

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
- Ageng S, D. dan S. R. Putra MS. 2008. **Profil Fermentasi Sukrosa menjadi Etanol Menggunakan *Zymomonas mobilis* yang Dikoamobilkan dengan Ekstrak Kasar Invertase**. Prosiding Tugas Akhir Semester Genap Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, hal. 1 – 7
- Ajizah, A., Thihana., Mirhanuddin. 2007. **Potensi Ekstrak Kayu Ulin (*Euksideroxylon zwageri*) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* secara in Vitro**. Bioscientiae 4 (1): 37-42
- Akiyama, H., K. Fujii., O. Yamasaki., T. Oono., dan K. Iwatsuki. 2001. **Antibacterial Action of Several Tannin against *Staphylococcus aureus***. Journal of Antimicrobial Chemotherapy 48: 487 – 491
- Annisaurrohmah, W. Herawati, P. Widodo. 2014. **Keanekaragaman Kultivar Salak Pondoh di Banjarnegara**. Biosfera 31(2): 71-83
- Anonymous. 2015. **Agro Salak Swaru, Kecamatan Pagelaran**. Dilihat 10 Desember 2016 <<http://www.malangkab.go.id/site/read/detail/278/agro-salak-swaru-kecamatan-pagelaran.html>>
- Anugrah, S.T. 2005. **Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam**. Skripsi. Bogor: FTP IPB
- Apandi, M. 1984. **Teknologi Buah dan Sayuran**. Bandung. Penerbit Alumni
- Apriyantono, A.D., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sudarmadji, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. **Analisis Pangan**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ariviani, S., dan N.H.R. Parnanto. 2013. **Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca edulis*, Reinw) Kultivar Pondoh, Nglumut, dan Bali Serta Korelasinya dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C**. Agritech 33(3): 324-333
- Ayudiarti, D. L., Suryanti, Tazwir, R. Paranginangin. 2007. **Pengaruh Konsentrasi Gelatin sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup**. Jurnal Perikanan. 9(1): 134 – 141

- Battikh, H., A. Bakhrouf, E. Ammar. 2012. **Antimicrobial Effect of Kombucha Analogues**. Food Science and Technology 47(2012): 71-77
- Bisson, L. 2001. **The Alcoholic Fermentation Section 3**. University of California at Davis, University Extension
- Bowo, H., Sukartiningrum. 2011. **Biodiversity of Salak Plant (*Salacca zalacca* (Gaertner) Voss)**. Surabaya. UPN "Veteran" Jatim
- Breed, R. S., Murray, E. G. D., Smith, N. R. and ninety four contributors. 1957. **Bergey's Manual of Determinative Bacteriology**. Seventh Edition. Baltimore The Williams & Wilkins Company
- Brook, G. F., J. S. Butel., dan S. A. Morse. 2005. **Medical Microbiology**. McGraw Hill. New York
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan M. Wootton. 1987. **Ilmu Pangan**. Penerjemah Hari Poernomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Caldwell, D.R. 2000. **Microbial Physiology and Metabolism, Second ed**. Star Publishing Company. USA
- Chakravorty, S., S. Bhattacharya, A. Chatzinotas, W. Chakraborty, D. Bhattacharya, R. Gachhui. 2016. **Kombucha Tea Fermentation: Microbial and Biochemical Dynamics**. International Journal of Food Microbiology 220: 63–72
- Chatonnet, P., Denis D., Jean-Noel B., Valerie L. 1993. **Synthesis of Volatile Phenols by *Saccharomyces cerevisiae* in Wines**. J Sci Food Agric 62: 191-202
- Chen, C. dan B. Y. Liu. 2000. **Change in Major Components of Tea Fungus Metabolites During Prolonged Fermentation**. Journal of Applied Microbiology 89: 834-839
- Cowan, M.M. 1999. **Plant Products as Antimicrobial Agents**. Clinical Microbiology Reviews. 12: 564 – 582
- Cushnie, T.P.T., dan A.J. Lamb. 2005. **Antimicrobial Activity of Flavonoids**. International Journal of Antimicrobial Agents 26: 343 – 356
- De Paiva, L.B., R. Goldbeck, W.D. Dos Santos, F.M. Squina. 2013. **Ferulic Acid and Deriverates: Molecules with Potential Application in the Pharmaceutical Field**. Review. Brazillian Journal of Pharmaceutical Sciences 49(3): 395-410

- Du, F., F. Zhang, F. Chen, A. Wang, Q. Wang, X. Yin, S. Wang. 2011. **Advances in Microbial Heterologous Production of Flavonoids**. African Journal of Microbiology Research 5(18): 2566-2574
- Dufresne, C. and E. Farnworth. 2000. **Tea, Kombucha, and health: a review**. Food Research International. 33(6): 409–421
- Elevri, P.A. dan S.R. Putra. 2006. **Produksi Etanol Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* yang Diamobilisasi dengan Agar Batang**. Akta Kamindo 1(2): 105-114
- Ettayebi, K., F. Errachidi, L. Jamai, M.A. Tahri-Jouti, K. Sendide, M. Ettayebi. 2003. **Biodegradation of Polyphenols with Immobilized *Candida tropicalis* under Metabolic Induction**. FEMS Microbiol. Lett. 223: 215-219
- Fadjrina, I. H. Djamaludin, A. M. Habibie, M. S. Hartanti, Sari, R. F. 2008. **Potensi Khitosan sebagai Bahan Antibakteri**. IPB. Bogor
- Fardiaz. 1992. **Analisis Mikrobiologi Pangan**. Grafindo. Jakarta
- Fitri, A. 2015. **Identification of Phytochemical and Antioxidant Activity in Peel and Seed of Tropical Fruits From Indonesia**. Tesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Frank, G.W. 1995. **Kombucha Healthy Beverage and Natural Remedy from The Far East Its Correct Preparation and Use**. Publishing House Ennsthaler. Austria
- Garman, P. M. Dan Sherrington, K. B. 2009. **Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua**. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada
- Gilman, A.G, T. Rall, A. Nies, P. Taylor. 1991. **The Pharmacological Basic of the Raupetics**. Pengamon Press Inc.
- Goh, W.N., Rosma A., Kaur, B., Fazilah, A., Karim A.A., dan Rajeev Bhat. 2012. **Fermentation of Black Tea Broth (Kombucha): I. Effects of Sucrose Concentration and Fermentation Time on the Yield of Microbial Cellulose**. International Food Research Journal 19(1): 109-117
- Greenwalt CJ, Ledford RA, Streinkraus KH. 1998. **Determination and Characterization of the Antimicrobial Activity of the Fermented Tea Kombucha**. Lebens Wissen Tech 31: 291-296
- Gunther, F. 1995. **Kombucha – Healthy Beverage and Natural Remedy from the Far East: Its Correct Preparation and Use**. Ennsthaler Gesellschaft GmbH & Co KG. Germany

- Haney C., J. 2016. ***Staphylococcus aureus*** SEM. Diakses pada 14 Februari 2017.<<http://www.bacteriainphotos.com/Staphylococcus%20aureus%20electron%20microscopy.html>>
- Harley, J. P. Dan L. M. Prescott. 2002. **Laboratory Exercises in Microbiology**. 5th edittion. The McGraw-Hill Companies. Boston, Mass
- 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). Halaman 10-13
- Herawati, W., T. Chasanah, Kamsinah. 2012. **Karakteristik Salak Lokal Banyumas (*Salacca zalacca* (Gaert) Voss) Sebagai Upaya Pelestarian Spesies Indigenous**. Prosiding Seminar Nasional "Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan II" Purwokerto 27-28 November 2012 Hal. 239-244
- Hommel, R.K., Ahnert P. 2004. **Encyclopedia of Food Microbiology, vol. 1**. Elsevier. New York
- Hwang, J.W., Yang Y.K., Hwang J.K., Pyun Y.R., Kim Y. S. 1999. **Effects of pH and Dissolved Oxygen on Cellulose Production by *Acetobacter xylinum* BRC5 in N Agitated Culture**. Journal of Bioscience and Bioengineering 88: 183-188
- Jannata, R. H., Gunadi, A. dan T. Ermawati. 2014. **Daya Antibakteri Ekstrak Kulit Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill) terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans***. e – Jurnal Pustaka Kesehatan 2(1): 23- 28
- Jawetz, E., Melnick, J., dan L. Adelberg, E. A. 2005. **Mikrobiologi untuk Profesi Kesehatan**. Terjemahan Huriati dan Hartanto. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Jay, J. M. 2000. **Modern Food Technology**. 6th edition. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg Maryland
- Jayabalan, R., R. V. Malbasa, E. S. Loncar, J. S. Vitas, and M. Sathiskumar. 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
- Jayabalan R, Subathradevi P, Marimuthu S, Sathiskumar M, Swaminathan K. 2007. **Changes in free-radical scavenging ability of kombucha tea during fermentation**. Food Chem 109: 227-234

- Júnior, R.J.S., Batista R.A., Rodrigues S.A., Filho L.X., Lima Á.S. 2009. **Antimicrobial Activity of Broth Fermented with Kombucha Colonies.** J Microbiol Biochem Technol 1(1): 072-078
- Kaczmarczyk, D., dan S. Lochyński. 2014. **Products of Biotransformation of Tea Infusion - Properties and Application.** Pol. J. Natur. Sc. 29(4): 381–392
- Koopman, F., J. Beekwilder, B. Crimi, A. van Houwelingen, R.D. Hall, D. Bosch, A.J.A. van Maris, J.T. Pronk, J.M. Daran. 2012. **De Novo Production of the Flavonoid Naringenin in Engineered *Saccharomyces cerevisiae*.** Microbial Cell Factories 11:155
- Leontowicz, M., Leontowicz, H., Drzewiecki, J., Jastrzebski, Z., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y-S., Jung, S-T., Kang, S., Trakhtenberg, S. dan Gorinstein, S. 2007. **Two exotic fruits positively affect rat's plasma composition.** Food Chemistry 102: 192-200
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, J. Parker. 2003. **Brock Biology of Microorganism, Tenth Edition.** Southern Illinois University Carbondale
- Malbasa, R.V., E. S. Loncar, J. S. Vitas, dan J. M. Canadanovic-Brunet. 2011. **Influence of Starter Cultures on the Antioxidant Activity of Kombucha Beverage.** Food Chemistry 127(4): 1727– 1731
- Marsh, A.J., Orla O., Colin H., R. Paul. R., Paul D.C. 2014. **Sequence-Based Analysis of the Bacterial and Fungal Compositions of Multiple Kombucha (Tea Fungus) Samples.** Food Microbiology 38: 171-178
- Martins, S., S.I. Musatto, G. Martinez-Avila, J. Montanes-Saenz, C.N. Aguillar J.A. Teixeira. 2011. **Bioactive Phenolic Compounds: Production and Extraction by Solid-State Fermentation.** Review. Biotechnol. Adv. 29: 365-373
- Marwati, H. Syahrumsyah, R. Handria. 2013. **Pengaruh Konsentrasi Gula dan Starter Terhadap Mutu Teh Kombucha.** Jurnal Teknologi Pertanian 8(2):49-53
- Modric, J. 2014. **Sucrose.** Dilihat pada 20 Desember 2016. <<http://www.nutrientsreview.com/carbs/disaccharides-sucrose.html>>
- Mokhtar, SI, Leong, PC, Lee, EV, Aziz, NAA. 2014. **Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities and Organic Acids Composition of Three Selected Fruit Extracts at Different Maturity Stages.** Journal of Tropical Resources and Sustainable Science. 2: 40-46

- Naidu, A. S. 2000. **Natural Food Antimicrobial Systems**. CRC Press. New York
- 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. 2004. **Kombucha: Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit**. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Novar, J. 2006. **Laboratorium Test on Kombucha Tea**. Dilihat 4 Januari 2017. <<http://www.kombuchapower.com>>
- Nuria, M.C., A. Faizatun, Sumantri. 2009. **Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha curcas* L) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Escherichia coli* ATCC 25922, dan *Salmonella typhi* ATCC 1408**. Jurnal Ilmu Pertanian 5(2): 26-37
- Nurina C.I.E, Samingan, dan Iswadi. 2014. **Uji Antimikroba Ekstrak Buah Salak (*Salacca edulis*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli***. Jurnal Biologi Edukasi 12(6): 19-23
- Okoli, R.I., A.A. Turay, J.K. Mensah, A.O. Aigbe. 2009. **Phytochemical and Antimicrobial Properties of Four Herbs. Edo State, Nigeria. Report and Opinion** 1(5): 67-73. ISSN: 1553-9873
- Pelczar, M. J. dan E. C. S. Chan. 1988. **Dasar – Dasar Mikrobiologi II**. Terjemahan: R. S. Hadioetomo, T. Imas, S. S. Tjitrosomo, dan S. L. Angka. Jakarta. UI Press
- Potter, N.N. dan J.H. Hotchkiss. 1995. **Food Science**. 3th edition. CBS Publishers and Distributors. New Delhi
- Prangdimurti, E. 2009. **Minuman Fermentasi Asam Laktat**. <https://plus.google.com/100070004133669822233/posts/BXYLKtnfeL>
- Prescott, S. C. dan C. G. Dunn. 1959. **Industrial Microbiology**. McGraw-Hill. Boston
- Priyatno L.H.A., S. Ibrahim, IK. Adnyana, E.Y. Sukandar. 2006. **Aktivitas antioksidan ekstrak daging buah salak varietas Bangkok (*Salacca edulis* Reinw.)**. Acta Phar Indonesia 1: 24–27
- Rahayu, W.P. 2001. **Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi**. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor
- Ray, B. 1996. **Fundamental Food Microbiology**. CRC Press, Inc. Boca Raton.
- Reiss, J. 1994. **Influence of Different Sugars on the Metabolism**

- of the Tea Fungus.** Zeitschrift für Lebensmittel- Untersuchung und -
Forschung A 198: 258-261
- Rinihapsari, E. Dan C. A. Richter. 2008. **Fermentasi Kombucha dan Potensinya sebagai Minuman Kesehatan.** Media Farmasi Indonesia. 3(2): 241 – 246
- Robinson, R. K., Batt, C. A. dan P. D. Patel (eds). 2000. **Encyclopedia of Food Microbiology.** Volume I dan III. Academic Press. San Diego
- Romano, A., M.C. Perello, G. De Revel, A. Lonvaud-Funel. 2008. **Growth and Volatile Compound Production by *Brettanomyces/Dekkera bruxellensis* in Red Wine.** J. Appl. Microbiol. 104: 1577-1585
- Rostinawati, T. 2009. **Aktivitas Antibakteri Ekstrak Fenol Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap *Escherichia coli*, *Salmonella typhi* dan *Staphylococcus aureus* dengan Metode Difusi Agar.** Penelitian Mandiri. Universitas Padjadjaran. Jatinangor
- Roukas T. 1994. **Continuous Ethanol Productions from Carob Pod Extract by Immobilized *Saccharomyces cerevisiae* in a Packed Bed Reactor.** J Chem Technol Biotechnol 59: 387-393
- Saez, J.S., Lopes, C.A., Kirs, V.C. and M.P. Sangorrin. 2010. **Enhanced Volatile Phenols In Wine Fermented With *Saccharomuces cerevisiae* and Spoiled With *Pichia guilliermondii* and *Dekkera bruxellensis*.** Journal of Applied Microbiology. Vol. 51(2): 170-176
- Safera, W. 2005. **Optimasi Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Bubuk Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidittolium*) Serta Analisis Finansialnya.** Universitas Brawijaya. Malang
- Sahputra, F.M. 2008. **Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak Sebagai Antidiabetes.** Program Studi Biokimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Santos, R.J.Jr., R.A. Batista, S.A. Rodrigues, L.X. Filho, A.S. Lima. 2009. **Antimicrobial Activity of Broth Fermented with Kombucha Colonies.** Journal of Microbial and Biochemical Technology 1(1): 72-78
- Sari, F.P., dan S. M. Sari. 2011. **Ekstraksi Zat Aktif Antimikroba dari Tanaman Yodium (*Jatropha multifida* Linn) sebagai Bahan Baku Alternatif Antibiotik Alami.** Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang
- Shui, G., dan L. P. Leong. 2005. **Screening and Identification of Antioxidants in Biological Samples Using High-Performance Liquid**

- Chromatography-Mass Spectrometry and Its Application on *Salacca edulis* Reinw.** J. Agric. Food. Chem 3(4): 880-886
- Sousa, C. P. D. 2006. ***Escherichia coli* as a Specialized Bacterial Patogen.** Revista De Biologia E Ciencias Da Terra. ISSN 1519 – 5228. Vol. 6 No. 2 – 2^o Semestre 2006
- Sreeramulu, G., Zhu, Y. dan W. Knol. 2000. **Kombucha Fermentation and It's Antimicrobial Activity.** Journal Agriculture Food Chemistry. Vol. 886, p. 65 – 73
- Stasiak, L. dan Stanisław B. 2009. **Acetic Acid Bacteria – Perspectives of Application in Biotechnology – A Review.** Pol. J. Food Nutr. Sci. 59(1): 17-23
- Sudira, I.W., I.M. Merdana, I.P. Wibawa. 2011. **Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Kedondong (*Lannea grandis* Engl) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Erwinia carotovora*.** Buletin Veteriner Udayana 3(1): 45-50
- Suskendriyati, H., A. Wijayati, N. Hidayah, D. Cahyuningdari. 2000. **Studi Morfologi dan Hubungan Kekerbatan Varietas Salak Pondoh (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss.) di Dataran Tinggi Sleman.** Biodiversitas 1(2): 59-64
- Teoh, A.L., Gillian H., Julian C. 2004. **Yeast Ecology of Kombucha Fermentation.** Journal of Food Microbiology 95: 119-126
- Tietze, H. W. 1995. **Kombucha the Miracle Fungus. 6th edition.** Bermagui, NSW: Harald Tietze Publications
- Todar, K. 1998. **Bacteriology 330 Lecture Topics: *Staphylococcus*.** Kenneth Todar University of Wisconsin Department of Bacteriology, Wisconsin. USA
- Wagner, A., Greerts C., Sondi, N. Dan Wu, P. 2013. **Effect of Flavoured Tea on the Products of Kombucha Fermentation.** Paper No. CSBE13-118
- Watawana, M.I. N. Jayawardena, C.B. Gunawardhana, V.Y. Waisundara. 2015. **Health, Wellness, and Safety Aspects of the Consumption of Kombucha.** Journal of Chemistry. ID 591869
- Webb, J. 1995. **Kombucha Tea-What's Brewing?.** Drug Information Prespective 15(2): 7 – 8
- Wibowo, Dj. 1990. **Teknologi Fermentasi.** PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta

- Winarno, F. G. dan S. Fardiaz. 1979. **Biofermentasi dan Biosintesa Protein**. Angkasa. Bandung
- Wistiana, D dan E. Zubaidah. 2015. **Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi**. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1446-1457
- Wolf, C. E. dan W. R. Gibbon. **Improved Method for the Determination of Nisin**. *Journal Appl. Bacteriology* 80 (4): 453 – 457
- Wood, B.J.B. 1998. **Microbiology of Fermented Foods**. Elsevier Applied Science Publisher. London
- Yan, Y., A. Kohli, M.A.G Koffas. 2005. **Biosynthesis of Natural Flavanones in *Saccharomyces cerevisiae***. *Applied and Environmental Microbiology*. 71(9): 5610-5613
- Yulianti, Setyaningsih, O. N. D. dan S. Windarwati. 2009. **Kajian Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Ekstrak Biji, Kulit Buah, Batang, dan Daun Tanaman Jarak Pagar (*Jatropha curcas* L.)**. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. **Pengujian Fisik Pangan**. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Zeleny, M. 1982. **Multiple Criteria Decision Making, 2 ed.** McGrawHill. New York
- Zubaidah, E. 2010. **Kajian Perbedaan Kondisi Fermentasi Alkohol dan Konsentrasi Inokulum pada Pembuatan Cuka Salak (*Salacca zalacca*)**. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11 (2): 94-100
- Zubaidah, E. dan Dewantari, F. J. 2016. **Karakteristik Fisikokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Berbagai Varietas Buah Salak (*Salacca Zalacca*)**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Zubaidah, E. dan A.A. Sari. 2015. **Studi Aktivitas Antibakteri Cuka Salak dari Berbagai Varietas Salak (*Salacca zalacca*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli***. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang