

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia, USA.
- Asih, D. J., Warditiani, N. K., dan Wiarsana, I. G. S. 2022. Aktivitas antioksidan ekstrak Amla (*Phyllanthus emblica* / *Embllica officinalis*). *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia* 1 (6): 2809-1612.
- Athiroh, N., dan A'yun, D. Q. 2020. Sosialisasi produk daun benalu teh sebagai antihipertensi di Desa Ketindan Kabupaten Malang. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Abdimas Ma Chung, Universitas Islam Malang; 9 – 29 Oktober 2020. ISBN: 978-602-9155-25-9. hlm 528-538.
- Bendra, A. 2012. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun *Premna oblongata* Miq. dengan metode DPPH dan identifikasi senyawa kimia dari fraksi teraktif [skripsi]. Jurusan Farmasi, Universitas Indonesia, Depok.
- Bruneton, J. 1999. *Pharmacognosie, Phytochimie, Plantes Medicales Plants: Flavonoids, Tannins, Alkaloids*. Lavoisier Publishing Inc., Paris.
- Cardoso, R., R., Rafaela, O., N., Carolina, T., Talita, P., Carolina, G., Luciana, A., Hercia, S., Luiz, C., Mariana, S., Frederico, A. 2020. Kombuchas from green and black teas have different phenolic profile, which impacts their antioxidant capacities, antibacterial and antiproliferative activities. *Food Research International* 128: 108782.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2006. *Tanaman Obat: Kempladean*. Kementerian Riset dan Teknologi, Jakarta.
- Dhaliwal, J. S., and Singh, H. 2015. Free radicals and antioxidants in health and disease. *La Revue de Sante la Mediterranee Orientale* 4 (2), 350 – 352.
- Fitrya. 2011. Flavonoid kuersetin dari tumbuhan daun benalu teh (*Scurrula atropurpurea* BL. Dans). *Jurnal Penelitian Sains* 14 (4): 14408-33.
- Guan, X., Yang, J. F., Xie, X. Y., and Lin, C. 2017. Over-supply of tea in China—A marketing analysis. *Journal Acta Tea Sinica* 58 (2): 75–79.
- Hassmy, N., P., Jemmy, A., dan Adithya, Y. 2017. Analisis aktivitas antioksidan pada teh hijau kombucha berdasarkan waktu fermentasi yang optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 6 (4): 34–37.
- Indra, I., Novianti, N. dan Meti, K. 2019. Fenolik total, kandungan flavonoid, dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun mareme (*Glochidion arborescens* Blume.). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis* 6 (3), 22, 206–212.
- Indriani, A. 2019. Pengaruh kadar bahan pengikat pulvis gum arabicum terhadap sifat fisik tablet effervescent ekstrak etanol daun benalu teh (*Scurrula*

*atropurpurea* [BL.] Dans.) [skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Jakubczyk, K., Justyna, K., Joanna, K., and Katarzyna, J. 2020. Chemical profile and antioxidant activity of the kombucha beverage derived from white, green, black and red tea. Di dalam: *Antioxidants*; 22 May 2020. Hlm 9: 447.
- Jayabalan, R., P. Subathradevi, S. Marimuthu, M. Sathishkumar and K. Swaminathan. 2008. Changes in free-radical scavenging ability of kombucha tea during fermentation. *Food Chem* 109: 227-234.
- Kusmiyati, M., Sudaryat, Y., Lutfiah, I. A., Rustamsyah, A., dan Rohdiana, D. 2015. Aktivitas antioksidan, kadar fenol total, dan flavonoid total dalam daun teh hijau (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) asal tiga perkebunan Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina* 18 (2): 101-106.
- Khaerah, A. dan Akbar, F. 2019. Aktivitas antioksidan teh kombucha dari beberapa varian teh yang berbeda. Di dalam *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM: Peran Penelitian dalam Menunjang Percepatan Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia*, Universitas Muhammadiyah Bulukumba. ISBN: 978-623-7496-14-4. hlm 197-203.
- Lestari, T. 2019. Sifat fisik serbuk *effervescent* ramuan jamu antihipertensi. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional* Vol.4, No.1, hlm.1 – 56.
- Lobo, R.O., Dias, F.O. and Shenoy, C.K. 2017. Kombucha for healthy living: evaluation of antioxidant potential and bioactive compounds. *International Food Research Journal* 24 (2): 541-546. FMIPA, Universitas Islam Malang, Malang.
- Ma'ruf, M. 2022. Pengaruh pemberian ekstrak metanolik benalu teh dan benalu mangga terhadap kadar MDA (malondialdehid) serum pada tikus hipertensi yang dipapar doca-garam model preventif [skripsi]. Universitas Islam Malang, Malang.
- Mendelson, M. 2013. *Learning Bio-Micro-Nanotechnology*. CRC Press, Boca Raton.
- Nainggolan, J. 2009. Kajian pertumbuhan bakteri acetobacter sp. dalam kombucha-rosela merah (*Hibiscus sabdariffa*) pada kadar gula dan lama fermentasi yang berbeda [tesis]. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Nur, Y. M., Sri, I., Periadnadi, dan Nurmiati. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis ekstrak tanaman beralkaloid terhadap produk teh kombucha. *Jurnal Biologi Universitas Andalas (J. Bio. UA)* 6 (1): 55-62.

- Pujiasmanto, B., Supriyono, Manurug, I. R., dan Setyaningrum, D. 2021. Pemanfaatan daun benalu teh untuk usaha produktif masyarakat Tanen, Kemuning, Ngargoyoso, Kabupaten Karanganyar. Di dalam Seminar Nasional Pengabdian Fakultas Pertanian UNS, Surakarta. ISSN: 2829-3134. hlm 382-387.
- Puspitasari, Y., Palupi, R., dan Nurikasari, M. 2017. Analisis kandungan vitamin C teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternative minuman untuk antioksidan. *Global Health Science* 2 (3): 2503-5088.
- Putri, S. D. 2020. Quersetin pada daun benalu teh sebagai terapi hipertensi [skripsi]. Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung, Lampung.
- Santoso, R. 2021. Analisis kandungan vitamin C dan aktivitas antioksidan teh kombucha berdasarkan lama fermentasi dan jenis teh [skripsi]. Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Sari, B. L., Dien, P. R., Dadan, R., Selvi, N., dan Putri, S. S. 2018. Pengaruh iradiasi sinar gamma terhadap kandungan flavonoid dan tanin total teh putih (*Camellia sinensis L.*) dan daun benalu teh (*Scurulla atropurpurea BL.* Dans). *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 8 (1): 1-9.
- Sulistiyawati, L dan Solihat, I. 2022. Kombucha: fisikokimia dan studi kritis tingkat kehalalan. Jurusan Analis Kimia, Politeknik AKA Bogor. Di dalam Warta Akab Vol. 46 (1) Juli 2022 PP: 21-27.
- Suhardini, Prasis N., dan Elok Zubaidah. 2016. Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (1): 221-229.
- Sukmawati, A., Yan, R., dan Eka, L. 2013. Penetapan aktivitas antioksidan yang optimal pada teh hitam kombucha lokal di Bali dengan variasi waktu fermentasi. *Jurnal Farmasi Udayan* Vol.2, No.1, ISSN 2622 – 4607.
- Susmandari, M. 2012. Antioksidan asam glukuronat dalam fermentasi daun benalu teh oleh konsorsium *Acetobacter-Saccharmyces* [skripsi]. Jurusan Kimia FMIPA, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suwarrizki, G., B., Ida, B., W., dan Wijaya, M., M. 2019. Pengaruh penambahan konsentrasi gula dan lama fermentasi pada proses pembuatan *sweet dessert wine* buah naga *super red*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian* Vol.4, No.1, 2548 – 8023.
- Yulianti, I. B. 2019. Formulasi tablet kunyah ekstrak daun benalu teh (*Scurulla atropurpurea* [BL.] Dans.) dengan variasi konsentrasi bahan pengisi sorbitol-laktosa [skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Yulva, I. 2021. Aktivitas antioksidan dan senyawa aktif daun dan batang benalu the (*Scurrula atropupurea* Bl. Dans) pada berbagai metode pengeringan simplisia [skripsi]. Jurusan Biologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.

Yuningtyas, S., Masaenah, E., dan Telaumbanau, M. 2021. Aktivitas antioksidan, total fenol, dan kadar vitamin C dari kombucha daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.). *Jurnal Farmamedika* Vol.6, No.1, hlm.10 – 14.