

DAFTAR PUSTAKA

1. Suhardini PN, Zubaidah E. Study of antioxidant activity on various kombucha leaves during fermentation. *J Pangan dan Agroindustri*. 2016;4(1):221–9.
2. Zubaidah E, Yurista S, Rahmadani NR. Characteristic of physical, chemical, and microbiological kombucha from various varieties of apples. *IOP Conf Ser Earth Environ Sci*. 2018;131(1).
3. Watawana MI, Jayawardena N, Gunawardhana CB, Waisundara VY. Health, wellness, and safety aspects of the consumption of kombucha. *J Chem*. 2015;2015.
4. Falahuddin I, Apriani I, Nurfadilah. Pengaruh proses fermentasi kombucha daun sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap kadar vitamin C. *Biota*. 2017;3(2):90.
5. Wistiana D, Zubaidah E. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *J Pangan dan Agro Ind*. 2015;3(4):1446–57.
6. Khaerah A, Akbar F. Aktivitas antioksidan teh kombucha dari beberapa varian teh yang berbeda. *Pros Semin Nas LP2M UNM*. 2019;472–6.
7. Yanti NA, Ambardini S, Ardiansyah A, Marlina WOL, Cahyanti KD. Aktivitas antibakteri kombucha daun sirsak (*Annona muricata* L.) dengan konsentrasi gula berbeda. *Berk Sainstek*. 2020;8(2):35.
8. Nur YM, Indrayati S, Periadnadi, Nurmiati. Pengaruh penggunaan beberapa jenis ekstrak tanaman beralkaloid terhadap produk teh kombucha (the effect of using some types of extracts alcaloid plant on product of

- kombucha tea). J Biol Univ Andalas. 2018;6(1):55–62.
9. Febrianti Y, Dwi Riastuti R. Karakteristik mikrobiologis kombucha dari berbagai jenis olahan teh. Biog J Ilm Biol. 2016;4(1):107–14.
 10. Nurmiati N, Wijayanti E. Perbandingan kadar fenolik total antara seduhan daun gaharu dan kombucha daun gaharu (*aquilaria malaccensis*). JC-T (Journal Cis-Trans) J Kim dan Ter. 2018;2(1):6–11.
 11. Simanjuntak DH, Herpandi, Lestari SD. Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari tumbuhan apu-apu (*Pistia stratiotes*) selama fermentasi. J Teknol Has Perikan. 2016;5(2):123–33.
 12. Nofiyanto P, Pato U, Yusmarini. Kajian pembuatan teh kombucha dari kulit buah manggis (*Garcinia mangostana L.*). 2015;2(2):957–61.
 13. Nurhayati N, Yuwanti S, Urbahillah A. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha cascara (kulit kopi ranum). J Teknol dan Ind Pangan. 2020;31(1):38–49.
 14. 'Arifah FA, Aprilia IR. Potensi buah apel (*Malus domestica*) dalam mengatasi penyakit asma. Proceeding Biol Educ. 2019;3(1):208–12.
 15. Wijaya N, Ridwan A. Klasifikasi jenis buah apel dengan metode K-Nearest neighbors. Sisfokom. 2019;08(1):74–8.
 16. Taufiq, Ismail. Pembuatan dan uji mutu fisik face spray berbahan dasar ekstrak etanol kulit buah apel fuji (*malus pumila mill*). J Kesehat Yamasi Makasar. 2020;4(1):98–110.
 17. Hapsari MDY, Estiasih T. Variasi proses dan grade apel (*malus sylvestris mill*) pada pengolahan minuman sari buah apel. J Pangan dan

- Argoindustri. 2015;3(3):939–49.
18. Anggraeni W, Aryanto M. Perbedaan pengaruh apel Anna dan Granny Smith sebagai bahan pemutih gigi alami. *J Kedokt Gigi Univ Padjadjaran*. 2019;31(1):22–7.
 19. Rahmadani NR. Karakteristik sifat fisik, kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai varietas buah apel. Universitas Brawijaya Malang; 2017.
 20. Subagyo P, Achmad Z. Pemungutan pektin dari kulit dan ampas apel secara ekstraksi. *Eksergi*. 2010;10(2):47–51.
 21. Pertiwi DR, Yari EC, Putra FN. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol limbah kulit buah apel (*Malus domestica* Borkh.) terhadap radikal bebas DPPH (2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazil). *J ilmiah manuntung*. 2016;2(1):81–92.
 22. Shahidi F, Ambigaipalan P. Phenolics and polyphenolics in foods, beverages and spices: antioxidant activity and health effects - A review. *J Funct Foods*. 2015;18:820–97.
 23. Yulistria NV. Pengaruh proporsi kulit apel dan konsentrasi gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari kulit apel. Universitas Brawijaya Malang; 2017.
 24. Jayabalan R, Malbaša R V., Lončar ES, Vitas JS, Sathishkumar M. A review on kombucha tea-microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. 2014;13(4):538–50.
 25. Wulandari A. Pengaruh lama waktu fermentasi kombucha teh hijau daun

jati (*Tectona grandis*) terhadap kadar tanin total dan total asam tertitiasi (TAT). Universitas Sanata Dharma Yogyakarta; 2018.

26. Dutta H, Paul SK. Kombucha drink: production, quality, and safety aspects. production and management of beverages. Elsevier Inc.; 2019. 259–288.
27. Oktaviananta YS. Ekstraksi pigmen kulit apel anna (*Mallus domestica*) sebagai pigmen alami pada jelly drink apel dengan penambahan konsentrasi pigmen dan karagenan. Universitas Muhammadiyah Malang; 2018.
28. Maulida FP. Aktivitas hepatoprotektor cuka apel anna terhadap kadar sgot dan sgpt serum tikus wistar yang diinduksi parasetamol dosis toksik. Universitas Jember; 2015.
29. Dhurhanian CE, Novianto A. Uji kandungan fenolik total dan pengaruhnya terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai bentuk sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). J Farm Dan Ilmu Kefarmasian Indones. 2018;5(2):62.
30. Bayani F. Analisis fenol total dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak buah sentul(*Sandoricum koetjape Merr*). J Kependidikan Kim “hydrogen.” 2016;4(1):55.
31. Tahir M, Muflihunna A, Syafrianti. Penentuan kadar fenolik total ekstrak etanol daun nilam (*Pogostemon cablin Benth.*) dengan metode spektrofotometri uv-vis. J Fitofarmaka Indones. 2017;4(1):215–8.
32. Alfian R, Susanti H. Penetapan kadar fenolik total ekstrak metanol kelopak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa Linn*) dengan variasi tempat tumbuh secara spektrofotometri. J Ilm Kefarmasian. 2012;2(1):73–80.
33. Ahmad AR, Juwita J, Ratulangi SAD, Malik A. Penetapan kadar fenolik

- dan flavonoid total ekstrak metanol buah dan daun patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.SM). *Pharm Sci Res.* 2015;2(1):1–10.
34. Rivai H, Zulharmita, Muliandri T. Analisis kualitatif dan kuantitatif kandungan kimia dari ekstrak heksan, aseton, etanol dan air dari rimpang kunyit (*Curcuma domestica* Val). 2019.
 35. Putri R. Analisis kualitatif dan penetapan kadar fenol ekstrak heksana, aseton, metanol dan air dari meniran (*Phyllanthus niruri* L.). 2018;
 36. Khadijah, Jayali AM, Umar S, Sasmita I. Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daun samama (*Anthocephalus Macrophyllus*) asal Ternate, Maluku Utara. *J Kim Mulawarman.* 2017;15(1):11.
 37. Hunandar VS. Penetapan daya antioksidan dan kadar total fenol kombucha dibandingkan teh hijau secara spektrofotometri. *Calyptra J Ilm Mhs Univ Surabaya.* 2016;5(2):1–12.
 38. Neffe-Skocińska K, Sionek B, Ścibisz I, Kołożyn-Krajewska D. Acid contents and the effect of fermentation condition of kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties. *CYTA - J Food.* 2017;15(4):601–7.
 39. Kuncoro GCA. Pengaruh lama waktu fermentasi terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik fisik teh kombucha daun ginseng jawa (*Talinum paniculatum* Gaertn.). Universitas Sanata Dharma Yogyakarta; 2019.
 40. Teoh AL, Heard G, Cox J. Yeast ecology of kombucha fermentation. *Int J Food Microbiol.* 2004;95(2):119–26.

41. Gunawan C. Sintesis senyawa 4-asetamidofenil 2-(4-isobutilfenil) propanoat dari 2-(4-isobutilfenil) propanoat dan n-(4- hidroksifenil) asetamida. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta; 2013.
42. Putri HD, Sumpono, Nurhamidah. Uji aktivitas asap cair cangkang buah karet (*Hevea brassiliensis*) dan aplikasinya dalam penghambatan ketengikan daging sapi. *J Pendidik Dan Ilmu Kimia*. 2018;2(2):97–105.