

DAFTAR PUSTAKA

- Abu-Zinadah, O.A., S.O. Alsaggaf, A.M. Shaikh Omar & H.K. Hussein. 2013. Effect of honey on testicular functions in rats exposed to octylphenol. *Life Sci J*, 10(1) : 979-984.
- Aditiwati, P. & Kusniadi. 2003. Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi “Tea-Cider”. *ITB J. Sci*, (35) : 147–62.
- Adnan, A. & A. S. N. Z. Sudin. 2024. The State of Play: Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeasts (Scoby) In Textile Industry. *Jurnal Teknologi*, 86(3) : 175-186.
- Aggarwal, B.B., C. Sundaran, N. Malani & H. Ichikawa. 2006. Curcumin: The Indian Solid Gold. *SVNY*, 332:16-34.
- Akbar, M. A., K. Khairunnisa, M. Mardiah, & E.S. Pandia. 2023. The Effect of Fermentation Time on The Organoleptic Test of Kombucha Tea. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3) : 521-527.
- Al-Mohammadi, A.R., A.A. Ismaiel, R.A. Ibrahim, A.H. Moustafa, A.A. Zeid, & G. Enan. 2021. Chemical Constitution and Antimicrobial Activity of Kombucha Fermented Beverage. *Molecules*, (16) : 5026.
- Alsahli, A. A., I.A. Alaraidh, Y.M. Rashad, E.S.A. Razik. 2018. Extract from *Curcuma longa* L. Triggers the Sunflower Immune System and Induces Defence-Related Genes against *Fusarium* Root Rot. *Phytopathol. Mediterr*, 57 : 26–36.
- Al-Yousef, H.M., A. Sawab, & M. Alruhimi. 2017. Pharmacognotic Studies on Coffee Arabica L. Husks: a Brilliant Source Of Antioxidant Agents. *European J Pharm Med Res*, 4:86-92.
- Amin, A., J. Wunas, & Y.M. Anin. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Klika Faloak (*Sterculia quadrifida* R. Br) dengan Metode DPPH (2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2) : 111-114.
- Ammon, H.P. & M.A. Wahl. 1991. Pharmacology of *Curcuma longa*. *Planta Med*, 7(1):1-7.
- Anand, P., A.B. Kunnumakkara, R.A. Newman, & B.B. Aggarwal. 2007. Bioavailability of curcumin: problems and promises. *Molecular pharmaceutics*, 14, 4(6) : 807-18.

- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada beberapa Komoditas Hortikultura (pH content, total acidified acid, dissolved solids and vitamin c in some horticultural commodities). *Journal of Agritech Science (JASc)*, 1(2) : 68-74.
- Anggraini, A. C., & E. Retnaningrum. 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.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. AOAC Inc. Washington, DC.
- Ariff, R. M., X.Y. Chai, L.S. Chang, S. Fazry, B.A Othman, A.S. Babji, & S. Lim. J. 2023. Recent trends in Kombucha: Conventional and alternative fermentation in development of novel beverage. *Food Bioscience*, 102714.
- Azizah, A. N., G.C.E. Darma, & F. Darusman. 2020. Formulasi SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) dari Raw Kombucha Berdasarkan Perbandingan Media Pertumbuhan Larutan Gula dan Larutan Teh Gula. *Prosiding Farmasi*, 6(2), 325-331.
- Chakravorty, S., S. Bhattacharya, A. Chatzinotas, W. Chakraborty, D. Bhattacharya, & R. Gachhui. 2016. Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. *Int J Food Microbiol*, 63-72.
- Chisti, Y. 1999. *Encyclopedia of Food Microbiology* 663-674. London: Academic Press.
- Dutta, H., & S.K. Paul. 2020. Kombucha drink: Production, quality, and safety aspects. In *Production and Management of Beverages*; Woodhead Publishing: Sawston, UK, pp. 259–288.
- Essawet, N.A., C. Dragoljub, V. Aleksandra, C.B. Jasna, V. Jelena, M. Vuk, & M. Sinisa. 2015. Polyphenols and Antioxidant Activities of Kombucha Beverage Enriched with Coffe berry Extract. *Chem. Ind. Chem. Eng. Q*, 1(3) : 399-409.
- Fadillah, M. F., H. Hariadi, F. Rezaldi, & D.Y. Setyaji. 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., I. Apriani, & Nurfadilah. 2017. Pengaruh Proses Fermentasi Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap Kadar Vitamin C. *Jurnal Biota*, 3(2): 90-95.

- Fardiaz, S. 1998. *Fisiologi Fermentasi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Lembaga Sumberdaya Informasi IPB.
- Febriella, V., N. Alfilarisari, & L. Azis. 2021. Inovasi Minuman Herbal yang Difermentasi dengan Starter Kombucha dan Pengaruhnya terhadap Mutu Organoleptik, pH, dan Nilai Antioksidan. *Food and Agro-industry Journal*, 2(2) : 33-40.
- Ferreira, I. C., E. Aires, J.C. Barreira, & L.M. Estevinho. 2009. Antioxidant activity of Portuguese honey samples: Different contributions of the entire honey and phenolic extract. *Food chemistry*, 114(4) : 1438-1443.
- Greenwalt, C.J., R.A. Ledford, & K.H. Steinkraus. 1998. Determination and Characterization of The Antimicrobial Activity of The Fermented Tea Kombucha. *Lebensm-Wiss. Technol*, 31:291-296.
- Gumanti, Z., A.P. Salsabila, & M.E. Sihombing. 2023. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Pada Proses Pembuatan Kombucha Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1) : 25-32.
- Hapsari, M., W. Rizkiprilisa, & A.P. Sari. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*). *AGROMIX*, 12(2) : 146-149.
- Harrison, K. & C. Curtin. 2021. Microbial Composition of SCOBY Starter Cultures used by Commercial Kombucha Brewers in North America. *Microorganisms*, 9(5) : 1060.
- Haryoto, H. & A. Frista. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol, Fraksi Polar, Semipolar dan Non Polar Dari Daun Mangrove Kacangan (*Rhizophora apiculata*) dengan Metode DPPH dan FRAP. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(2) : 131-138.
- Hassmy, N.P., J. Abidjulu, & A. Yudistira, 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Jurnal ilmiah fermentasi*, 6(4): 67-74.
- Hermanto, D., I.A.S. Andayani, R. Honiar, L.M. Shofiyana, & N. Ismillayli. 2020. Penentuan Kandungan Etanol dalam Makanan dan Minuman Fermentasi Tradisional Menggunakan Metode Kromatografi Gas. *Chempublish Journal*, 5(2) : 105-115.
- Hur, S. J., S.Y. Lee, Y.C. Kim, I. Choi, & G.B. Kim. 2014. Effect of Fermentation on The Antioxidant Activity in Plant-Based Foods. *Food Chemistry*, 160 : 346–356.

- Idrak, A., M. Tahir, & S.A. Liputo. 2022. Analisis Kimia Minuman Fungsional Daun Kersen dan Biji Buah Pepaya dengan Penambahan Gula Aren. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2) : 121-128.
- Jayabalan, R., P. Subathradevi, S. Marimuthu, M. Sathishkumar, & K. Swaminathan. 2008. Changes in Free-Radical Scavenging Ability of Kombucha Tea During Fermentation. *Food Chem*, 109(1) : 227-34.
- Kamaluddin, M. J. M. & M.N. Handayani. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik Fruit Leather Papaya. *Jurnal Edufortech*, 3(1): 25-32.
- Kapp, J.M. & W. Sumner. 2019. Sumner, W. Kombucha: A systematic review of the empirical evidence of human health benefits. *Ann. Epidemiol*, 30 : 66–70.
- Kavirayani, I.P. 2014. The Chemistry of Curcumin: From extraction to therapeutic agent. *Molecules*, 19: 20091-20112.
- Khaerah, A. & F. Akbar. 2019. Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Dari Beberapa Varian Teh Yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM*, 472-476.
- Kiani, H. S., A. Ali, S. Zahra, Z.U. Hassan, K.T. Kubra, M. Azam, & H.F. Zahid. 2022. Phytochemical Composition and Pharmacological Potential of Lemongrass (*Cymbopogon*) and Impact on Gut Microbiota. *AppliedChem*, 2(4) : 229–246.
- Kikuzaki, H., M. Hisamoto, K. Hirose, K. Akiyama, & H. Taniguchi. 2002. Antioxidant Properties of Ferulic Acid and its Related Compounds. *Journal of agricultural and food chemistry*, 50(7) : 2161-2168.
- Konda, J. P., J.P. Siampa, T.E. Tallei, B.J. Kepel, & F. Fatimawali. 2020. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Biji Langsung (*Lansium domesticum* var. pubescens) dan Duku (*Lansium domesticum* var. domesticum) dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Sains*, 20(2) : 113-121.
- Kusmiah, N., A. Waris, & I. Manggabarani. 2021. Efektifitas Fermentor Fuzzy Digital terhadap Kualitas Mutu Biji Kopi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 6(2) : 80-84.
- Latief, M., I. L. Tarigan, N.C.A. Susanto, A.P. Nugraha, & N. Rarasati. 2022. Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Upaya Swamedikasi melalui Pembuatan Minuman Immunostimulan. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2) : 533–541.
- Laureys, D. & S.J. Britton. 2020. De Clippeleer, J. Kombucha Tea fermentation: A review. *J. Am. Soc. Brew. Chem*, 78, 165–174.

- Leal, J.M., L.V. Suarez, R. Jayabalan, J.H. Oros, & A. E. Aburto. 2018. A Review on Health Benefits of Kombucha Nutritional Compounds and Metabolites. *CYTA JFood*, 16(1):390e9.
- Lestari, K. A. P., & L. Sa'diyah. 2020. Karakteristik kimia dan fisik teh hijau kombucha pada waktu pemanasan yang berbeda. *Journal Pharmasci*, 5(1) : 15-20.
- Liputo, S. A., A.R. Bare'e, A.N. Fadhilah, A. Musa, R.F.D. Mado, M.D. Dewa, & S. Muti. 2022. Analisis Kandungan Kimia dan Fisik pada Irisan Buah Pisang (*Musa paradisiaca*) Setelah Disimpan pada Suhu Rendah. In *Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1 (1).
- Mahsoud, H., S. Ghasem, R. Asghar, & K. Ali. 2013. The Effects of Honey and Vitamin E Administration On Apoptosis In Testes Of Rat Exposed To Noise Stress. *J Hum Reprod Sci*, 54-58.
- Malahayati, N., T.W. Widowati, & A. Febrianti. 2021. Karakterisasi Ekstrak Kurkumin dari Kunyit Putih (*Caemferia rotunda L.*) dan Kunyit Kuning (*Curcuma domestica Val.*). *Agritech*, 41(2) : 134-144.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal Science Technology*, 26(2): 211-219.
- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh Dengan Seribu Khasiat*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Naway, F. S., & A. Engelen. 2023. Minuman Fungsional Pepaya Super Thailand (*Carica Pepaya L*) Dengan Penambahan Santan Kelapa Dan Gula Aren. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01) : 45-54.
- Oktavia, S., C. Novi, E.E. Handayani, N.A. Abdilah, U. Setiawan, & F. Rezaldi. 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.
- Pamungkas, W. 2011. Teknologi Fermentasi, Alternatif Solusi Dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Lokal. *Media Akuakultur*, 6(1) : 43-48.
- Pebiningrum, A., J. Kusnadi, & H.I.A. Rifah. 2017. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *Journal of Food and Life Sciences*, 1(2).
- Pratama, N., U. Pato, & Yusmarini. 2015. Kajian Pembuatan Teh Kombucha Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jom Faperta*, 2 (2).

- Pratiwi, A., & R. Aryawati. 2012. Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumpun Laut *Sargassum* sp. *Maspari Journal: Marine Science Research*, 4(1) : 131-136.
- Pratiwi, Eka. 2014. Studi Pembuatan Teh Daun Benalu Kopi (*Loranthus Parasiticus*) Dengan Tingkat Konsentrasi Sari Belimbing Wuluh Sebagai Minuman Fungsional. *Thesis*, Universitas Andalas: Padang
- Priyono, P. & D. Riswanto. 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.
- Puspaningrum, D. H. D., N. L. U. Sumadewi, & N.K.Y. Sari. 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.
- Putri, C. P., R. Fevria, M. Chatrri, & A. Achyar. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Waktu Fermentasi Sauerkraut Dari Kol (*Brassica Oleracea* L.). *Journal of Biological Education and Science*, 1(2) : 70-75.
- Putri, L.S.E. dan D. Sukandar. 2008. Konversi Pati Gayong (*Canna edulis* Ker) menjadi Bioetanol Melalui Hidrolisis Asam dan Fermentasi. *Biodiversitas*, 9(2): 112-116.
- Rahayu, R., C. Jose, & Y. Haryani 2015. Total Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Dari Produk Teh Hijau Dan Teh Hitam Tanaman Bangun-Bangun (*Coleus Amboinicus*) Dengan Perlakuan ETT Rumpun Paitan. *JOM FMIPA*, 2 (1) : 170-177
- Rahmadani, S., G.C.E. Darma, & F. Darusman. 2021. Karakterisasi Fisik Scoby (Symbiotic Culture Of Bacteria And Yeast) Teh Hitam dalam Menyerap Eksudat Luka. *Prosiding Farmasi*, 291-298.
- Rezaldi, F., H. Sasmita, U.W. Somantri, & Y. Kolo. 2022. Pengaruh Metode Bioteknologi Fermentasi Kombucha Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) sebagai Antibakteri Gram Positif-Negatif Berdasarkan Konsentrasi Gula Tropicanaslim Yang Berbeda-Beda. *Pharmaqueous: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 4(1) : 80-91.
- Rizqika, A. H. & W.A. Yulianto. 2022. Karakteristik Kombucha Rimpang Jahe Merah dan Temulawak Selama Fermentasi. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 1(1): 127-139.
- Rosita, R., D. Handito, & M. Amaro. 2021. Pengaruh Konsentrasi Starter Scoby (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) Terhadap Total Mikroba, Total

- Khamir Dan Organoleptik Kombucha Sari Buah Apel. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 7 (2) : 12-22
- Ryadha, R., N. Aulia, & A. Batara. 2021. Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdi*, 3(1) : 30-42.
- Safitri, D. & M. Nurman. 2020. Pengaruh Konsumsi Perasan Air Kunyit Terhadap Rasa Nyeri Pada Penderita Gastritis Akut Usia 45-54 Tahun Di Desa Kampung Pinang Wilayah Kerja Puskesmas Perhentian Raja. *Jurnal Ners*, 4(2) : 130-138.
- Sari, F. & D. Aryantini. 2018. Karakter Spesifik Dan Pengaruh Pemberian Oral Ekstrak Terpurifikasi Kelopak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Terhadap Makroskopis Organ Hepar Tikus Wistar. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 5(1) : 1-9.
- Shahbaz, Hossein, H.H. Gahruie, M.T. Golmakani, M.H. Eskandari, & M. Movahed. 2018. Effect of Medicinal Plant Type and Concentration on Physicochemical, Antioxidant, Antimicrobial, and Sensorial Properties of Kombucha. *Journal Food Science Nutrition*, 6:2568–2577.
- Simanjuntak, D. H., H. Herpandi, & S.D. Lestari. 2016. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Tumbuhan Apu-Apu (*Pistia stratiotes*) Selama Fermentasi. *Jurnal Fishtech*, 5(2) : 123-133.
- Soares, S., F. Rodrigues, & C. D. Matos. 2023. Towards DNA-Based Methods Analysis for Honey: An Update. *Molecules*, 28(5) : 2106.
- Soekanto, A. 2011. Pengaruh Pemberian Royal Jelly Peroral Terhadap Jumlah Sel-Sel Spermatosit Primer, dan Sel-Sel Spermatid pada Testis Tikus Putih (*Rattus norvegicus strain* Wistar) Jantan. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 2(3) : 50-61.
- Suarini dan H. Subagio. 2013. Potential of corn and sorghum development as functional food sources. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(2) : 47-55.
- Sukaryana, Y., U. Atmomarsono, V.D. Yuniato, & E. Supriyatna. 2011. Peningkatan Nilai Kecernaan Protein Kasar dan Lemak Kasar Produk Fermentasi Campuran Bungkil Inti Sawit dan Dedak Padi pada Broiler. *JITP*, 1(3) : 167-172.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya : UNESA University Press.
- Suryono, C., L. Ningrum, & T.R. Dewi. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2) : 95-106.

- Susanti, Y., A.Q. A'yun, A. Ansori, R. Sekaringgalih, A.N.L. Rachmach, & N.S. Hanum. 2023. Pelatihan Pembuatan Minuman Probiotik Teh Kombucha dengan Varian Tanaman Herbal di Desa Bagorejo-Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2) : 410-420.
- Tarigan, E. B. & T. Iflah. 2017. Beberapa Komponen Fisikokimia Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1) : 048-062.
- Triandita, N., K.S. Maifianti, M.I. Rasyid, H. Yuliani, & L. Angraeni. 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2) : 457-464.
- Velićanski, A. S., D.D. Cvetković, S.L. Markov, V.T. T. Saponjac, & J.J. Vulić. 2014. Antioxidant and antibacterial activity of the beverage obtained by fermentation of sweetened lemon balm (*Melissa officinalis* L.) tea with symbiotic consortium of bacteria and yeasts. *Food Technology and Biotechnology*, 52(4) : 420–429.
- Venegas, C. A., L.A. Saona, K. Urbina, P. Quintrel, T.A. Peña, W. Mardones, & F.A. Cubillos. 2023. Addition of *Saccharomyces eubayanus* to SCOBY fermentations modulates the chemical and volatile compound profiles in kombucha. *Food Microbiology* 116, 104357.
- Wang B., K.R. Markwick, X.X. Zhang, & A.N. Mutukumira. 2022. Kombucha: Production and Microbiological Research. *Foods*, 11(21): 3456.
- Widyantari, A. S. S. 2020. Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1) : 22-29.
- Wildman, R. E. (Ed.). 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional foods*. CRC press.
- Winandari, O. P., N. Widiani, M. Kamelia, & E.P. Rizki. 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
- Winarto, I.W. 2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.2 – 12.
- Winasih, P. A., S. Supriyadi, & T. Turahman. 2023. Uji Aktivitas Antioksidan Wedang Uwuh dengan Variasi Formula Jenis Jahe dan Waktu Penyeduhan: Wedang Uwuh Antioxidant Activity Test with Variation of Ginger Type Formula and Brewing Time. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(5) : 633-642.

- Wistiana, D. & E. Zubaidah. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4): 1446-1457.
- Yadav, R.P., G. Tarun, C. Roshan, & P. Yadav. 2017. Versatility of turmeric: A review the Golden Spice of Life. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry JPP*, 41(61):41–46.
- Yong, C., Y. Yoon, H. Yoo, & S. Oh. 2019. Effect of lactobacillus fermentation on the anti-inflammatory potential of turmeric. *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 29 (10) : 1561-1569.
- Yuandani, I. Jantan, A.S. Rohani, & I.B. Sumantri. 2021. Immunomodulatory Effects and Mechanisms of *Curcuma* Species and Their Bioactive Compounds: A Review. *Front Pharmacol*, PMID: 33995049; PMCID: PMC8120430.
- Zaibunnisa, A.H., S. Norashikin, S. Mamot. & H. Osman. 2009. Stability of Curcumin in Turmeric Oleoresin – β –Cyclodextrin Inclusion Complex During Storage. *The Malaysian Journal of Analytical Science*, 13 (2) : 165.
- Zubaidah, E., Y.K. Nisak, S.K. Wijayanti, & R.A. Christianty. 2021. Characteristic of microbiological, chemical, and antibacterial activity of turmeric (*Curcuma longa*) kombucha. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 924 (1).