

## DAFTAR PUSTAKA

- Amini, H. W., Pratiwi, W., Hartanto, G. P. ., Palupi, B., Fachri, B. ., Rizkiana, M. F., & Rahmawati, I. (2022). Ekstraksi Limbah Kulit Kopi Robusta dari Desa Tanah Wulan Kecamatan Maesan Kabupaten Bondowoso dengan Etil Asetat serta Analisa Aktivitas Antioksidannya. *E - Prosiding Kolokium Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1, 87–92.
- Anwar, Y. A. S. (2013). Prospek Enzim Tanase Dalam Pengembangan Industri Di Indonesia. *Jurnal Pijar MIPA*, 8(1), 32–36.
- Ardheniati, M., Andriani, M. A. M., & Amanto, B. S. (2009). Kinetika Fermentasi pada Teh Kombucha dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya. *Jurnal Biofarmasi*, 7(1), 48–55. <https://doi.org/10.13057/biofar/f070106>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Tulungrejo Terfermentasi dengan Ragi *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129–138. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.2.129-138>
- Evi Indah Wigati, Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2018). UJI KARAKTERISTIK FITOKIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BIJI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora* Pierre) DARI BOGOR, BANDUNG DAN GARUT DENGAN METODE DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 59–66.
- Firdaus, S., Anissa, I., Livia, I., & Siti, A. (2020). “Review” Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. *Prosding Seminar Nasional Unimus*, 3(2013), 715–730.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Industrial Research Workshop and National*

*Seminar*, 279–285.

- Gumanti, Z., Amalia Putri Salsabila, Sihombing, M. E., Peristiwati, & Kusnadi. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Pada Proses Pembuatan Kombucha Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 25–32.
- Gustishio, A., Monica Sahidu, A., & Saputra, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisika Kimia Teh Kombucha Rumpun Laut (*Gracilaria verrucosa*) Effect. *Journal of Marine and Coastal Science*, 12(1), 26–33.
- Harvyandha, A., Kusumawardani, M., & Abdul, R. (2019). Telemetri Pengukuran Derajat Keasaman Secara Realtime Menggunakan Raspberry pi. *Jurnal Jartel*, 9(4), 519–524.
- Indra Wardhana, D., Ruriani, E., & Nafi, A. (2019). Karakteristik Kulit Kopi Robusta Hasil Samping Pengolahan Metode Kering dari Perkebunan Kopi Rakyat di Jawa Timur. *Jurnal Agritop*, 17(2), 214–223.
- Jakubczyk, K., Kupnicka, P., Melkis, K., Mielczarek, O., Walczyńska, J., Chlubek, D., & Janda-Milczarek, K. (2022). Effects of Fermentation Time and Type of Tea on the Content of Micronutrients in Kombucha Fermented Tea. *Nutrients*, 14(22), 1–15.
- Khaerah, A., & Akbar, F. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM*, 4, 472–476.
- Kurniawan, M. B., Ginting, S., & Nurminah, M. (2017). Pengaruh penambahan gula dan starter terhadap karakteristik minuman teh kombucha daun gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(2), 251–257.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. (2021). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding Seminar Nasional Bio*,

1(2), 390–399.

- Marwati, Syahrumsyah, H., & Handria, R. (2013). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Starter terhadap Mutu Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 49–53. <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2014/07/5-syafrizal-vol-9-no-11.pdf>
- McLendon, P. M., Ferguson, B. S., Osinska, H., Shenuarin Bhuiyan, M., James, J., McKinsey, T. A., & Robbins, J. (2014). Tubulin hyperacetylation is adaptive in cardiac proteotoxicity by promoting autophagy. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 111(48), E5178–E5186.
- Muzaifa, M., Hasni, D., Arpi, N., Sulaiman, M. I., & Limbong, M. S. (2019). Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp Dan Lama Penyeduhan Terhadap Mutu Kimia Teh Cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 136.
- Novita, E., Syarief, R., Noor, E., & Mulato, D. S. (2010). Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat Dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih (Smallholder Coffee Bean Quality Improvement with Semi Wet Processing Based On Clean Production). *Agrotek*, 4(1), 76–90.
- Nurhayati, Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 38–49.
- Pečar, D., & Goršek, A. (2022). The Influence of Kombucha Starter Culture Storage Time and Temperature on its Activation Rate and Quality of Fermented Beverage. *Chemical Engineering Transactions*, 93(December 2021), 7–12.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumadewi, N. L. U., & Sari, N. K. Y. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 5(2), 44–51.
- Putra, A. A. N. D. A. W., Widnyani, I. A. P. A., & Fitriani, P. P. E. (2022). Kadar Alkohol, Kadar Gula, dan Derajat Keasaman pada Fermentasi Minuman Kombucha Salak Bali. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(3), 395–404.
- Rahman, F. T., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2022). Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan

- Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(2), 10.
- Riswanto, D., & Setiawan, U. (2022). Minuman Probiotik Kombucha Dengan Ekstrak Daun Teh Hijau Sebagai Herbal Alternatif Untuk Meningkatkan Sistem Kekebalan Imun Tubuh. *Jurnal Lentera*, 21(2), 201–208.
- Rosita, Handito, D., & Amaro, M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Starter Scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) Terhadap Mutu Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Kombucha Sari Apel. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(2), 12–22.
- Sartika, G. . (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula terhadap Derajat Keasaman dan Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Inovasi Pendidikan Dan Sains*, 3(2), 37–40.
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., Karim, M. A., & Harvelly. (2019). Produk Samping Kulit Kopi Arabika dan Robusta Sebagai Sumber Polifenol Untuk Antioksidan dan Antibakteri. *Jurnal Industri Hasil Pertanian*, 14(2), 57–66.
- Simanjuntak, D. H., Herpandi, H., & Lestari, S. D. (2017). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Tumbuhan Apu-apu (*Pistia stratiotes*) Selama Fermentasi. *Jurnal Fishtech*, 5(2), 123–133.
- Subeki, Winanti, D. D. T., Nauli, P., & Rahmawati, S. H. (2019). Kandungan Polifenol Dan Kualitas Cascara (Teh Ceri Kopi) Fine Robusta Sebagai Rintisan Perusahaan Pemula Berbasis Teknologi. *Semnas Tektan Polinela 2019*, 9(1), 1–17.
- Suhaeni. (2018). Uji Total Asam dan Organoleptik Yoghurt Katuk. *Jurnal Dinamika*, 09(2), 21–28.
- Sun, T. Y., Li, J. S., & Chen, C. (2015). Effects of Blending Wheatgrass Juice on Enhancing Phenolic Compounds and Antioxidant Activities of Traditional Kombucha Beverage. *Journal of Food and Drug Analysis*, 23(4), 709–718.
- Susanti, A., Melati, H. A., & Hadi, L. (2020). *Pembuatan Film Indikator Ph Asam Basa Dari Ekstrak Buah Murbei (Morus Alba L) Berbasis Kitosan*. 1(1), 1–9.
- Tarwendah, I. P. (2017). STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. *Jurnal Pangan Dan*

*Agroindustr*, 5(2), 66–73.

- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57–65.
- Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N., & Nurdin, S. U. (2023). Preferensi Konsumen Terhadap Pengembangan Produk Camilan Kopi. *JURNAL AGROINDUSTRI BERKELANJUTAN*, 2(1), 64–74.
- Wistiana, D., & Zubaidah, E. (2015). Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agro Industri*, 3(4), 1446–1457.
- Yanti, N. A., Ambardini, S., Ardiansyah, A., Marlina, W. O. L., & Cahyanti, K. D. (2020). Aktivitas Antibakteri Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Dengan Konsentrasi Gula Berbeda. *Berkala Sainstek*, 8(2), 35.
- Yusmita, L., & Mutiar, S. (2023). Pengaruh Gula Pasir Dan Madu Sebagai Sumber Karbon Dalam Fermentasi Kombucha Air Kelapa Sebagai Minuman Fungsional. *Menara Ilmu*, 17(1), 100–108.
- Zasari, M., Kartika, K., & Altin, D. (2023). Eksplorasi-Karakterisasi Morfologi Kopi Robusta Lokal di Pulau Bangka. *Jurnal Agrikultura*, 34(2), 200–209.