

DAFTAR PUSTAKA

1. Tambunan LR, Ningsih W, Ayu NP, Nanda H. Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum sp.*) Dengan Spektrofotometri UV-VIS. *J Kim Ris.* 2018;3(1):1.
2. Jamilah V. Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter terhadap Kualitas Teh Kombucha. Skripsi. 2019;
3. Apriani I. Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Terhadap Kadar Vitamin C. *Biota.* 2017;3(2):90.
4. Devica S. Tanaman Teh. Skripsi. 2015;7(9):27–44.
5. Kusnandar F, Studi P, Profesi M, Pangan T, Pascasarjana S, Pertanian FT. Evaluasi Kecukupan Panas Proses Pasteurisasi Nata de Coco Dalam Kemasan Plastik Polietilen. *J Mutu Pangan.* 2014;1(1):33–9.
6. Hok KT, Setyo W, Irawaty W, Soetaredjo FE. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Widya Tek.* 2007;6(2):111–20.
7. Achyani YE. Analisis Aktivitas Antioksidan Teh Hitam Celup Menggunakan Metode Superoksida Dismutase (SOD). *J Teknol Pangan.* 2016;(May):31–48.
8. Khaerah A, Akbar F. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Pros Semin Nas LP2M UNM.* 2019;472–6.

9. Adams MN. Analisis Kadar Vitamin C Dalam Produk Olahan Buah Salak (Aalacca zalacca) Secara Spektrofotometri UV-VIS. Skripsi. 2010;2(5):1–179.
10. Dewi AP. Penetapan Kadar Vitamin C Dengan Spektrofotometri UV-Vis Pada Berbagai Variasi Buah Tomat. JOPS (Journal Pharm Sci. 2019;2(1):9–13.
11. Patty AA, Papilaya PM, Program A, Pendidikan S, Pengajar S, Studi P, et al. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin A Dan Vitamin C Buah Gandariaserta Implikasinya pada Pembelajaran Biologi. J Biopendix. 2016;3(1):9–17.