

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rohman, M.Si., Apt, Prof. Dr. Ibnu Gholib Gandjar, DEA., Apt. 2013. Kimia Farma- si Analisis. Yogyakarta : Pustaka Pelajar. Roedyarto. 1997. Budi Daya Pisang Am- bon. Surabaya : PT Trubus Agrisarana.
- Afrianti, L H. 2013. Teknologi Pengawetan Makanan.
- Aini, Q. Pelatihan Teknik Pembuatan Teh Kombucha Untuk Siswa SMA Insan Qur'ani Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(2), 185-190.12:14
- Almatsier, Sunita. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia.
- Andari, S. (2013). Perbandingan Penetapan Kadar Ketoprofen Tablet secara Alkalimetri dengan Spektrofotometri-Uv. *Eduhealth*, 3(2).
- Aoac. 2000. *Official Methods Of Analysis Of Aoac International. Sixteenth Edition, 5th Revision*, 1999. Vol. 2. Usa : Aoac Inc. Biomedika, Vol 9(1) :71-74.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia) Nomor 22 Tahun 2019.
- Cairns Donald , 2014. Intisari Kimia Farmasi. Jakarta. Buku Kedokteran Egc.
- Chakravorty, S. dkk., 2016. *Kombucha tea fermentation : microbial and biochemical dynamics. International journal of food microbiology. Vol. 220 : 63-72*
- Crum, Hannah dan Alex LaGory. 2016. *The Big Book of Kombucha: Brewing, Flavoring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented Tea. USA: Storey Publishing.*
- Day, R.A. 1986. Analisis Kimia Kuantitatif. Jakarta: Erlangga
- Dewi Str, Karim D, Kamal Se. 2020. Pembimbingan Pembuatan “Teh Kombucha” Sebagai Sumber Penghasilan Tambahan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(2): 1-3.
- Eric dan Jessica Childs. 2013. Kombucha : The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizes, and Detoxifies. The Penguin Group, New York.*
- Fatmalia, N., Nova Crystin, C., & Analis Kesehatan Delima Husada Gresik, A. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Kedelai Pada Suhu Kulkas Terhadap Cemaran Bakteri Coliform Dengan Menggunakan Metode MPN. *Jurnal sains*, 7 (14).
- Fitriani, P. P. E. Kadar Alkohol, Kadar Gula, Dan Derajat Keasaman Pada Fermentasi Minuman Kombucha Salak *Bali Alcohol Content, Sugar Content, and Acidity Degree Kombucha Fermented Drink from Salak Bali*

Anak Agung Ngurah Dwi Ariesta Wijaya Putra¹, Ida Ayu Putu Ary Widnyani¹.

- Frida, Trisya. 2022. Rumus Titrasi Asam Basa Lengkap dengan Pengertian, Prinsip dan Tujuan. Diakses pada 20 Desember 2023 dari <https://www.viva.co.id/amp/digital/digilife/1473337-rumus-titrasi>.
- Goh, W.N., Rosman A., Kaur, B., Fazilah, A., Karim A.A. Dan Rajevv Bath. 2012. *Fermentasi Of Black Tea Broth (Kombucha): Effect Of Sucrose Fermentation Time On The Yield Of Microbial Cellulose. International Food Research Journal. 19 (1): 109-117.*
- Hasanah, H. 2008. "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (*Oryza Sativa L Var Forma Glutinosa*) Dan Tape Singkong (*Manihot Utilissima Pohl*)". Skripsi. Malang : Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri.
- Hasna Nabila, 17032120. 2019. "Pengaruh Jenis Teh Dan Penambahan Sari Nangka Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Teh Kombucha." Skripsi, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Hermansyah Dan Novia. 2014. "Penentuan Kadar Etanol Hasil Fermentasi Secara Enzimatis". Molekul, Vol 9(2) : 121-127.
- Herwin, H., Kosman, R., & Fitriani, F. 2013. Analisis Kadar Alkohol Produk Kombucha Daun Permot (*Passiflora Foetida L.*) Asal Makassar Sulawesi Selatan Secara Kromatografi Gas. *As-Syifaa Jurnal Farmasi, 5(2), 112-118.*
- Irma, A. 2023. Penyuluhan Manfaat Teh Kombucha Sebagai Minuman Probiotik Di Desa Moncongloe Bulu, Kecamatan Moncongloe, Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka (Jpmb), 1(3).*
- Jamilah, Vivin. 2019. "Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Teh Kombucha (Studi Eksperimen Sebagai Sumber Belajar Peserta Didik Pada Materi Bioteknologi Untuk Sekolah Menengah Atas Kelas Xii Semester Genap)." *Undergraduate, Uin Raden Intan Lampung.*
- Keenan, Kleinfelter, Wood, Pudjaatmaka, A.H. Kimia Untuk Universitas. Erlangga. Jakarta, 1980.
- Kim, J., & Adhikari, K. (2020). *Current Trends in Kombucha: Marketing Perspectives and the Need for Improved Sensory Research. Beverages, 6(1), 1–19.*
- Laureys, D., Britton, S. J., & De Clippeleer, J. 2020. *Kombucha Tea Fermentation: A Review. Journal Of The American Society Of Brewing Chemists, 78(3), 165–174.*
- Leal, J. M., Suárez, L. V., Jayabalan, R., Oros, J. H., & Escalante-Aburto, A. 2018. *A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites. CYTA - Journal of Food. 16(1): 390–399.*

- Lestari, Kinanti Ayu Puji, And Lailatus Sa'diyah. 2020. "Karakteristik Kimia Dan Fisik Teh Hijau Kombucha Pada Waktu Pemanasan Yang Berbeda." 5(1).
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor : 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan Dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol, Pub. L. No. 10 tahun 2018, Majaleis Ulama Indonesia 1 (2018).
- Majelis Ulama Indonesia. (2021). Daftar Belanja Produk Halal LPPOM MUI Pusat. Acuan Sertifikasi Halal HAS 23000.
- Mulyanti, S. 2015. Kimia Dasar Jilid 1. Bandung : Alfabeta.
- Munir, M. A., Syafitri, N., Aprilia, V., & Emelda, E. 2023. Aplikasi Metode Titration Iodometri Untuk Determinasi Kadar Vitamin C Pada Jambu (Myrtaceae Family). *Fullerene Journal Of Chemistry*, 8(2), 38-43.
- Naland, H. 2008. Kombucha Teh Dengan Seribu Khasiat, p. 2-58., Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Nasution, I. W., & Nasution, N. H. 2022. Peluang Minuman Teh Kombucha Dan Potensinya Sebagai Minuman Kesehatan Pencegah Dan Penyembuh Aneka Penyakit. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 1(1), 9-16.
- Pratiwi, A., & Aryawati, R. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Pada Pembuatan Minuman Kombucha Dari Rumpun Laut *Sargassum Sp. Maspari Journal: Marine Science Research*, 04(1), 131-136.
- 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.
- Sarkaya, Piner., Akan E., Kinik O. 2020. *Use Of Kombucha Culture In Teh Production Of Fermented Dairy Beverages. Food Science And Technology*.
- SNI No. 01-4018-1996.1996. Batas Maksimum Alkohol Dalam Makanan Dan Minuman. *Badan Standar Nasional. Jakarta*.
- Suhardini, Prasis N., dan Elok Zubaidah. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 4, No. 1 : 221-229*.
- Sulistiawaty, L., & Solihat, I. (2022). Kombucha: Fisikokimia Dan Studi Kritis Tingkat Kehalalan. *Warta Akab*, 46(1).
- Sundari, Ratna. 2016. Pemanfaatan Dan Efisiensi Kurkumin Kunyit (*Curcuma Domesticaval*) Sebagai Indikator Titration Asam Basa. *Teknoin*, 22(8): 595-601.
- Tim Kimia Analitik UPI. 2001. Petunjuk Praktikum Kimia Analitik I. Bandung: Diterbitkan oleh JICA- FPMIPA UPI.

- Triana, L., Ratnawati, G. J., Kurniati, I., & Sari, E. (2022). Analisis Kadar Asam Asetat (CH_3COOH) Pada Buah Pisang Ambon Yang Difermentasi Selama 7, 10, 14, Dan 21 Hari. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 5(2), 39-42.
- Wahyudi, J. J., & Gusmarwani, S. R. (2017). Pemurnian Bioetanol Fuel Grade dari Crude Ethanol (Variabel Distilasi-Ekstraksi). *Jurnal Inovasi Proses*, 2(2), 43-48.
- Wistiana, D., Dan Zubaidah, E., 2015. Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3, No. 4: 1446- 1457