

DAFTAR PUSTAKA

- Ani, ANF, Malago, Y & Zainuddin, A, 2025, Pengaruh Waktu Fermentasi Teh Kombucha terhadap Kadar Antioksidan sebagai Minuman Probiotik. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 50-63. <https://doi.org/10.55678/jasathp.v5i1.2042>
- Aryanti, R, Perdana, F & Syamsudin, RAMR, 2021, Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze): Study of Antioxidan Activity Testing Methods of Green Tea (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(1), 15-24. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i1.2024>
- Chahya, A, Sagurung, MD, Situmorang, R & Advinda, L, 2025, Pembuatan teh kombucha berbahan dasar teh hijau. *Jurnal Biogenerasi*, 10(2), 1271-1276. <https://drive.google.com/file/d/1blAoE5uFZEs0IbgXGJGk4EQ04COQ1PYm/view?usp=drivesdk>
- Guspratiwi, R, Taufiq, TT & Handika, DB, 2025, Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Profil Sensori, pH, Dan Aktivitas Antioksidan Kombucha Teh Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(2). <https://drive.google.com/file/d/1IYkO2BsJERlhQIMdlHdPb1kDNTg-clY/view?usp=drivesdk>
- Habibah, I, Mahadi, I & Sayuti, I, 2022, The Effect Of Variation Of Tea (*Camellia Sinensis* L Kuntze) Processing And Sugar Concentration To Kombucha Fermentation As Senior High School Students Biology Worksheet. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian*, 1(2), 34-4. <https://doi.org/10.31258/BIOGENESIS.13.2.93-102>
- Hunandra, VS, 2017, Penetapan daya antioksidan dan kadar total fenol kombucha dibandingkan teh hijau secara spektrofotometri. *CALYPTRA*, 5(2), 435-445. <https://drive.google.com/file/d/1FR8zZ4kvqlEVCRRGFKgq3FTbhvE0oWO/view?usp=drivesdk>
- Hunandra, VS, 2017, Penetapan daya antioksidan dan kadar total fenol kombucha dibandingkan teh hijau secara spektrofotometri. *CALYPTRA*, 5(2), 435-445. <https://journal.ubaya.ac.id/index.php/jimus/article/view/3142/2302>
- Kamelia, M, Winandari, OP, Supriyadi, S & Meirina, M, 2023, Analisis Kualitas Teh Kombucha Berdasarkan Jenis Teh Yang Digunakan. *Organisms: Journal of Biosciences*, 3(1), 17-26. <https://doi.org/10.24042/organisms.v3i1.16391>
- Kusumaningrum, SBC, Inayah, N, Pangestuti, K, Asfarina, AR, Ristiono, NP & Erdianto, D, 2024, Karakteristik Produk Fermentasi Kombucha Dari Teh

- Hitam (*Camelia sinensis*), Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.), JAHE (*Zingiber officinale*) Dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(4), 7535-7545. <https://doi.org/10.63071/tr4bt610>
- Lelita, DI, Rohadi, R & Putri, AS, 2013, Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia Sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong Dan Teh Putih Dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1), 15–30. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.2372>
- Lestari, KAP & Sa'diyah, L, 2020, Karakteristik Kimia dan Fisik Teh Hijau Kombucha pada Waktu Pemanasan yang Berbeda. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1), 15–20. <https://doi.org/10.53342/pharmasci.v5i1.158>
- Mahadi, I, Sayuti, I & Habibah, I, 2016, Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia Sinensis* L Kuntze) Dan Konsentrasi Gula Terhadap Fermentasi Kombucha Sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (Lkpd) Biologi Sma. *Jurnal Biogenesis*, 13(1), 93–102. <https://doi.org/10.31258/BIOGENESIS.13.2.93-102>
- Majid, 2023, Karakteristik teh kombucha berbasis seduhan teh buah parijoto (*Medinilla Speciosa* B.) Dan Madu. <https://eskripsi.usm.ac.id/detail-D11A-760.html>
- Martihandini, N & Rochimat, I, 2024, Characteristics of Four Variants of Kombucha Tea as Candidate of Functional Health Drink. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 10(1), 227–237. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v10i1.519>
- Nugrahani, I, 2025, Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologis, Dan Sensoris Kombucha Teh Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 233–257. <https://journal.ukwms.ac.id/index.php/zigma/article/view/7485>
- Nurhayati, N, Yuwanti, S & Urbahillah, A, 2020, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38–49. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.1.38>
- Rizki, A, 2021, Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Pemanis Stevia Dan Lama Fermentasi Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Kualitas Teh Kombucha (*Doctoral dissertation, Uin Raden Intan Lampung*). <https://repository.radenintan.ac.id/id/eprint/14547>
- Santika, I, Pertiwi, SR & Puspasari, E, 2024, Karakteristik Kimiawi dan Organoleptik Kombucha Benalu Teh (*Scurulla atropurpurea*) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*). *Karimah Tauhid*, 3(1), 923–933. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i1.11574>

Wahyuningtias, DS, Fitriana, AS & Nawangsari, D, 2023, Pengaruh suhu dan lama waktu fermentasi terhadap sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan teh kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Pharmacy Genius*, 2(3), 198-207. <https://doi.org/10.56359/pharmgen.v2i3.297>