTA - Journal of Food*, Vol. 16 No. 1 (Hal. 390-399)
- KH. Imron Hamzah, *Kamus Kontemporer Arab Indonesia* (Surabaya: Multi Karya Grafika 1996), h. 493
- Khairudin dan Syafril, "Paradigma Tafsir Ahkam Kontemporer Studi Kitab Rawai'u al Bayan Karya Ali al-Shabuni Syafril", *Jurnal Syhadah*, Vol V, No 1, April 2017 Universitas Islam Tembilahan , 127
- Khairudin dan Syafril, "Paradigma Tafsir Ahkam Kontemporer Studi Kitab Rawai'u al Bayan Karya Ali al-Shabuni Syafril", *Jurnal Syhadah*, Vol V, No 1, April 2017 Universitas Islam Tembilahan, 115
- Khairudin dan Syafril, "Paradigma Tafsir Ahkam Kontemporer Studi Kitab Rawai' al Bayan Karya Ali al-Shabuni", *Jurnal Syhadah*, Vol V, No 1, April 2017 Universitas Islam Tembilahan, "118.
- Koes Irianto, *Pencegahan dan Penanggulangan Keracunan Bahan Kimia Berbahaya*, (Bandung: Yrama Widya, 2013), hlm. 98.
- Koes Irianto, *Pencegahan dan Penanggulangan Keracunan Bahan Kimia Berbahaya*, (Bandung: Yrama Widya, 2013), hlm. 98.
- Kusdiyantini. Endang, dkk. Isolasi Khamr Dari Batang Tanaman Tebu Dan Identifikasinya Berdasarkansekuens Internal Ranscribed Spacer, *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*, Vol. 6, 2019
- Laila Badriyah, *Kajian Terhadap Tafsir Rawa`I Al-Bayan: Rafsir Ayat Al-Ahkam Mun Al-Qur`An Muhammad Ali Ash-Shabuni*, (SYAIKHUNA, *Jurnal Pendidikan dan Pranata Islam*, Vol.8 No.1, 2017), H. 136.
- Laila Badriyah, *Kajian Terhadap Tafsir Rawa'i Al-Bayan: Tafsir Ayat AlAhkam Min Al-Quran Muhammad Ali Ash-Shabuni*, *Jurnal Pendidikan Dan Pranata Islam*
- Lee, K. W. dan L. H. Joo. 2000. *Antioxidant Activity of Black Tea vs. Green Tea*. Department of Food Science and Technology. School of Agricultural Biotechnology. Seoul : Seoul National University, Korea

- Lilik Ummu Kaltsum dan Abd Moqsith, Tafsir Ayat-ayat Ahkam, Ciputat: UIN Press, 2015 (Ciputat: UIN Press, 2015), 111.
- LPPOM MUI, Memahami Fatwa MUI tentang Kadar Etanol pada Produk Makanan dan Minuman, (<https://halalmui.org/memahami-fatwa-mui-tentang-kadar-etanol-pada-produk-makanan-dan-minuman/>) 8 Desember 2022
- Lukmanudin, Muhamad Ikhwan. 2015. “Legitimasi Hadis Pelarangan Penggunaan Alkohol Dalam Pengobatan.” *Journal of Qur’an and Hadith Studies* 4(1): 79–101.
- M. Echolis Jhon dan Hassan Shadily, Kamus Inggris Indonesia, (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2000) Hlm. 63
- M. Quraish Shihab, Kaidah Tafsir : Syarat Ketentuan dan Aturan Yang patut Anda Ketahui Dalam Memahami Ayat-Ayat Al-Quran, (Tangerang: Lentera Hati, 2013), hlm. 336.
- M. Quraish Shihab, Tafsīr al-Mishbāḥ, Pesan, Kesan, dan Keserasian Al-Qur’an, vol III, hal. 238
- Manna” Khalil Qaththan, Mabahis fi Ulumul Quran/terjemahan An-Nur Rafiq el-Mazni, Pengantar Studi Islam (Jakarta: Pustaka al-Kautsar, 2006), cet. I, h. 455.
- Mardoni, Yetty Tjandrawati, 2006. Perbandingan Metode Kromatografi Gas dan Berat Jenis Pada Penetapan Kadar Etanol Dalam Minuman Anggur. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Mehta, A. 2012. An Empirical Analysis of Determinants of Dividend Policy Evidence from the UAE Companies. *Global Review of Accounting and Finance*, 3 (1): 18- 31.
- Merla, Pamericar, Periadnadi, and Nurmiati. 2018. “Keberadaan Mikroba Pemfermentasi Pada Minuman Kefir Air Susu Kambing Etawa Existence of Fermentation Microbe in Kefir Etawa Goat Milk.” *The Journal of Ecology* 5(2): 234–37
- Muannif ridwan, dkk. Pentingnya Penerapan literature review pada penelitian ‘ilmiah. *Jurnal masohi* Vol 2, No 1, 2021 hal 45.
- Muchlis Achsan Udji Sofro dan Dito Anurogo, 5 Menit Memahami 55 Problematika Kesehatan, (Yogyakarta: D-Medika, 2013), hlm. 20
- Muhammad Ali Ash-Shabuni, Rawai’ul Bayan Tafsir Ayat Al-Ahkam Min al- Qur’an, Jilid I, hlm 8
- Muhammad Fuad ‘Abd al-Baqi, Mu’jam al-Mufahras li Alfaz Al-Quran al-Karīm (Beirut: Dar al-Fikr, 1981 M/ 1410 H), hlm.245
- Muḥammad Mutawallī Sya’rāwī, Tafsīr al-Sya’rāwī, juz VI, hal. 3378

- Muhammad Yusuf, *Horizon Kajian al-Qur'an: Pendekatan dan Metode* (Cet I; Makassar: Alauddin University Press, 2013), hlm. 76.
- Murssyidi. Ahmad, *Alkohol Dalam Obat dan Kosmetika*, TARJIH, Edisi ke 4 Juli 2002
- Muzaiifa, M., Lubis, Y. M., & Arifullah, M. (2020). Kajian Pembuatan Infused Water dari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Penambahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2), 84–89
- N. Yustisia, 2008, *Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Terhadap Kadar Etanol Jus Buah Kurma*, Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga
- Naland, H. 2004. *Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Jakarta: PT Agro Madia Pustaka.
- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: PT Agromedya Pustaka
- Novirisandi. 2012. *Fermentasi Kombucha dan Potensinya Sebagai Minuman Kesehatan*. Media Farmasi Indonesia. Vol. 3 No. 2
- Nurhidayah. 2018. “Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kombucha Sari Buah Nanas.” doctoral dissertation Universitas Mataram 1(1): 1–10.
- Pamungkas Wahyu, *Teknologi Fermentai, Alternatif Solusi Dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Lokal*, (Media Akuakultur Vol. 6, No. 1, 2011) Hal. 45
- Pratama, N. Pato, U., Yusmarini. 2015. *Kajian Pembuatan Teh Kombucha Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.)* Jom Faperta. Vol. 2 No.2
- Prihartini M, Ilmi M. 2018 — *Karakterisasi dan Klasifikasi Numerik Khamir Madu Hutan*
- Prof. Dr. Lexy J, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung : PT. Remaja Rosdakarya, 2012), hlm. 5.
- Putri, E. B. P., Putri, F. K., & Sulaiha, S. (2020). Perbandingan Kadar Flavonoid dan Vitamin C pada Infused Water Goji Berry (*Lycium barbarum*) dan Air Nabeez Kurma (*Phoenix dactylifera* L.). *Medical Technology and Public Health Journal*, 4(1), 32–37
- Ratna, N.K. *Teori, metode, dan teknik penelitian sastra*. (Yogyakarta: Pustaka pelajar.2009) hal 53 Artikel al Haromain media Dzikir dan Fikir., Edisi Februari 2013, 111m. 16.
- Sari, P.A., Irdawati. 2019. *Kombucha Tea Production Using Different Tea Raw Materials*. Bioscience. Vol. 3 No. 2 (Hal.135-143)
- Silaban, Marisi. 2005. “Pengaruh Jenis Teh dan lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Teh Kombucha”. (Skripsi S-1 Progdik Teknologi Pertanian). Sumatera Utara. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

- Simanjuntak, R & N. Siahaan.(2011). Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Kombucha. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi* .4(2)
- Simanjuntak, R dan Siahaan, N. 2011.Pengaruh konsentrasi gula dan lama fermentasi terhadap mutu teh kombucha. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi*. 4(2) : 81-92.
- Srihari T, U Satyanarayana. 2012. Changes in Free Radical Scavenging Activity of Kombucha during Fermentation. *J. Pharm. Sci. & Res.* Vol.4(11), 1978–1981.
- Suhartatik, N., Kuryantina, M., Purwanti, I.T. 2009. Kombucha Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Kemampuannya Sebagai Anti Hiperkolesterolemia. *Journal Agritech*. Vol. 29 No. 1 (Hal. 29-35)
- Sukasih. Erni, dkk. Optimasi Kecukupan Panas pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan. *J.Pascapanen* 6(1) 2009: 34-42
- Suprihatin, *Teknologi Fermentasi*, (Surabaya: UNESA Press, 2010) hal. 1
- Tim Majelis Tarjih dan Tajdid, *Fatwa-Fatwa Tarjih Tanya Jawab Agama*, (Yogyakarta:Suara Muhammadiyah, 2015),hlm.81
- Tim Penyusun, *Tafsir Ilmi: Makanan dan Minuman Dalam Perspektif Al-Qur'an*, Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an Kmenag RI, 2013.
- Tim Penyusun, *Tafsir Ilmi: Makanan dan Minuman Dalam Perspektif Al-Qur'an*, Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an Kmenag RI, 2013.
- Triyani, H. S., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2019). Aktivitas Antioksidan Infused Water Apel (*Malus domestica*), Kayu Manis (*Cinnanom burmannii*) dengan Variasi Penambahan Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dan Lama Perendaman. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689– 1699
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Vo.29 No.
- Usmiati, S. 2007. Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Vo.29
- Veteriner. *Jurnal Mikologi Indonesia* 2 (1), 1–6
- Wahbah bin Mushtofa al-Zuhaili, *al-Fiqh al-Islami wa Adillatih*, juz 7 (Damaskus: Darul Fikr), hal. 5490
- Wijaya Affandi, *Bahaya Khamr Dalam Perspektif Al-Qur'an dan Kesehatan*, Fakultas Ushuluddin Dan Studi Islam Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, Tahun (2016)
- Wijayaningsih, W. 2008. Aktivitas antibakteri in vitro dan sifat kimia kefir susu kacang hijau (*vigna Radiata*) oleh pengaruh jumlah starter dan lama.

- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Gramedia : Jakarta.
- Wistiana, D., Zubaidah, E., 2015. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No. 4 (Hal. 1446-1457)
- Wistiana, D., Zubaidah, E., 2015. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No. 4 (Hal. 1446-1457)
- Yusuf Qardhawi, Halal Haram dalam Islam, editor Wahid Ahmadi, Muhammad Badhawi, Saptorini, (Surakarta Era Intermedia 2003), h. 110
- Prihartini M, Ilmi M. 2018 — Karakterisasi dan Klasifikasi Numerik Khamir Madu Hutan dari Sulawesi Tengah. Jurnal Mikologi Indonesia 2 (2), 112—128