

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditiwati dan Kusnadi. 2003. **Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme Yang Berperan dalam Fermentasi Tea Cider**. Jurnal ITB Sains dan Teknologi. 35(2):147-162.
- Allen, C. M. 2000. **Part Six Test and Result The Kombucha Centre**. Diakses pada tanggal 19 Maret 2017 pukul 17:15 WIB. <<http://www.trib.com/kombucha.FAQ.htm>>
- Apandi, M. 1984. **Teknologi Buah dan Sayuran**. Bandung. Penerbit Alumni
- Aprillia, Dhita. 2014. **Pembuatan Apel (*Mallus sylvestris* Mill) dengan Ekstraksi Metode Osmosis (Kajian Varietas Apel dan Lama Osmosis)**. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2 No.1 : 86-96
- Apriyantono, A.D., Fardiaz, Puspitasari, N.L., Sedarnawati dan Budiyanto, S. 1989. **Analisis Pangan**. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Ayudiarti, D. L., Suryanti, Tazwir, R. Paranginangin. 2007. **Pengaruh Konsentrasi Gelatin sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup**. Jurnal Perikanan. Vol. IX No. 1, hal. 134 – 141.
- Bamforth, C. W. 2005. **Food, Fermentation and Micro-organisms**. Blackwell Publishing, Oxford: xiv+216 hlm.
- Bhanja, T., Kumari, A. dan R. Banerjee. 2008. **Enrichment of Phenolics And Free Radical Scavenging Property of Wheat Koji Prepared With Two Filamentous Fungi**. Bioresour Technol. 100 : 2861-2869.
- Bhattacharya, S., Gachhui, R., and Sil, P.C. 2013. **Effect of Kombucha, A Fermented Black Tea In Attenuating Oxidative Stress Mediated Tissue Damage In Alloxan Induced Diabetic Rats**. Food and Chemical Toxicology. 60: 328 – 340.
- Budiyati, E. Dan A. Tridayana. 2013. **Pengaruh Kecepatan Putaran Pengaduk terhadap Konsentrasi Polifenol, k<sub>ca</sub>, dan De pada Ekstraksi Polifenol dari Kulit Apel Malang**. Simposium Nasional RAPI XII, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta. hal. 82 – 88.
- Candrawinata, V.I., Blades, B.L., Golding, J.B., Stathopoulos, C.E and Roach, P.D. 2012. **Effect of Clarifixation on The Polyphenolic Compound Content and Antioxidant Activity of Commercial Apple Juices**. *International Food Research Journal* 19(3): 1055-1061.

- Charde, M. S., Ahmed, A dan Chakole, R.D. 2011. **Apple Phytochemicals for Human Benefits**. Int. J. Pharm. Res. Vol 1 (2), p. 1 – 8.
- Chu, C. S. dan C. Chen. 2006. **Effect of Origin and Fermentation Time on the Antioxidant Activities of Kombucha**. Food Chemistry. Vol. 98, p. 502 – 507.
- Crum, Hannah., and LaGory, Alex. 2016. **The Big Book of Kombucha: Brewing, Flavoring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented Tea**. Storey Publishing. North Adam.
- Cvetkovic, D., Markov, S., Djuric, M., Savic, D. and Velicanski, A. 2007. **Specific Interfacial Area as A Key Variable In Scaling-Up Kombucha Fermentation**. Journal Of Food Engineering. 85: 387 – 392.
- Djamhari M, Hernawan I, dan Pradika DT. 2014. **Efektivitas antifungi ekstrak biji avokad (*Persea americana* Mill.) terhadap pertumbuhan *Candida albicans* secara in vitro**. Oral Medicine Dental Journal. 6: 3
- Dufresnes, C and E. Farnworth. 2000. **Tea, Kombucha And Health: A Review**. Food Research International 33: 409-421.
- Dwidjoseputro, D. 2003. **Dasar-dasar Mikrobiologi Pangan**. Jakarta: Djambatan.
- Fardiaz, S. 1987. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan. Bogor: Lembaga Sumber Informasi. Institut Pertanian Bogor.
- Farnworth, E. R. 2008. **Handbook of Fermented Functional Foods. 2nd ed.** CRC Press, Boca Raton: vii+581 hlm.
- Fitriana, K. 2013. **Studi Penggunaan Air untuk Kebutuhan Kosmetik di Kecamatan Medan Perjuangan**. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Greenwalt, C.J., Ledford, R.A. and Steinkraus, K.H. 1998. **Detoxification and Characterization of The Antimicrobial Activity of The Fermented Tea Kombucha**. Diakses pada tanggal 14 Maret 2017 pukul 20:35 WIB. <<http://w3.trib.com/-kombu/FAQ/antibiobic.html>>
- Greenwalt, C.J., Ledford, R.A., and Steinkraus, K.H. 2000. **Determination and Characterization of The Fermented Tea Kombucha**. Departement of food Science Cornell University. New York.
- Goh, W. N., A. Rosma, B. Kaur, A. Fazilah, A. A. Karim, and R. Bhat. 2012. **Fermentation of Black Tea Broth (Kombucha): Effects of Sucrose Concentration and Fermentation Time on Yield of Microbial Cellulose**. International Food Research Journal. 19(1):109-117.

- Golding J. B., McGlasson W. B., Wyllie S. G., and Leach D. N. 2001. **Fate of Apple Peel Phenolics During Cold Storage**. *J Agric Food Chem*, 49(5): 2283-2289.
- Gordon MH J. Pokorny, N. Yanishlieve, M. Gordon. 2001. **Antioksidants in Food**. New York : CRC Press
- Hartanto, R., Raharjo, B. dan Suhardi. 2000. **Model Perubahan Gula Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* REINW Cultivar Pondoh) Pada Kondisi Atmosfer Termodifikasi**. *Agritech* Vol 20 (1). Hal 10-13.
- Hartanto, windy. 2015. **Rainbow After Cancer**. Jakarta: Kawan Pustaka
- Hatano, T., Edamatsu, R., Hiramitsu, M., Mori, A., Fujita, Y., Yasuhara, T., Yoshida, T. dan T. Okuda. 1989. **Effect of The Interaction of Tannins With Co-Existing Substances. VI. Effect of Tannins dan Related Polyphenols on Superoxide Anion Radical dan on 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl Radical**. *Chem. Pharm. Bull.* 37: 2016-2021
- Jannata RH, Gunadi A, Ermawati T. 2014. **Daya antibakteri ekstrak kulit apel manalagi (*Malus sylvestris* Mill.) terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans***. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*. 2: 24,6
- Jasman, I.D and Widiyanto, D. 2012. **Selection of Yeast Strains for Ethanol Fermentation of Glucose-Fructose-Sucrose Mixture**. *Journal of Biotechnology* Vol 17, No 2, pp, 114-120.
- Jay, J. M., M. J. Loessner, & D. A. Golden. 2005. **Modern Food Microbiology**. 7th ed. Springer Science, New York: xx+790 hlm.
- Jayabalan, R., Marimutu, S. and Swaminathan, K. 2007. **Changes in Content of Organic Acids and Tea Polyphenols During Kombucha Tea Fermentation**. *Food Chemistry* 102:392-398.
- Junior, R.J.S., R.A Batista, S.A. Rodrigues, L.X. Filho, and A.S Lima. 2009. **Antimicrobial Activity of Broth Fermented with Kombucha Colonies**. *J Microbiol. Biochem. Technology*. 1(1):072-078.
- Khanizadeh, S., Tsao, R, Rekika, D., Yang, R., Charles, M. T., and Rupasinghe, V. H. P. 2008. **Polyphenol Composition and Total Antioxidant Capacity of Selected Apple Genotypes for Processing**. *Journal of Food Composition and Analysis*. 21: 396-401.
- Kumalaningsih, S. 2007. **Antioksidan Alami**. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kumar, L., Cotran, R. S., and Robbins, S. L. 2005. **Robbins Basic Pathology, In : Cellular Injury Adaptation and Death**. WB Sauners. Philadelphia.

- Lata, B., and Tomala K. 2007. **Apple Peel as a Contributor to Whole Fruit Quantity of Potentially Healthful Bioactive Compound**. Cultivar and year implication. *J Agric Food Chem*. 55(26): 10795-10802.
- Luktianingsih, E., B. S. A. Sudarminto, dan S. Noegrohati. 2002. **Uji Efektifitas Daya Bersih Beberapa Sediaan Surfaktan Terhadap Residu Pestisida Pada Buah Apel Segar**. *Majalah Farmasi Indonesia*, 13(4), 200-206.
- Malbasa, R. V., Loncar E. S., and Djuric M. 2008. **Comparison of teh Products of Kombucha Fermentation on Sucrose and Molasses**. *Food Chem*, 106(3):1039-1045.
- Mehta, B.M., Eldin K.A., Iwanski R.Z. 2012. **Fermentation Effect on Food Properties**. London: CRC Press.
- Mullen, W., Marks S.C., and Crozier A. 2007. **Evaluation of Phenolic Compounds in Commercial Fruits Juss and Fruit Drinks**. *J Agri Food Chem*; 55(8): 3148-3157.
- Modric, J. 2014. **Sucrose**. Diakses pada 19 Maret 2017 pukul 16:36 WIB. <<http://www.nutrientsreview.com/carbs/disaccharides-sucrose.html>>
- Naidu, A. S. 2000. **Natural Food Antimicrobial System: Probiotics**. New York: CRC Press. Pg 431-462.
- Nainggolan, J. 2009. **Kajian Pertumbuhan Bakteri *Acetobacter sp.* Dalam Kombucha Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa*) Pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda**. Tesis. USU. Medan.
- Naland, H. 2004. **Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit**. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Naland, H. 2008. **Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat**. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Nurchayati, Erna. 2014. **Khasiat dan Manfaat: Dahsyatnya Kulit Apel**. Healthy Books. Yogyakarta.
- Novar, J. M. 1996. **Lab Test on Kombucha Tea**. Diakses pada tanggal 18 Maret 2017 pukul 21:155 WIB. <[www.kombuchapower.com](http://www.kombuchapower.com)>.
- Oktaviani, E.P., Purwijayanti, E. dan F.S. Pranata. 2014. **Kualitas dan Efektifitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polirhizus*)**. Program Studi Biologi. Fakultas Teknik Biologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Pazil, Siti Nurhidayah B. T. 2009. **Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daging Pisang Raja dengan Vitamin A, Vitamin C, dan Katekin melalui**

**Perhitungan Bilangan Peroksida.** Skripsi. Fakultas Kedokteran.  
Universitas Indonesia. Jakarta

Perron, J. F. 2004. **Kombucha What it is and How it Works All Natural.** Diakses pada 29 Maret 2017 pukul 22:19 WIB. <[http://kombucha\\_tea.5omegs.com](http://kombucha_tea.5omegs.com)>

Potter, N.N and Hotchkiss. 1995. **Food Science.** Connecticut: The AVI Publishing.

Rahayu, W. P. 2001. **Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik.** Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Raini, Mariana. 2015. **Kajian Pestisida Berbahan Aktif Antibiotika.** Media Litbangkes, Vol. 25 No. 1, hal. 33-42

Redaksi AgroMedia. 2008. **Buku Pintar Tanaman Obat.** PT Agromedia Pustaka. Jakarta.

Rinihapsari, E. Dan C. A. Richter. 2009. **Fermentasi Kombucha dan Potensinya sebagai Minuman Kesehatan.** Media Farmasi Indonesia. Vol. 3 No. 2, hal. 241 – 246.

Robert, K. M. 2003. **Sel Darah Merah dan Putih.** Biokimia Harper. EGC. Jakarta

Roussin, M. 2003. **Analysis of Kombucha Ferments.** Diakses pada tanggal 18 Maret 2017 pukul 19:24 WIB. <<http://www.kombucha-research.com/>>

Sa'adah, L. I. N. dan T Estiasih. 2015. Karakteristik Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 2 hal 374-380

Saputra, H. 2004. **Sekilas Cara Membuat Minuman Kombucha Tea.** Diakses pada tanggal 17 Maret 2017 pukul 19:28 WIB. <[www.kombu.de/anl-ind.htm](http://www.kombu.de/anl-ind.htm)>

Sayuti, Kesuma., dan Yenrina, Rina. 2015. **Antioksidan, Alami dan Sintetik.** Padang: Andalas University Press

Simanjuntak, Rosnawya., dan Saahaan, Natalina. 2011. **Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Kombucha.** Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi, Vol. 4 No. 2, hal. 81-92.

Soelarso, B. 1997. **Budidaya Apel.** PT. Kanisius, Yogyakarta.

Subagyo, P. Dan Z. Ahmad. 2010. **Pemungutan Pektin dari Kulit dan Ampas Apel Secara Ekstraksi.** EKSERGI. Vol. X No. 2, hal. 47 – 51.

Sudana, A. 1986. **Masalah Pemantauan Residu Pestisida dalam Pangan di Indonesia pada Dewasa ini.** Proceedings. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.

- Sufrida Y., Iriansyah, Edi J., dan Mufatis W. 2007. **Khasiat dan Manfaat Apel**. Agromedia hal. 22-3.
- Suhardini, dkk. 2016. Studi **Aktivitas Antioksidan Kombucha Berbagai Jenis Daun**. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 1 p.221-229.
- Sumbali, G. and R.S. Mehrotra. 2009. **Principles of Microbiology**. Tata McGraw Hill. New Delhi.
- Surjowardojo, P., T. E. Susilorini, dan A. A. Panjaitan. 2015. **Daya Hambat Jus Kulit Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* Penyebab Mastitis Pada Sapi Perah**. J. Ternak Tropika Vol. 16, No. 2: 30-39, 2015.
- Surono, I. S. 2004. **Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan**. Tri Cipta Karya, Jakarta: xiii+280 hlm.
- Susanto, Wahono Hadi, Bagus Rakhmad. 2011. **Pengaruh Varietas Apel (*Malus sylvestris*) dan Lama Fermentasi oleh Khamir *Saccharomyces cerevisiae* sebagai Perlakuan Pra Pengolahan Terhadap Karakteristik Sirup**. Jurnal Teknologi Pertanian 12 (3) : 135 – 142.
- Strycharz, S dan K. Shetty. 2002. **Effect of *Agrobacterium Rhizogenes* On Phenolic Content of *Menthapulegium Alite* Clonal Line For Phytomedition Application**. *Journal of Process Biochemistry*. 38:287-293.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. **Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal**. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, 5 (1) : 31-36.
- Teng, Y. 2009. **Lux et Tenebris: Nukleotide Resolution DNA Repair and Nucleosome Mapping**. *Methods* 48(1):23-34.
- USDA Nutrient Database. **Raw Apple**. Diakses pada tanggal 18 Maret 2017 pukul 20:35 WIB. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/>.
- Usoh, I. F., Akpan, E. J., Etim, E. O. dan E. O. Farombi. 2005. **Antioxidant Actions of Dried Flower Extract of *Hibiscus Sabdariffa* L. On Sodium Arsenite-Induce Oxidative Stress in Rats**. *Pakistan Journal of Nutrition*. 4(3):135-141.
- Vina, I., Semjonovs, P., Linde, R., and Arturs, P. 2013. **Glucuronic Acid Containing Fermented Functional Beverages Produced by Natural Yeast and Bacteria Associations**. *IJRRS* 14(1):17-25.

- Velicanski, A. S., Cvetkovic, D., and Marcov, S. 2013. **Characteristics of Kombucha Fermentation on Medicinal Herbs from Lamiaceae Family**. Romanian Biotechnological Letters 18(1):8034-8042.
- Waluyo, I. 2008. **Buku Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Umum**. Malang: UMM Press
- Watawana, M. I. 2016. **Application of the Kombucha Tea Fungus for the Enhancement of Antioxidant and Starch Hydrolase Inhibitory Properties of Ten Herbal Teas**. Food Cham. 194(304-311).
- Werdhasari, Asri. 2014. **Peran Antioksidan Bagi Kesehatan**. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. Vol. 3 (2) : 59-68.
- Widianto, E. 2015. **Produksi Apel Turun, Malang Dirikan Pusat Riset**. Diakses pada tanggal 18 Maret 2017 pukul 18:12 WIB. <<https://tekno.tempo.co/read/news/2015/05/21/095668004/produksi-apel-turun-malang-dirikan-pusat-riset>>
- Winarsi, Hery. 2007. **Antioksidan Alami dan Radikal Bebas**. Yogyakarta: Kanisius
- Wolfe, K., Wu, X., dan Liu, R.H. 2003. **Antioxidant Activity of Apple Pels**. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 51: 609-614.
- Wood, B. J. B. 1998. **Microbiology of Fermented Food**. Blackie Academic and Professional. London.
- Wulandari, A. 2014. **Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffea Arabica) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak**. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Wulansari, N. 2009. **Pengaruh Perasan Buah Apel (*Malus Domestica Borkh*) Fuji Rrc Terhadap Farmakokinetika Parasetamol yang Diberikan Bersama Secara Oral pada Kelinci Jantan**. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Yang, X. L., Hsieh, K. L., and Liu, J. K. 2006. **Free Radical Scavenging Activity and Total Phenol of Noni Juice and Powder in Processing and Storage**. [www.alnoni.com](http://www.alnoni.com). Diakses Tanggal 19 Agustus 2017.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. **Pengujian Fisik Pangan**. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zubaidah, Elok., dan Nugrahani, R., P. 2016. **Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Kulit Apel Selama Fermentasi (Kajian Penambahan Gula dan Lama Fermentasi (SKRIPSI)**. Malang: Universitas Brawijaya.