

DAFTAR PUSTAKA

- Abedi, E., Hashemi, S. M. B. 2020. Lactic Acid Production-Producing Microorganisms and Substrates Sources-State of Art. *Heliyon*, 6(10): 1-32.
- Akbar, M. A., Khairunnisa, K., Mardiah, M., Pandia, E. S. 2023. The Effect of Fermentation Time on The Organoleptic Test of Kombucha Tea. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3): 521-527.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science (JASc)*, 1(2): 68-74.
- Anggraini, A. C., Retnaningrum, E. 2023. Efektivitas dan Kualitas Produk Fermentasi Kombucha dengan Kombinasi Substrat Teh Daun Sukun (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg) dan Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f.). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2): 97-106.
- Anggraini, S. P. A., Yuniningsih, S., Sota, M. M. 2017. Pengaruh pH terhadap Kualitas Produk Etanol dari Molasses melalui Proses Fermentasi. *Reka Buana: Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia*, 2(2): 98-105.
- Apriyanto, M., Fangohoi, L., Aprilia, V., Diba, D. F., Prayitno, S. H., Nurhayati, N., Sari, D. A. 2021. *Pangan Berbasis Fermentasi*. Nuta Media, Yogyakarta.
- Apriyanto, M., Sutardi, S., Harmayani, E., Supriyanto, S. 2016. Perbaikan Proses Fermentasi Biji Kakao Non Fermentasi dengan Penambahan Biakan Murni *Saccharomyces Cerevisiae*, *Lactobacillus lactis* dan *Acetobacter aceti*. *Agritech*, 36(4): 410-415.
- Arkan, N. D., Setyawardani, T., Astuti, T. Y. 2021. Pengaruh Penggunaan Pektin dengan Persentase yang Berbeda terhadap Nilai pH dan Total Asam Titrasi Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1): 1-7.
- Atma, Y. 2016. Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) dan Total Kapang Khamir sebagai Metode Analisis Sederhana untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya. *Jurnal Teknologi*, 8(2): 77-82.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., Karim, M. M. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak terhadap Karakteristik Permen *Jelly*

- Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 66-74.
- Charoenrak, S., Charumanee, S., Sirisa-Ard, P., Bovonsombut, S., Kumdhithahutsawakul, L., Kiatkarun, S., Pathom-Aree, W., Chitov, T., Bovonsombut, S. 2023. Nanobacterial Cellulose from Kombucha Fermentation as a Potential Protective Carrier of *Lactobacillus plantarum* under Simulated Gastrointestinal Tract Conditions. *Polymers*, 15(6): 1-15.
- Cloete, T. E. 2003. Resistance Mechanisms of Bacteria to Antimicrobial Compounds. *International Biodeterioration & Biodegradation*, 51(4): 277-282.
- Fadillah, M. F., Hariadi, H., Kusumiyati, K., Rezaldi, F., Setyaji, D. Y. 2022. Karakteristik Biokimia dan Mikrobiologi pada Larutan Fermentasi Kedua Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) sebagai Inovasi Produk Bioteknologi Terkini. *Jurnal Biogenerasi*, 7(2): 19-34.
- Falahuddin, I., Apriani, I. Nurfadilah, N. 2017. Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap Kadar Vitamin C. *Jurnal Biota*, 3(2): 90-95.
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., Asben, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2): 1-8.
- Handayani, S., Najib, A., Wati, N. P. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Daruju (*Acanthus Illicifolius* L.) dengan Metode Peredaman Radikal Bebas 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil (DPPH). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(2): 299-308.
- Hapsari, M., Rizkiprilisa, W., Sari, A. P. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*). *AGROMIX*, 12(2): 146-149.
- Harahap, D. 2023. *Analisis Mutu Mikrobiologis Teh Fermentasi Kombucha*. Departemen Biologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Banda Aceh.
- Hermanto, D., Andayani, I. A. S., Honiar, R., Shofiyana, L. M., Ismillayli, N. 2020. Penentuan Kandungan Etanol dalam Makanan dan Minuman Fermentasi Tradisional Menggunakan Metode Kromatografi Gas. *Chempublish Journal*, 5(2): 105-115.

- Hunandar, V. S. 2016. Penetapan Daya Antioksidan dan Kadar Total Fenol Kombucha Dibandingkan Teh Hijau secara Spektrofotometri. *CALYPTRA*, 5(2): 435-445.
- Irma, A., Miladiarsi, M. 2023. Penyuluhan Manfaat Teh Kombucha sebagai Minuman Probiotik di Desa Moncongloe Bulu, Kecamatan Moncongloe, Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka (JPMB)*, 1(3): 165-170.
- Jamilah, V. 2019. Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas Teh Kombucha (Studi Eksperimen sebagai Sumber Belajar Peserta Didik pada Materi Bioteknologi untuk Sekolah Menengah Atas Kelas XII Semester Genap). *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Biologi UIN Raden Intan Lampung, Lampung.
- Jayabalan, R., Malbaša, R. V., Lončar, E. S., Vitas, J. S., Sathishkumar, M. 2014. A Review on Kombucha Tea-Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity, and Tea Fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(4): 538-550.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4): 594-601.
- Khaerah, A., Akbar, F. 2019. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM*, 1(1): 472-476.
- Khamidah, A., Antarlina, S. S. 2020. Peluang Minuman Kombucha sebagai Pangan Fungsional. *Agrika*, 14(2): 184-200.
- Kurniawan, M. B., Ginting, S., Nurminah, M. 2017. Pengaruh Penambahan Gula dan Starter terhadap Karakteristik Minuman Teh Kombucha Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2): 251-257.
- Kusuma, G. S. P., Fibrianto, K. 2018. Pengaruh Optimasi Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kombucha Daun Tua Kopi Robusta Dampit Metode Oksidatif dan Non-Oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4): 87-97.
- Latief, M., Tafzi, F., Saputra, A. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Asal

Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 1(1): 73-76.

- Laureys, D., Britton, S. J., De Clippeleer, J. 2020. Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 78(3): 165-174.
- Leal, J. M., Suárez, L. V., Jayabalan, R., Oros, J. H., Escalante-Aburto, A. 2018. A Review on Health Benefits of Kombucha Nutritional Compounds and Metabolites. *CyTA-Journal of Food*, 16(1): 390-399.
- Lestari, A., Amalia, R. H. T., Sunarti, R. N., Fatiqin, A. 2022. Analisis Total Mikroba dan *Coliform* pada Perairan Sungai Rupit di Kabupaten Musi Rawas Utara Sumatera Selatan. *Journal of Biotropical Research and Nature Technology*, 1(1): 14-20.
- Listiana, A., Herlina. 2015. Karakterisasi Minuman Herbal Celup dengan Perlakuan Komposisi Jahe Merah: Kunyit Putih, dan Jahe Merah: Temulawak. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1): 171-181.
- Maesaroh, K., Kurnia, D., Anshori, A. J. 2018. Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chimica et Natura Acta*, 6(2) 93-100.
- Mandal, S., Yadav, S., Yadav, S., Nema, R. K. 2009. Antioxidants: a Review. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 1(1): 102-104.
- Marwati, H. S., Handria, R. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan *Starter* terhadap Mutu Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(02): 49-53.
- Masoud, M. S., Hagagg, S. S., Ali, A. E., Nasr, N. M. 2012. Synthesis and Spectroscopic Characterization of Gallic Acid and Some of its Azo Complexes. *Journal of Molecular Structure*, 1014: 17-25.
- Moede, F. H., Gonggo, S. T., Ratman, R. 2017. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Bioetanol dari Pati Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batata* L). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2): 86-91.
- Moon, J. K., Shibamoto, T. 2009. Antioxidant Assays for Plant and Food Components. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(5): 1655-1666.

- Muchtaridi, M., Musfiroh, I., Hambali, N. N., Indrayati, W. 2012. Determination of Alcohol Contents of Fermentated Black Tape Ketan Based on Different Fermentation Time Using Specific Gravity, Refractive Index and GC-MS Methods. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 2(3): 933-946.
- Nasution, S. B., Pasaribu, N. S. 2023. Analisis Kadar Etanol pada Kombucha *Tea* Biakan Sendiri Berdasarkan Lamanya Waktu Fermentasi. *An-Najat*, 1(4): 134-144.
- Naway, F. S., Engelen, A., Amirudin. 2023. Minuman Fungsional Pepaya Super Thailand (*Carica papaya* L.) dengan Penambahan Santan Kelapa dan Gula Aren. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(1): 45-54.
- Neffe-Skocińska, K., Sionek, B., Ścibisz, I., Kołożyn-Krajewska, D. 2017. Contenido de Ácido y Efectos de Las Condiciones de Fermentación en Las Propiedades Fisicoquímicas, Microbiológicas y Sensoriales de Bebidas de té de Kombucha. *CYTA-Journal of Food*, 15(4): 601-607.
- Nguyen, N. K., Nguyen, P. B., Nguyen, H. T., Le, P. H. 2015. Screening the Optimal Ratio of Symbiosis Between Isolated Yeast and Acetic Acid Bacteria Strain from Traditional Kombucha for High-Level Production of Glucuronic Acid. *LWT-Food Science and Technology*, 64(2): 1149-1155.
- Nintiasari, J., Ramadhani, M. A. 2022. Uji Kuantitatif Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Kersen (*Muntingia calabura*). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 5(2): 174-183.
- Nur, Y. M., Indrayati, S., Periadnadi, P., Nurmiati, N. 2018. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Ekstrak Tanaman Beralkaloid terhadap Produk Teh Kombucha. *Jurnal Biologi Unand*, 6(1): 55-62.
- Oktavia, S., Novi, C., Handayani, E. E., Abdilah, N. A., Setiawan, U., Rezaldi, F. 2021. Pelatihan Pembuatan Immunomodulatory Drink Kombucha untuk Meningkatkan Perekonomian Masa *New Normal* pada Masyarakat Desa Majau dan Kadudampit Kecamatan Saketi Kabupaten Pandeglang, Banten. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(3): 716-724.
- Olivia, F. 2017. Analisis Mikroba Ikan Tuna Asap pada Beberapa Pasar di Tobelo, Halmahera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Kemaritiman dan Sumber Daya Pulau-Pulau Kecil*, 2(1): 45-50.

- Permadi, M. R., Oktafa, H., Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian *Peference Test* (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma *Radial Basis Function Network*. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1): 29-42.
- Prastujati, A. U., Hilmi, M., Khirzin, M. H. 2018. Pengaruh Konsentrasi *Starter* terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Titrasi (TAT) *Whey Kefir*. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2): 63-69.
- Priyono, P., Riswanto, D. 2021. Studi Kritis Minuman Teh Kombucha: Manfaat Bagi Kesehatan, Kadar Alkohol dan Sertifikasi Halal. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 1(1): 9-18.
- Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., Safitri, L. I., Kusumayanti, H. 2015. Diversifikasi Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Kencur (*Kaempferia galanga* L.) sebagai Minuman Herbal Serbuk Siap Saji. *Metana*, 11(1): 13-20.
- Purnami, K. I., Jambe, A. A., Wisaniyasa, N. W. 2018. Pengaruh Jenis Teh terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2): 1-10.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumadewi, N. L. U., Sari, N. K. Y. 2021. Kandungan Total Asam, Total Gula dan Nilai pH Kombucha Cascara Kopi Arabika Desa Catur Bangli Selama Fermentasi. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 4(1): 149-155.
- Puspitasari, Y., Palupi, R., Nurikasari, M. 2017. Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi sebagai Alternatif Minuman untuk Antioksidan. *Global Health Science*, 2(3): 245-253.
- Putri, P. K. P. D., Yustiantara, I. P. S. 2023. Efektivitas Sterilisasi pada Peralatan Laboratorium sebagai Upaya Penjaminan Kualitas dan Mutu. *Journal Scientific of Mandalika (JSM)*, 4(5): 62-70.
- Putri, R. M. S. 2013. Si “Kuning” Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dengan “Segudang” Khasiat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 42-49.
- Rezaldi, F., Rachmat, O., Fadillah, M. F., Setyaji, D. Y., Saddam, A. 2022. Bioteknologi Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) sebagai Antibakteri *Salmonella thypi* dan *Vibrio parahaemolyticus* Berdasarkan Konsentrasi Gula Aren. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 3(1): 13-22.

- Rindiani, S. D., Suryani, T. 2023. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Kombucha Daun Ciplukan pada Variasi Jenis Gula dan Lama Fermentasi. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 6(2): 516-530.
- Rizki, A. U., Cholid, C., Amalia, M. 2016. Perbedaan Efektivitas Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorriza* Roxb.) dengan Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) pada Penurunan Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Profesi Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 10(1): 54-69.
- Rizqika, A. H., Yulianto, W. A. 2022. Karakteristik Kombucha Rimpang Jahe Merah dan Temulawak Selama Fermentasi. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 1(1): 127-139.
- Rosada, F. F. A., Agustina, E., Faizah, H. 2023. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn.). *Rekayasa*, 16(1): 27-34.
- Rosidi, A., Puspitasari, A., Fitriyanti, A. R., Linafi'ah, A. 2021. Total Fenol Nanoenkapsulasi Ekstrak Temulawak (*Curcuma xathorriza* Roxb.) dengan Variasi Penyalut. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 4(1): 1137-1146.
- Rosita, R., Handito, D., Amaro, M. 2021. Pengaruh Konsentrasi Starter SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) terhadap Total Mikroba, Total Khamir dan Organoleptik Kombucha Sari Buah Apel. *Pro Food*, 7(2): 12-22.
- Ryadha, R., Aulia, N., Batara, A. 2021. Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdi*, 3(1): 30-42.
- Salamah, N., Widiasari, E. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kelengkeng (*Euphoria longan* (L) Steud.) dengan Metode Penangkapan Radikal 2,2'-Difenil-1-Pikrilhidrazil. *Pharmaciana*, 5(1): 25-34.
- Sampoerno, S., Fardiaz, D. 2001. Kebijakan dan Pengembangan Pangan Fungsional dan Suplemen di Indonesia. *Seminar Nasional Pangan Tradisional Basic Bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen*. Pusat Kajian Makanan Tradisional Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari, M., Ulfa, R. N., Marpaung, M. P. 2021. Penentuan Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Flavonoid Total Ekstrak Daun Papasan (*Coccinia*

- grandis* L.) Berdasarkan Perbedaan Pelarut Polar. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 7(1): 30-41.
- Sari, R., Bintari, Y. R., Damayanti, D. S. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa terhadap Derajat Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Kedokteran Komunitas (Journal of Community Medicine)*, 10(1): 1-7.
- Setiawati, L., Rizqiati, H., Susanti, S. 2019. Analisis Rendemen, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total BAL pada Kefir Whey Susu Kambing dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 142-146.
- Shanzet, F. F. F., Karna, N. P. I. S., Khairunnisa, N., Amelia, A., Himawan, A., Darmayasa, I. B. G., Ramona, Y. 2023. Pengaruh Suplementasi Buah dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Organoleptik Kombucha Teh Hitam. *Cassowary*, 6(1): 9-17.
- Simamora, A., Timotius, K. H., Yerer, M. B., Setiawan, H., Mun'im, A. 2022. Xanthorrhizol, a Potential Anticancer Agent, from *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. *Phytomedicine*, 105(154359).
- Simanjuntak, D. H., Herpandi, H., Lestari, S. D. 2016. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Tumbuhan Apu-Apu (*Pistia stratiotes*) Selama Fermentasi. *Jurnal Fishtech*, 5(2): 123-133.
- Suhardini, P. N., Zubaidah, E. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 221-229.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., Anggraeni, F. N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(2): 80-89.
- Suryani, Y., Hernaman, I., Ningsih, N. 2017. Pengaruh Penambahan Urea dan Sulfur pada Limbah Padat Bioetanol yang Difermentasi EM-4 terhadap Kandungan Protein dan Serat Kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1): 13-17.
- Syamsudin, R. A., Perdana, F., Mutiaz, F. S., Galuh, V., Rina, A. P. A., Cahyani, N. D., Aprilya, S., Yanti, R., Khendri, F. 2019. Temulawak Plant (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) as Traditional Medicine. *Farmako Bahari*, 10: 51-65.
- Ulfah, M., Priyanto, W., Prabowo, H. 2022. Kajian Kadar Air terhadap Umur Simpan Simplisia Nabati Minuman Fungsional Wedang

- Rempah. *Jurnal Pendidikan Dasar dan Sosial Humaniora*, 1(5): 1103-1111.
- Widyantari, A. S. S. 2020. Formulasi Minuman Fungsional terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1): 22-29.
- Winandari, O. P., Widiani, N., Kamelia, M., Rizki, E. P. 2022. Potential of Vitamin C and Total Acid as Antioxidants of Rosella Kombucha with Different Fermentation Times. *Jurnal Pembelajaran dan Biologi Nukleus*, 8(1): 141-148.
- Winarti, C., Nurdjanah, N. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2): 47-55.
- Winasih, P. A., Supriyadi, S., Turahman, T. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan Wedang Uwuh dengan Variasi Formula Jenis Jahe dan Waktu Penyeduhan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(5): 633-642.
- Wistiana, D., Zubaidah, E. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1446-1457.
- Yang, J., Lagishetty, V., Kurnia, P., Henning, S. M., Ahdoot, A. I., Jacobs, J. P. 2022. Microbial and Chemical Profiles of Commercial Kombucha Products. *Nutrients*, 14(3): 1-16.
- Yanti, N. A., Ambardini, S., Ardiansyah, A., Marlina, W. O. L., Cahyanti, K. D. 2020. Aktivitas Antibakteri Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Konsentrasi Gula Berbeda. *Berkala Sainstek*, 8(2): 35-40.
- Zubaidah, E., Iastika, A. R., Widyaningsih, T. D., Febrianto, K. 2021. Immunomodulatory Activity of Black Tea Kombucha (*Camellia sinensis*) and Arabica Coffee Leaves Tea Kombucha (*coffee Arabica*) for *Salmonella typhi*-Infected Mice. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1): 1-8.
- Zubaidah, E., Yurista, S., Rahmadani, N. R. 2018. Characteristic of Physical, Chemical, and Microbiological Kombucha from Various Varieties of Apples. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 131 (1): 1-8.