

## DAFTAR PUSTAKA

1. 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).
2. Khaerah A, Akbar F. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. Pros Semin Nas LP2M UNM. 2019;472–6.
3. Fisik KS, Dan K, Antioksidan A, Dari K, Varietas B, Apel B, et al. SKRIPSI Oleh : Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian. 2017.
4. Arifah FA, Aprilia IR. Potensi Buah Apel (*Malus domestica*) Dalam Mengatasi Penyakit Asma. Proceeding Biol Educ. 2019;3(1):208–12.
5. Subagyo P, Achmad Z. Pemungutan Pektin dari Kulit dan Ampas Apel Secara Ekstraksi. Eksergi [Internet]. 2010;10(2):47–51. Available from: <http://jurnal.upnyk.ac.id/index.php/eksergi/article/view/340>
6. Anggraeni W, Aryanto M. <p>Perbedaan pengaruh apel Anna dan Granny Smith sebagai bahan pemutih gigi alami</p><p>Differences between Anna and Granny Smith apples as natural tooth whitening ingredients</p>. J Kedokt Gigi Univ Padjadjaran. 2019;31(1):22–7.
7. 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.
8. 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.

9. Savira F, Suharsono Y. J Chem Inf Model. 2013;01(01):1689–99.
10. 149855-ID-fermentasi-kombucha-dan-potensinya-sebag.pdf.
11. Indriyani V. Pengaruh Peningkatan Waktu Fermentasi Teh Kombucha Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. 2018;
12. Afifah N. Analisis kondisi dan potensi lama fermentasi medium kombucha (teh, kopi, rosela) dalam menghambat pertumbuhan bakteri patogen (*Vibrio cholerae* dan *Bacillus cereus*). Univ Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. 2010;(1992):7–37.
13. Delfanti RL, Piccioni DE, Handwerker J, Bahrami N, Krishnan AP, Karunamuni R, et al. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Kombucha Teh Hijau Daun Jati (*Tectona Grandis*) Terhadap Kadar Tanin Total Dan Total Asam Tertitrasi (TAT). N Engl J Med [Internet]. 2018;372(2):2499–508. Available from:  
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/7556065><http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC394507><http://dx.doi.org/10.1016/j.jhumpath.2017.05.005><https://doi.org/10.1007/s00401-018-1825-z><http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27157931>
14. Devica S. Vol. 7, Pengaruh Harga Diskon Dan Persepsi Produk Terhadap Nilai Belanja Serta Perilaku Pembelian Konsumen. 2015.
15. Hapsari MDY, Estiasih T. Variasi Proses dan Grade Apel ( *Malus sylvestris* mill ) pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel : Kajian Pustaka Processing and Grade Variation Apple ( *Malus Sylvestris* mill ) in Apple Extract Drink Processing : A Review. J Pangan dan Agroindustri [Internet]. 2015;3(3):939–49. Available from: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/216/223>
16. Nur Mahdi N, Suharno S. Analisis Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Impor Kedelai Di Indonesia. Forum Agribisnis. 2019;9(2):160–84.

18. 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.
19. Cindy Juwita Dessyana. Analisis Kadar Natrium Benzoat Dalam Sirup Markisa Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Skripsi. Vol. 66. 2012.
20. Jamilah V. Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Teh Kombucha. 2019;
21. Hughes R. Uji Kualitatif Vitamin C Pada Berbagai Makanan Dan Pengaruhnya Terhadap Pemanasan. *J Chem Inf Model*. 2010;53(9):287.
22. Techinamuti N, Pratiwi R. Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. 2003;16:309–15.
23. Pakaya D. Peranan Vitamin C Pada Kulit. *J Ilm Kedokt* [Internet]. 2014;1(2):45–54. Available from: <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/MedikaTadulako/article/view/7932/6271>
24. Neffe-Skocińska K, Sionek B, Ścibisz I, Kołożyn-Krajewska D. Contenido de ácido y efectos de las condiciones de fermentación en las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de bebidas de té de Kombucha. *CYTA - J Food* [Internet]. 2017;15(4):601–7. Available from: <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1321588>