

## DAFTAR PUSTAKA

- Aloulou, A., Hamden, K., Elloumi, D., Ali, M. B., Hargafi, K., Jaouadi, B., & Ammar, E. (2012). Hypoglycemic and Antilipidemic Properties of Kombucha Tea in Alloxan-Induced Diabetic Rats.
- Amir, K. (2022). Pengaruh Metode Pengolahan Dan Teknik Penyangaian terhadap Mutu Dan Karakter Fisik - Kimia Kopi Robusta. 5-28.
- Anam, K., Sirappa, M. P., Meilin, A., Marda, A. B., Irawan, N. C., Handayani, H. T., & Masrika, N. U. (2023). *Budidaya Tanaman Kopi dan Olahannya untuk Kesehatan*. Tohar Media.
- Anggraini, A. C., & Retnaningrum, E. (2023). Efektivitas dan Kualitas Produk Fermentasi Kombucha Dengan Kombinasi Substrat Teh Daun Sukun (*Artocarpus atilis(Pakison) Fosberg*) dan Lemon (*Citrus limon (L.) Burm. f.*). *Jurnal Pengolahan Pangan* , Vol 2, 97-106.
- Ardheniati, M., Andriani, M. A., & Amanto, B. S. (2009). Kinetika Fermentasi Pada Teh Kombucha Dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya. *Jurnal Biofarmasi*, Vol 7, 48-55.
- Asmar, V., Nilda, C., & Aisyah, Y. (2023). Karakteristik Fisikokimia Kombucha Cascara Husk Kopi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, vol 8, 321-328.
- Barat, D. P. (2013). *Statistik Perkebunan Kabupaten Tanjung Jabung Barat*. Jambi.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae* . *Jurnal Agroindustri*, 129-138.
- Dewi, N. V., Fajaryanti, N., & Masruriati, E. (2017). Perbedaan Kadar Kafein Pada Ekstrak Biji, Kulit Buah Dan Daun Kopi (*Coffea arabica L.*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. 29-30.
- Dewi, R. A., Elawati, C. R., E, N., & Sabarani. (2023). Pelatihan Pembuatan Teh Kombucha Sebagai Minuman Anti Penuaan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 30-36.
- Dufresne, C., & E., F. (2000). Tea, Kombucha, and Health. *Journal Food and Research International*, 409-421.
- Endah, T. (2016). Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Teh Kombucha Ekstrak Kulit Salak Varietas Bongkok.
- Fachrial, E. (2022). *Pengantar Teknik Laboratorium Mikrobiologi dan Pengenalan Bakteri Asam Laktat*. UNPRI PRESS ISBN.
- Farahdilla, D. (2018). Potensi Antagonisme Actinomycetes Dari Rizosfer Tanaman Kopi (*Coffea sp.*) Terhadap Patogen *Cercospora Coffeicola* Penyebab Bercak Daun Pada Tanaman Kopi. 1-4.

- Fibrianto, K., Zubaidah, E., Muliandari, N. A., Wahibah, L. Y., Putri, S. D., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. (2020). Antioxidant Activity Optimisation of Young Robusta Coffee Leaf Kombucha by Modifying Fermentation Time and Withering pre-treatment.
- Fitri, N. S. (2008). Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh.
- Hakim, L. (2021). *Agroforesti Kopi: Mendorong Taman Hayati dan Wisata Kopi*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Hartman, A. M., Burleson, L. E., Holmes, A. K., & Geist, C. R. (2000). Effects of Chronic Kombucha Ingestion On Open n Field Behaviors, Longevity, Appetitive Behaviors, and Organs. *Journal of Nutrition*, 755-761.
- Hasbullah, U. H., Nirwanto, Y., Sutrisno, E., Lismani, L., Simarmata, M. M., Nurhayati, N., Ferdiansyah, M. K. (2021). Kopi Indonesia.
- Herlinawati, L. (2016). Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Polivinil Piroolidon (PVP) pada Tablet Effervescent Kopi Robusta (*Coffea Robusta Lindl*).
- Ikhrar, M. S., Yudistira, A., & Wewengkang, D. S. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan *Stylissa Sp.* Dengan Metodedpph (*1,1-difenil-2-pikrilhidrazil*). 962-964.
- Jamilah, V. (2019). Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Teh Kombucha.
- Jaya, F. (2019). Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kefir. Universitas Brawijaya Press.
- Jayabalan, R., Malbaša, R., Lončar, E., Vitas, J., & Sathishkumar, M. (2014). Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity, and Tea Fungus. *Journal Food Science and Food Safety*, 13(4) 538-550.
- Kapp, J. M., & Sumner, W. (2019). Empirical Evidence of Human Health Benefit. *Journal Annals of Epidemiology*, 66-70.
- Laureys, D., Britton, S. J., & De, C. J. (2020). Kombucha Tea Fermentation. 165-174.
- Leal, J. M., Suarez, L. V., & Jayabalan, R. (2018). Kombucha Nutritional Compounds and Metabolites. *of Food*, 390-399.
- Lestari, K. A., Surahmida, Darmawan, R., & Sa'diyah, L. (2019). Uji Organoleptik dan Perubahan pH Minuman Kopi Aren Kombucha dan Berbagai Jenis Kopi yang diPengaruhi oleh Fermentasi. *Journal of Pharmacy and Science*, 15-16.
- Mega, P. (2022). Pengaruh Daerah Tempat Tumbuh Terhadap Kadar Kafein Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Setya Medika*.

- Mir'ah, I. A. (2022). Analisis Kadar Kafein, dan Asam Klorogenat Kopi Wonosalam Jombang Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS. 32-38.
- Morales, D. (2020). Biological Activities of Kombucha beverages: the need of clinical evidence. *Journal Trends in Food science & technology*, 323-333.
- Mumin, M. A., Akhter, K. F., Abedin, M. Z., & Z., H. M. (2006). Determination And Characterization Of Caffein In Tea Coffee And Soft Drink By Solid Phase Extraction And High Performance Liquid Chromatography (SPE-HPLC). *Malaysian Journal of Chemistry*, 8(1) 45-51.
- Nahdiro, H. (2020). Studi Pengaruh Metode Pengolahan Pasca Panen Terhadap Karakteristik Fisik, Kimiawi, dan Sensoris Kopi Arabika Malang.
- Naland, H. (2004). *Kombucha : Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Naland, H. (2004). *Kombucha : Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Napitupulu, M. O., Setyahadi, & Lubis, L. M. (2015). Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Sukrosa Dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Kopi Kombucha. *Jurnal Rekayasa pangan dan Pertanian*, 316-322.
- Napitupulu, M. O., Setyohadi, & Lubis, L. M. (2015). Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Pembuatan Kopi Kombucha. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 22-316.
- Nurdin, S. U., Nurdjanah, S., Astuti, S., Sukohar, A., & Kustyawati, M. E. (2015). Manfaat Herbal Indonesia. *Journal Plataxia*, 73-100.
- Olivia, E. (2012). *Khasiat Bombastis Kopi*. Jakarta: PT ELEX MEDIA KOMPITINDO.
- Olubamiwa, A. L., & Kolapo, A. O. (2007). Effect of Different Concentrations of Coconut Milk on the Chemical and Sensory Properties of Soy-Coconut Milk Based Yoghurt. *Journal Food and Public Health*, 85-91.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT AGROMEDIA PUSTAKA.
- Parhusip, A. J., Setiawan, C., & Effendi, V. P. (2022). Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Kafein Kombucha Kopi. *Jurnal Sains dan Teknologi*, Vol 6, 4-9.
- Pelawi, K. P. (2022). Pertumbuhan Bibit Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) Varietas Sigagar Utag Pada Berbagai Taraf Intensitas Cahaya dan Dosis Pupuk NPK.
- Poole, R., Kennedy, O. J., Roderick, P., Fallowfield, J. A., Hayes, P. C., & Parkes, J. (2017). Coffee Consumption And Health: Umbrella Review Of Meta-Analyses Of Multiple Health Outcomes. *BMJ*, 359.

- Purba, S. R. (2023). Analisis Nilai Tambah Biji Kopi Arabika Menjadi Bubuk Kopi dan Pendapatan Produsen di Simalungun (Studi Kasus: Usaha Mikro Pelaku Usaha Di Simalungun) . 12-17.
- Purbantina, A. P., & Arviani, H. (2023). *Jaringan Produksi Kopi Global*. Nas Media Pustaka.
- Purborini, A. (2003). *Pengaruh Waktu Inkubasi Pada Fermentasi Cairan Kopi Dengan Inokulum "Kultur Kombucha" Terhadap Kadar Alkohol dan Tanin*. Surakarta: FKIP : UMS.
- Puspaningrum, D. H., Sumadewi, N. L., & Sari, N. K. (2022). Karakteristik Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) Desa Catur Kabupaten Bangli . *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(2) 44-51.
- Puspitasari, Y., Palupi, R., & Nurikasari, M. (2017). Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan. *Journal of Global Health Science*, Vol 2, 245-252.
- Putra, A., Muhaimin, & Wulansari, D. (2021). Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha Teh Daun Pedada Terhadap Sifat Fisikokimia . 3-6.
- Putra, A., Muhaimin, & Wulansari, D. (2021). Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha Teh Daun Pedada Terhadap Sifat Fisikokimia.
- Rahardjo, P. (2012). *Kopi : Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayu, & Rahayu. (2006). *Potensi Cairan Kopi Hasil Fermentasi sebagai Obat Alternatif*. LPPM : UMS.
- Rahayu, T., & Rahayu, T. (2007). Optimasi Fermentasi Cairan Kopi Dengan Inokulan Kultur Kombucha (*Kombucha coffea*). *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 16-17.
- Ridwansyah. (2003). Pengolahan Kopi. Vol 10, 129-138.
- Rizwan, M. P. (2022). *Budidaya Kopi*. CV. Azka Pustaka.
- S, N. U., Alfina, K. N., & Tariza, T. A. (2023). Pengaruh ZPT Alami dan Pupuk Kandang Sapi Terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi Robusta (*Cofea canephora L.*). *Jurnal Ilmu Pertanian*.
- Santoso, D., & Egra, S. (2022). Teknologi Penamganan Pascapanen.
- Saras, T. (2023). *Segar Dengan Kombucha: Cara Membuat dan Manfaat Kombucha*. Tiram Media.
- Soesanto, I. L. (2020). *Kompendium Penyakit-Penyakit Kopi*. Andi.

- Sreeramulu, G., Zhu, Y., & Knol, W. (2000). Kombucha Fermentation and Its Antimicrobial Activity. *Journal of Agricultural, Food Chemical*, 2589-2594.
- Susandi, E. (2019). *Coffe Roasting*. Jakarta Selatan: PT. Agro Media Pustaka.
- Syahputra, A., & Arifittama, B. (2023). Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Biji Kopi Berkualitas Menggunakan Metode Weight Product. *Jurnal Integrasi*.
- Udarno, & Laba, M. (2015). Penampilan Kopi Excelsa Hasil Eksplorasi di Kabupaten Kepulauan Meranti, Riau. 543-47.
- Widyotomo, S., Mulato, S., Purwadaria, H. K., & Syarief, A. M. (2009). Decaffeination Process Characteristic of Robusta Coffee in Single Column Reactor Using Ethyl Acetate Solvent.
- Wijaya, R. v. (2019). Pengaruh Lama fermentasi Terhadap Pengaruh Mikroba Ghalkoff Terhadap Perubahan Konsentrasi Kandungan Kafein Kopi Robusta Organik Kabupaten Lampung Barat. 6-9.
- Zou, C., Li, R. Y., Chen, J. X., Wang, F., Gao, Y., Fu, Y. Q., & Yin, J. F. (2021). Physicochemical, Sensorial, and Antioxidant Profile. *Journal of Food Chemistry*, 3-10.
- Zubaidah, E., Effendi, F. D., & Afgani, C. A. (2022). *Kombucha: Mikrobiologi, Teknologi, dan Manfaat Kesehatan*. Universitas Brawijaya Press.
- Zubaidah, E., Fibrianto, K., & Kartikaputri, S. D. (2021). Potensi Kombucha Daun Teh (*Camellia sinensis*) dan Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Sebagai Minuman Probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 185.
- Zulfa, S. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan dan Antidiabetik dari Kombucha Akar Alang-Alang.