

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditiwati, Pingkan dan Kusnadi, 2003. *Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganismen yang berperan dalam Fermentasi Tea-Cider*. Sains dan Teknologi. 35 (2): 147-162.
- Adi, Putu.2019. “Masa Kadarluarsa atau Masa Simpan Teh Kombucha”, <https://wikikombucha.com/masa-kadaluarsa-atau-lama-masa-simpan-teh-kombucha/>, diakses pada 25 Maret 2019.
- 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 Inrahim.
- Akita, O. 1999. Analysis of Pyruvate Transport In *Saccharomyces cerevisiae* And Cloning the Gene encoded pyruvate Permease. International Conference on Asian Network on Mikrobial Reserch, dalam Gandjar dan Sjamsuridzal. 2006. Mikologi Dasar Dan Terapan. Jakarta : Yayasan Obor Indonesia
- Arsyaf, A.R. 2012. *Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Pegagan (Centella asiatica) sebagai Pangan Fungsional untuk Lansia*.(Skripsi).IPB.Bogor.
- Badan POM RI. 2010.*Serial Data Terkini Tumbuhan Obat. Pegagan (Centella asiatica L)*.Direktorat Obat Asli Indonesia.BPOM.Jakarta.
- Bhattacharya 2011. *Protective effect of kombucha tea against tertiary butyl hydroperoxide induced cytotoxicity and cell death in murine hepatocytes*. Indian Journal of Experimental Biology. 49, 511-524.
- Basille A, Ferrara L, Del Pozzo M, Mele G, Sorbo S, Bassi P, Montessano D. 2005. *Antibacterial and antioxidant activities of etanol extract from paullina cuppana mart*.J. Ethnopharmacology 1102 (1): 32-36.
- Buckle, K.A., R. A Edward, G. H Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chen, C., dan Liu, B. Y. 2000. Changes in Major Components of Tea Fungus Metabolites During Prolonged Fermentation. Journal of Applied Microbiology. 89(5): 834–9. Retrieved from <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11119158>
- Crum, Hannah dan Alex La Gory. 2016. *The Big Book of Kombucha: Brewing, Flavoring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented Tea*. USA: Storey Publishing.

- Depkes RI. 1977. *Materia Medika Indonesia Jilid I*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. 34-39.
- Eric dan Jessica Childs. 2013. *Kombucha! The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizes, and Detoxifies*. New York: Penguin Random House Company.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Goh, W.N., A. Rosma, B. Kaur, A. Fazilah, A.A Karim, dan R. Bhat. 2012. *Fermentation of Black Tea Broth (Kombucha): I. Effects of Sucrose Concentration and Fermentation Time on Yield of Microbial Cellulose*.
- Greenwalt, Ledford dan Steinkraw. 2006. *Determination and Characterization of The Microbial Activity of The Fermented Tea Kombucha*. New York : Department of Food Science Cornell University.
- Harbone, J. B. 1987. *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung. (diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro
- Hasruddin dan Nanda P. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Bandung : Alfabeta.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia (Terjemahan)*. Badan Litbang Kehutanan, Jakarta.
- Januwati, M. Dan H. Muhammad. 1992. *Cara Budidaya Pegagan, Centella asiatica (L.)Urban*. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia*. I(2):42-44.
- Jayabala, Rasu. 2008 *Preservation of Kombucha Tea-Effect of Temperature on Tea Components and Free Radical Scavenging Properties*. *J. Agric. Food Chem.* 56, 9064–9071.
- Katz, Sandor Ellix. 1962. *The Art of Fermentation : An In-Depth Exploration of Essential Concepts And Processes From Around The World*. United States of America: Chelsea Green Publishing.
- Kusnadi. 2001. *Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi Teh Cider Bidang khusus mikrobiologi, Program studi biologi, Program Pasc Sarjana, ITB*. Bandung.
- Lasmadiwati, E., M.M Herminati dan Y. Hety Indriani. 2003. *Pegagan Meningkatkan daya ingat, membuat awet muda, menurunkan gejala Stress, Meningkatkan stamina*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lee, Stephen. 2014. *Kombucha Revolution*. United States: Ten Speed Press.

- Madigan, M. 2002. *Brock Biologi of microorganisms*. New York : Prentice Hall International Inc., Englewood Cliff.
- Marwati, Syahrumsyah, H., dan Handria, R. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Gula dan Starter Terhadap Mutu The Kombucha*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8 No. 2.
- Molyneux, P. 2004. *The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*, *Songklanakarin J. Sci. Technol.*,26(2) : 211-219.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mutiara, Luxita Dewi. 2014. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Guajava) Terhadap Aktivitas Antioksidan Kombucha*. Skripsi. FKIP UMS. Surakarta.
- Naland, H. 2004. *Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka.
- Naland, Henry. (2008) *Kombucha : Teh Dengan Seribu Khasiat (ed.Revisi)*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Napitulu, MOW., Setyohadi, Lubis, L. M. 2015. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Kopi Kombucha*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 3 No. 3.
- Purborini, A. 2003. *Pengaruh Waktu Inkubasi Pada Fermentasi Cairan Kombucha Kopi Dengan Inkolum Kultur Kombucha Terhadap Kadar Alkohol Dan Tanin*. Skripsi. FKIP UMS. Surakarta.
- Rahayu, T dan Rahayu, T, A. 2006. *Kajian Potensi cairan kopi Hasil Fermentasi Sebagai Obat Alternatif*. DP3M. DIKTI.
- Rahman M, Hossain S.dkk.2013. *Antioxidant activity of centella asiatica (Linn) Urban : Impact of Extraction Solvent Polarity*. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*.
- Rao MKG, Rao MS, Rao GS. 2005. *Centella asiatica (Linn) induced behavioural changes during growth spurt period in neonatal rats*. *Neuroanatomy* :18-23.
- Rinihapsari.E dan Richter.C.A.2013. *Fermentasi Kombucha dan Potensinya Sebagai minuman kesehatan*. *Media Farmasi Indonesia* vol 3. Semarang.
- Sembiring SB, Manoi F, Sukmasari M, dan Wijayanti M. 2010. *Pengembangan pangan fungsional antioksidan* [Internet]. [diunduh pada 2014 Sept 15]. Tersedia pada: [http:// balitro.litbang.pertanian.go.id](http://balitro.litbang.pertanian.go.id).

- Silaban, Marisi.(2005) Pengaruh Jenis Teh Dan Lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Teh Kombucha. Skripsi, Sarjana. DTP FP USU.
- Simanjuntak R, Siahaan N. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Teh Kombucha. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi*. 4(2): 81-92. [http://akademik.nommensen-id.org/portal/public\\_html/JURNAL/Jurnal\\_Rosnawyta\\_Simanjuntak/Juridikti%20Edit.pdf](http://akademik.nommensen-id.org/portal/public_html/JURNAL/Jurnal_Rosnawyta_Simanjuntak/Juridikti%20Edit.pdf). [20 Februari 2013]
- Suhardini, P. N., dan Zubaidah, E. 2015. *Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4 No. 1.
- Sudirman, S., Nurhjanah, Abdullah, A. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Kangkung Air (Ipomea aquatica forsk.)* [Skripsi Departemen Teknologi Hasil Perairan Bogor : IPB.
- Suprapti, M.L. (2003). *Teh Jamsi dan Manisan Nata*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syaipulloh.(2011) *Statistik Teh Indonesia*. Jakarta : Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Watawana, M. I.dkk. (2015). Health, Wellness, and Safety Aspects of the Consumption of Kombucha. *Journal of Chemistry*, 2015, 1–11. <https://doi.org/10.1155/2015/591869>
- Widyasari, Agustia. 2016. *Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Daun Kelor dengan lama Fermentasi dan Konsentrasi Daun Kelor Yang Berbeda*. UMS : Surakarta.
- Wulandari, Soliyah. 2014. *Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi auditor dalam memberikan opini audit going concern* : Bali.
- Wahjoedi, B. dan Pudjiastuti. 2006. *Review hasil penelitian pegagan (Centella asiatica(L.))*. Makalah pada POKJANAS TOI XXV.10 hal.
- Wardani, L.A. 2012. *Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri UV-Vis*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Winarno, 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarto, W. P. dan M. Surbakti. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan Tanaman Penambah Daya Ingat*. Agro Media Pustaka : Jakarta.
- Wood. B.J.B. 1998. *Mikrobiology of Fermented Food*. London : Blackie Academic and Professional.