

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM]. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 5 Tahun 2021 Tentang Standar Keamanan Dan Mutu Minuman Beralkohol. Jakarta: BPOM
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3836:2013 tentang Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [MUI]. Majelis Ulama Indonesia. 2018. Nomor 10 Fatwa tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol. Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia. Jakarta
- Aditiwati, P., dan Kusnadi, K. 2003. Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi *Tea Cider*. *Jurnal ITB Sains dan Teknologi*. 35(2):147-162
- Al-Yousef, M.A., Sawab, A., and Alruhaimi, M. 2017. Pharmacognostic Studies on Coffee Arabica 1. Husks: a Brilliant Source of Antioxidant Agents. *European Journal of Pharmaceutical and Medical Research*. 4(1): 86-92.X
- Anggraini, L. dan Widawati, L. 2015. Pengaruh Waktu Fermentasi Tempoyak terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak. *Agritepa*. 2(1):118-127.
- Anugrah. 2005. Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (*Camelia sinensis*). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington, D.C: Association of Official Analytical Chemist.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis*. 16th edition. USA: Association of Official Analytical Chemist.
- Arifin, M. 2020. Analisis Kandungan Antioksidan pada Biji dan Kulit Kopi (*Coffea sp.*) sebagai Sumber Belajar Biologi. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Ayuratri, MK dan Kusnandi, J. 2017. Aktivitas Antibakteri Kombucha Jahe (*Zingiber officinale*) (Kajian Varietas Jahe dan Konsentrasi Madu). *Jurnal Pangan Agroindustri* 5: 95-107.
- Azmi dan Gunawan .2006. Hasil-hasil Penelitian Sistem Integrasi TernakTanaman. Prosiding Lokakarya Hasil Pengkajian Teknologi Pertanian, Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Balitbang Pertanian bekerja sama dengan Universitas Bengkulu. Halaman 91-95.

- Bambang, P. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Jakarta.
- Battikh, H., Bakhrouf, A., Ammar, E. 2012. Antimicrobial Effect of Kombucha Analogues. *LWT Food Sci Technol.* 47:71-77
- Bondesson, E. 2015. *A Nutritional Analysis on The By- Product Coffee Husk and Its Potential Utilization in Food Production*. [Skripsi]. Swedish University of Agricultural Sciences.Uppsala. 22 pp.
- Chakravorty, S., Semantee, B., Antonis, C., Writachit, C., Debanjana, B., Ratan, G. 2016. *Kombucha Tea Fermentation. Microbial and Biochemical Dynamics*. *Int J Food Microbiol* 220: 63-72. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.12.015
- Coffeeland* Indonesia. 2020. Mengenal kopi kuning khas Garut [internet]. Tersedia pada: <https://coffeeland.co.id/mengenal-kopi-kuning-khas-garut> [Diakses 3 Januari 2022].
- Deshpande, GC. 2010. *The Role of Probiotics in Preterm Neonates*, <http://www.pediatriconcall.com/for-doctor/diseases-and-condition/Neonatology/probiotics.asp> [13 Juli 2017]
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2020. Luas panen, Produksi, dan Produktivitas Kopi di Indonesia. Kementerian Pertanian, Jakarta
- Esquivel, P., & Jimenez, V. M. 2012. *Functional properties of coffee and coffee by-products*. *Food Research International*, 46(2): 488-495
- Jarvis, J. 2016. *The Many Faces of Cascara*. <https://www.caravancofferoasters.co.uk/blogs/news/Cascara> [26 Oktober 2017]
- Jayabalan, R., Marimuthu, S., dan Swaminathan, K. 2008. *Changes in Content of Organic Acids and Tea Polyphenols During Kombucha Tea Fermentation*. *Jurnal Food Chemistry*. 102:392-398
- Jasman, J., Prijambada, I. D., Hidayat, C., Widiyanto, D. 2012. *Selection of Yeast Strains for Ethanol Fermentation of Glucose-fructose-sucrose Mix-true*. *Indonesia J Biotechnol* 17: 114-120. DOI: 10.22146/ijbiotech. 16001.
- Khoiriyah, H., dan Ardiningsih, P. 2014. Penentuan waktu inkubasi optimum terhadap aktivitas bakteriosin *Lactobacillus* sp. RED4. *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 3(4): 14-20
- Kustyawati, M.E. dan Setyani, S. 2008. Pengaruh penambahan inokulum campuran terhadap perubahan kimia dan mikrobiologi selama fermentasi coklat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 8: 73– 84.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan Mulyani, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Lengkey, H. A.W., and Balia, R.L. 2014. *The effect of starter dosage and fermentation time on pH and lactic acid production. Biotechnology in Animal Husbandry* 30(2): 339 – 347.
- Lindawati, S. A., Sriyani, N.L., Hartawan, M., dan Suranjaya. 2015. *Study mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda. Majalah Ilmiah Peternakan* 18(3): 95-99.
- Lisan, FR. 2015. Penentuan Jenis Tanin Secara Kualitatif dan Penetapan Kadar Tanin Dari Serabut Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Secara Permanganometri. *Calyptra-J Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* 4: 1-16.
- Lukmanudin, M. I. 2015. Legitimasi Hadis Pelarangan Penggunaan Alkohol dalam Pengobatan. *Journal Of Qur'an And Hadith Studies*, 4(1), 79-101.
- Margolis, H.C., and Moreno, E.C., 1992 . *Composition of Pooled Plaque Fluid from Caries-free and Cariespositive Individuals Following Sucrose Exposure. Journal of Dental Research*, 71, 2-10
- Mawardi, YSA., Yoyok, BP., Bhakti, ES. 2016. Kadar Air, Tanin, Warna dan Aroma Off-flavour Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona muricata*) dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5: 94-98. DOI: 10.17728/jatp.179.
- Muchtadi, D. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta, Bandung.
- Murwani, S. 2015. *Dasar-dasar Mikrobiologi Veteriner*. Malang; UB Press
- Naland, H. 2004. *Kombucha: Teh Ajaib Pencegah Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Ningtyas, R.N. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi dan Jumlah Inokulum Terhadap Karakteristik Kimia dan Potensi Antibakteri Teh Kombucha dari Air Rebusan Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Novar, J. M. 1996. *Kombucha Power. The Kombucha Journal*. <http://www.kombuchapower.de> [Diakses 31 Mei 2017]
- Pabari, S. 2014. *Cascara, The Coffee Cherry Tea with a How to Brew Guide*. Roasters Pack. <https://theroasterspack.com/blogs/news/14918821-Cascara-the-coffee-cherry-tea-with-a-how-to-brew-guide>. [Diakses pada 25 Desember 2021]
- Perez-Sarinana, B.Y, dan Saldana-Trinidad, S. 2017. *The question of kafein: chemistry and biotransformation of coffe by-product to biofuel*. Mexico: In Tech Open.
- Puspaningrum, D., Sari, N. K. Y., dan Sumadewi, U. 2020. Kandungan Total Asam, Total Gula, dan Nilai pH Kombucha Cascara Kopi Arabika Desa Catur Bangli Selama Fermentasi. Universitas Dhyana Pura. *Prosiding Sintesa*. Vol. 4

- Putri, R.N.S., 2021. Karakteristik Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan Produk Teh *Cascara* Berdasarkan Pengaruh Lama Pengeringan Di Dalam *Screenhouse*. [Skripsi]. Bogor: Universitas Djuanda Bogor.
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Safitri, M. F. dan Swarastuti, A. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi *Kefir Grain*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2):87-92.
- Sari, N. 2014. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Kombucha Teh Hijau (*Camelia sinesis*) dengan Teh Daun Mangga (*Mangifera indica*) dipengaruhi oleh Lama Fermentasi. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saroyo, K.H. 2014. Jenis dan karakteristik kopi arabika [internet]. Tersedia pada: <https://caswellscoffee.com/jenis-dan-karakteristik-kopi-arabika> [Diakses 02 Juni 2020]
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M, P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agroindustri. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Setiawan, S., N. Yuliana, dan S. Setyani. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Warna, Total Asam, dan Total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 18(1): 42-51. DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jthip.v18i1.42%20%2051>.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Bogor
- Soeroso, EG., Lestario, LN., Martono, Y. 2017. Penambahan Gula Dapat Meningkatkan Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Murbel Hitam yang Terpapar Cahaya Fluoresens. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 28: 62069. DOI: 10.6066/jtlp.2017.28.1.62.
- Suhardini, P. N., dan Zubaidah, E. 2015. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 221-229
- Suhartatik, N., Merkuria, K., Indrias, T.P. 2009. Kombucha Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*) dan Kemampuannya sebagai Antihiperkolesterolemia. *Jurnal AGRITECH*. 29(1): 29-35.
- Sumihati, M., Widiyanto, dan Isroli. 2011. Utilitas protein pada sapi perah friesland holstein yang mendapat ransum kopi sebagai sumber serat yang diolah dengan teknologi amoniasi fermentasi (amofer). *Sintesis* 15(1):17
- Winarni, D. 2010. Pengaruh Pemberian Teh Kombucha Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total dalam Darah [Skripsi]. Surakarta: FK-UNS.

- Wintgens, J. N. 2004. *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production. A Guidebook for Growers, Processors, Traders and Researches*. New York: Wiley.
- Wistiana, D., Zubaidah E. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Agroindustri* 3: 1446-1457.
- Yahmadi, M. 2007. Rangkaian perkembangan dan permasalahan budidaya dan pengolahan kopi di Indonesia. Penerbit asosiasi eksportir kopi Indonesia (AEKI). Jawa timur.
- Yusriyah, N. H dan Agustini, R. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. *UNESA Journal of chemistry*. Vol.3. No.2.