



## DAFTAR PUSTAKA

Amerine, M.A., R.M. Pangborn, E.B. Rockssler. (1995). *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press, New York and London.

Amerine, M.A., Pangborn, R.M., Roessler, E.B., 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. New York and London: Academic Press.

Arisman. 2010. *Gizi Dalam Daur Kehidupan Buku Ajar ilmu Gizi edisi ke-2*. EGC. Jakarta

Azizah,Siti Nur & Hadi, Subekti. 2020. *Pengaruh Cita Rasa dan Harga Terhadap Loyalitas Konsumen Dengan Keputusan Pembelian Sebagai Interviewing Variabel Pada Produk Kentucky Fried Chicken (KFC) Arion Mall*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia

Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Chakraborty, W., Bhattacharya, D., Gachhui, R., 2016. Fermentasi teh Kombucha: dinamika mikroba dan biokimia. *Int. J. Makanan Mikrobiol.* 220, 63–72. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2015.12.015>.

Cheng, Yong, T. Huynh-Ba, Imre B., dan F. Robert. 2008. Temporal Change in Aroma Relase of Longjing Tea Infusion: Interaction of Volatile and Nonvolatile Tea Components and Formation of 2-Butyl-2-Octenal Upon Aging. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56 (6): 2160 – 2169

De Filippis, F., Troise, AD, Vitaglione, P., Ercolini, D., 2018. Temperatur berbeda pilih spesies bakteri asam asetat yang khas dan mendorong produksi asam organik selama fermentasi teh Kombucha. *Mikrobiol Pangan*. 17, 11–16. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.01.008>.

EIBN, 2014. *Laporan Sektor EIBN Makanan dan Minuman*. [www.eibn.org](http://www.eibn.org)

Hilal, Y., Engelhardt, U. 2007. Characterisation of White Tea – Comparison to Green and Black Tea. *J. Verbr. Lebensm.* 2: 414-421.



Jackson, C.C.; Paliyath, G. Functional Foods and Nutraceuticals. In Functional Foods, Nutraceuticals, and Degenerative Disease Prevention; Paliyath, G., Bakovic, M., Shetty, K., Eds.; John Wiley & Sons, Ltd.: Chichester, UK, 2011; pp. 11–43.

Jaktim. 2004. Menjelang Ramadhan, Jahe dan Buah Anggur Lokal Alami Lonjakan Pasokan Permintaan yang Tinggi. <http://www.jaktim.beritajakarta.com>

Kapp, J.M., FACCE, Sumner. 2019. Kombucha: a Systematic Review of The Empirical Evidence of Human Health Benefit. *Annals of Epidemiology Journal*. 30 (2019). 66-70.

Kim, J., & Adhikari, K. (2020). Current Trends in Kombucha: Marketing Perspectives and the Need for Improved Sensory Research. *Beverages*, 6(1), 1–19. <https://doi.org/10.3390/beverages6010015>.

Leal, M., Suárez, V., Jayabalan, R., Oros, H., Escarlante-aburto, A., 2018. Ulasan tentang manfaat kesehatan dari senyawa nutrisi kombucha dan metabolitnya. CyTA - J.Makanan 16 (1), 390–399. <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1410499>

Lestari, Kinanti Ayu Puji dkk, 2019. Uji Organoleptik dan Perubahan pH Minuman Kopi Aren Kombucha dari Berbagai Jenis Kopi yang dipengaruhi Lama Fermentasi. *Jurnal farmasi dan sains Vol. 4, No. 1*

Masani Y.A., Mathew N., Chakraborty M., Kamath J.V., 2012. Effect of Vitis Vinifera Againts Triton X-100 Induced Hyperlipidemia in Rats. *RJP*. 12:101-103

Mueller, J. 2014. *Delicious Probiotics Drinks*. Skyhorse Publishing. New York.

Nana., Mulyana, Danang Iskandar., Akbar, Ali., Zikri, Muhammad. 2022. Optimasi Klasifikasi Buah Anggur Menggunakan Data Augmentasi dan Convolutional Neural Network. *Jurnal Smart Comp Vol. 11 No. 2*



Nassiri A.M., Hosseinzadeh H., 2009. Review of the PHarmacological Effect of Vitis Vinifera (Grape) and its Bioactive Compounds. *PubMed*. 9:1197.

Ningrum, Lestari. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165. [www.ijisrt.com](http://www.ijisrt.com)

Prihatman K., 2000. *Budidaya Pertanian Anggur*. Jakarta, BAPPENAS, pp.1-3

Rivaldi, Salman., Hendra, Nur., Munif, Ahmad . 2019. Prediksi Kadar Total Padatan Terlarut (TPT) dan Vitamin C Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica L*) Menggunakan *Near Infrared Spectroscopy* (NIRS) dengan Metode *Partial Least Square* (PLS). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Volume 4, Nomor 2*

Rodrigues, R., Machado, M., Barboza, G., Soares, L., Heberle, T., Leivas, Y., 2018. *Características físicas dan químicas de kombucha à base de cha de hibisco (Hibiscus sabdariffa, L.). Desvendando mitos, 6º Simpósio de Segurança Alimentar. FAURGS, Gramado/ RS.*

Santos, MJ, 2016. Kombucha: caracterização da microbiota dan desenvolvimento de produk makanan baru untuk digunakan dalam pemulihan. *Disertaçāo (Mestrado) - Curso de Mestrado em Ciências Gastronômicas. Universitas Nova de Lisboa, Lisboa. http://run.unl.pt/handle/10362/19346. Diakses 07 Juli 2020. Santos JR., RJ, Batista,*

Setiadi, 2008. *Bertanam Anggur*. 5th ed. Jakarta: Gaya Baru, pp.383-84

Simanjutak, D.H., Herpandi dan S.D. Lestari, 2016. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha Tumbuhan Apu-apu (*Pistia stratiotes*) Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (2): 123-133



Suhardini, P.N dan E. Zubaidah, E. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 221-229.

Wang, Qinghu., Jinmei, J., Nayintai, D., Narenchaoketu, H., Jingjing, H., Baiyinmuqier, B. 2016. Antilnflammatory Effects, Nuclear Magnetic Resonance Identification and High Performance Liquid ChromatographHy Isolation of The Total Flavonoids From Artemisia Frigida. *Journal Of Food and Drug Analysis*. 24: 385-391.

Watts et. All. (1989). *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. Canada : University of Manitoba

Wildman, REC (eds). 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food*. Boca Raton : CRC Press.

Wiradona, Irmanita., Sadimin., Fitri, Silvy Herlina. 2017. Mengkonsumsi Minuman Teh Bersoda dan Teh Tidak Bersoda Terhadap pH Saliva. *Jurnal Kesehatan Gigi Vol.04 No.2*,

Wistiana. Aji, Rahmat., Firman, Mohammad. 2015. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1446-1457*

Zowail, M.E.M.; Khater, E.H.H. and ELAsrag, M.E.M. 2009. Protective effect of green tea extract against cytotoxicity induced by enrofloxacin in rat Egypt. *Acad. J. biolog. Sci.*, 1 (1): 45-64