

DAFTAR PUSTAKA

1. Ita Purnami K, Anom Jambe A, Wisaniyasa NW. Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *J Ilmu dan Teknol Pangan*. 2018;7(2):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. Apriani I. PENGARUH PROSES FERMENTASI KOMBUCHA DAUN SIRSAK (*Annona muricata L.*) TERHADAP KADAR VITAMIN C. *Biota*. 2017;3(2):90.
4. Putra A, Wulansari D. PENGARUH PROSES FERMENTASI KOMBUCHA TEH DAUN PEDADA TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA The Effect of Kombucha Fermentation Process on Pedada Leaf Tea on Physicochemical Properties. 2021;1–8.
5. Chalvin S. Pakidi dan Hidayat Suryanto Suwoyo. Potensi dan Pemanfaatan Bahan Aktif Alga Cokelat *Sargassum Sp. Octopus*. 2016;5(2):488–98.
6. Lestari KAP, Sa'diyah L. Karakteristik Kimia dan Fisik Teh Hijau Kombucha pada Waktu Pemanasan yang Berbeda *Comparison of Physical Characteristics of Kombucha Green Tea at Different Heating Times*. *J Pharm Sci*. 2020;5(1).
7. Ii BAB, Pustaka T. Teh (skripsi). :9–27.
8. Sari PA, Irdawati I. Kombucha Tea Production Using Different Tea Raw Materials. *Bioscience*. 2019;3(2):135.

9. 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.
10. Kimiawi K, Mikrobiologis DAN, Dari K, Wistiana D, Zubaidah E. BERBAGAI DAUN TINGGI FENOL SELAMA FERMENTASI Chemical and Microbiological Characteristics of Kombucha from Various High Leaf Phenols During Fermentation. 2015;3(4):1446–57.
11. Ameliya R. [The Effect of Boiling Time on Vitamin C, Antioxidant Activity and Sensory Properties of Singapore Cherry (*Muntingia calabura L.*) Syrup]. 2018;4(1).
12. 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.
13. Candra A, Prasetyo BE, Tarigan JB. Study of vitamin C level of soursop leaves (*Annona muricata l.*) and galactomannan utilization in kombucha during fermentation. *AIP Conf Proc.* 2021;2342:1–6.