

DAFTAR PUSTAKA

1. Wistiana D, Zubaidah E. Berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi chemical and microbiological characteristics of Kombucha from Various High Leaf Phenols During Fermentation. *J Pangan dan Agroindustri*. 2015;3(4):1446–57.
2. Rahmadani NR. Karakteristik sifat fisika, kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai varietas buah apel. *J Teknol Has Pertan*. 2017;
3. Suhardini PN, Zubaidah E. Selama fermentasi study of antioxidant activity on various kombucha leaves during fermentation. *J Pangan dan Agroindustri*. 2016;4(1):221–9.
4. Badriyah L, Manggara AB. Penetapan kadar vitamin C pada cabai merah (*Capsicum annuum L.*) menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. *J Wiyata*. 2015;2(1):25–8.
5. Puspitasari Y, Palupi R, Nurikasari M. Analisis kandungan vitamin C teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan. *Glob Heal Sci*. 2017;2(3):245–53.
6. Dewi AP. PENETAPAN KADAR VITAMIN C DENGAN SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis PADA BERBAGAI VARIASI BUAH TOMAT. *J Pharm Sci*. 2018;II(1):9–14.

7. 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).
8. Kombucha A, Kulit D, Yulistria NV. Pengaruh proporsi kulit apel dn konsentrasi gula terhadap karakteristik fidik, kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari kulit apel. J Teknol Has Pertan. 2017;
9. 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 Ilm manuntung. 2016;2(1):81–92.
10. Octaviany VD, Yusmaini H, Simanjuntak K. UJI EFEKTIVITAS EKSTRAK KULIT APEL (*Malussylvestris*-mill) VAR. Rome Beauty TERHADAP KADAR ENZIM SGPT TIKUS (*Rattusnorvegicus*) GALUR WISTAR YANG DIINDUKSI CCL4 (KARBONTETRAKLORIDA) Vina. J Profesi Med [Internet]. 2020;11(2):9.
11. Salli GJ, Fat J. Perancangan dan realisasi sistem pengering buah apel menggunakan lampu inframerah. J Kaji Teknol. 2015;11(1):8–16.
12. Khaerah A, Akbar F. Aktivitas antioksidan teh kombucha dari beberapa varian teh yang berbeda. Pros Semin Nas LP2M UNM. 2019;472–6.
13. 'Arifah FA, Aprilia IR. Potensi buah apel (*Malus domestica*) dalam mengatasi penyakit asma. Proceeding Biol Educ. 2019;3(1):208–12.

14. Oktaviananta YS. Ekstrasi pigmen kulit Apel Anna (*Malus domestica*) sebagai pigmen alami pada jelly drink apel dengan penambahan konsentrasi pigmen dan karagenan. Ilmu dan Teknol pangan Univ MUHAMMADIYAH MALANG [Internet]. 2006;1979(1959):1–92.
15. Adrianto H. Biosistematika varietas pada Apel (*Malus Sylvestris L.*) di kota batu berdasarkan Morfologi (Doctoral dissertation UNIVERSITAS AIRLANGGA). 2013;31–62.
16. RUBIATI. Pertumbuhan dan kandungan antioksidan kalus tiga kultivar apel (*Malus domestica*) PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI. 2017;
17. Techinamuti N, Pratiwi R. Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran. J Farmaka. 2003;16:309–15.
18. Sutrisno AD. Identifikasi kandungan (antioksidan, Vvitamin C dan serat kasar) pada buah lokal dan impor (jeruk, apel dan mangga). Pas Food Technol J. 2019;6(1):1.
19. 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 [Internet]. 2017;15(4):601–7.

20. Dotsika EF. Pengaruh konsentrasi ekstrak buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) pada kombucha coffe terhadap kadar vitamin C (Asam askorbat) KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA. 2012;
21. Gandjar IG, Rohman A. Spektroskopi Molekuler Untuk Analisis Farmasi oleh Ibnu Gholib Gandjar, Abdul Rohman - Buku di Google Play [Internet]. 2015 [cited 2021 Jul 20].
22. Putri GN, Susanto WH, Wijayanti N. The Effect of Apple (*Malus sylvestris* Mill) Varieties And Corn Starch Concentration to the Characteristics of Apple Lempok. *J Pangan dan Agroindustri* [Internet]. 2017;5(2):12–22.