

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., Ahmad, A., Ahmed, A., Khalid, N., Hayat, I., & Ahmed, I. 2013. Chemical composition and sensory evaluation of tea (*Camellia sinensis*) commercialized in Pakistan. *Pakistan Journal of Botany*, 45(3): 901–907.
- Agustining, D. 2012. Daya Hambat *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Pertumbuhan Jamur *Fusarium oxysporum*. Fakultas Pendidikan. Universitas Jember. Skripsi.
- Akbar, M., U. Tangke, dan V. N. L. Lekahena. 2019. Pengaruh jenis dan konsentrasi daging ikan terhadap mutu organoleptik bubur ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Amanto, B. S., Siswanti, dan A. Atmaja. 2015. Kinetika pengeringan temu giring (*Curcuma heyneana valeton & Van ziip*) menggunakan *cabinet dryer* dengan perlakuan pendahuluan blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII (2): 107-114.
- Amanto, B. S., T. N. Aprilia, dan A. Nursiwi. 2020. Pengaruh lama blanching dan rumus petikan daun terhadap karakteristik fisik, kimia, serta sensoris teh daun tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XII (1): 1 – 11.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin c pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 68-74.
- Anjarsari, I.R.D. 2016. Katekin teh Indonesia: prospek dan manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*, 15(2): 99-106.
- Apriani, I. 2017. Pengaruh proses fermentasi kombucha daun sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap kadar vitamin c. *Jurnal Biota*, 3(2): 90-95.
- Adhamatika, A. dan E. S. Murtini. 2021. Pengaruh metode pengeringan dan persentase teh kering terhadap karakteristik seduhan teh daun bidara (*Ziziphus mauritiana* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(4): 196-207.
- Ardheniati, M., M.A.M. Andriani, dan B. S. Amanto. 2009. Kinetika fermentasi pada teh kombucha dengan variasi jenis teh berdasarkan pengolahannya. *Biofarmasi*, 7(1): 48-55.
- Arizka, A. A. dan J. Daryatmo. 2015. Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4): 124-129.
- Ariva, A. N., A. Widyasanti, dan S. Nurjanah. 2020. Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh cascara dari kulit kopi arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1): 21–28.
- Arnanda, Q. P., dan R. F. Nuwarda. 2019. Review article: penggunaan radiofarmaka teknesium-99m dari senyawa glutation dan senyawa flavonoid sebagai deteksi dini radikal bebas pemicu kanker. *Farmaka*, 17(2): 236-243.

- Aryanti, R., F. Perdana, dan R. A. M. Rizkio S. 2021. Telaah metode pengujian aktivitas antioksidan pada daun teh hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika*, 7(1): 15-24.
- Aung, T., and J. B. Eun. 2022. Impact of time and temperature on the physicochemical, microbiological, and nutraceutical properties of laver kombucha (*Porphyra dentata*) during fermentation. *LWT-Food and Technology*, 154 (2022): 1-9.
- Ayuratri, M. K., dan J. Kusnadi. 2017. Aktivitas antibakteri kombucha jahe (*Zingiber officinale*) (kajiann varietas jahe dan konsentrasi madu). *J Pangan Agroind*, 5 (3): 95-107.
- Azizah, A. N., G. C. E. Darma, dan F. Darusman. 2020. Formulasi SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) dari raw kombucha berdasarkan perbandingan media pertumbuhan larutan gula dan larutan the gula. *Prosiding Farmasi*, 6(2): 325-331.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3836: Teh kering dalam kemasan. Jakarta.
- Balboa, E. M., E. Conde, A. Moure, E. Falqué, and H. Domínguez. 2013. In vitro antioxidant properties of crude extracts and compounds from brown algae. *Food Chemistry*, 138 (2013): 1764 – 1785.
- Cardoso, R. R., R. O. Neto, C. T. dos Santos D'Almeida, T. P. do Nascimento, C. G. Pressete, L. Azevedo, H. S. D. Martino, L. C. Cameron, M. S. L. Ferreira, and F. A. R. de Barrosa. 2020. Kombuchas from green and black teas have different phenolic profile, which impacts their antioxidant capacities, antibacterial and antiproliferative activities. *Food Research International*, 128 (2020): 1–10.
- Creis, E., E. A. Gall, and P. Potin. 2018. Ubiquitous phlorotannins prospects and perspectives. *Blue Biotechnology: Production and Use of Marine Molecules*, 1(3): 67-116.
- Choirunnisa, A. R., I. Fidrianny, dan K. Ruslan. 2016. Comparison of five antioxidant assays for estimating antioxidant capacity from three solanum sp. extracts. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 9(2): 123–128.
- Coelho, R. M. D., A. L. de Almeida, R. Q. G. do Amaral, R. N. da Mota, P. H. M. de Sousa. 2016. Kombucha: review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 22: 1–12.
- Curiel, J. A., H. Rodriguez, J. M Landete, B. D. L. Rivas, and R. Munoz. 2010. Ability of *Lactobacillus brevis* strains to degrade food phenolic acids. *Food Chem*, 120: 225-229.
- Devirizanty, S. Nurmalawati, dan C. Hartanto. 2021. Perbandingan unjuk kinerja berbagai tipe pH meter digital di laboratorium kimia. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Sains dan Teknologi*, 1 (1): 1-9.

- Dewi, B. K., I N. K. Putra, dan N. L. A. Yusasrini. 2022. Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh herbal bubuk daun pophohan (*Pilea trinervia* W.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11 (1): 1-12.
- Dontha, S. 2016. A review on antioxidant methods. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 9(2): 14-32
- Dhurhanian, C. E. dan A. Novianto. 2018. Uji kandungan fenolik total dan pengaruhnya terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai bentuk sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan ilmu kefarmasian Indonesia*, 5(2): 62-68.
- Fadilah, U., I M. M. Wijaya, dan N. S. Antara. 2018. Studi pengaruh pH awal media dan lama fermentasi pada proses produksi etanol dari hidrolisat tepung biji nangka dengan menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(2): 92-102.
- Faiqoh, H. 2017. Efisiensi Hidrolisis Tepung Kulit Ubi Kayu Menggunakan H_2SO_4 *Trichoderma viride* dan *Aspergillus niger*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Skripsi.
- Fitoni, C. N., M. T. Asri, M. T. Hidayat. 2013. Pengaruh pemanasan filtrat rimpang kunyit (*Curcuma llonga*) terhadap pertumbuhan koloni bakteri coliform secara in vitro. *LenteraBio*, 2(3): 217–221.
- Farvin, K. H. S., and C. Jacobsen. 2013. Phenolic compounds and antioxidant activities of selected species of seaweeds from Danish coast. *Food Chemistry*, 138: 1670-1681.
- Febriella, V., N. Alfilarari, dan L. Azis. 2021. Inovasi minuman herbal yang difermentasi dengan starter kombucha dan pengaruhnya terhadap mutu organoleptik, pH, dan nilai antioksidan. *Food and Agroindustry Journal*, 2(2): 33-40.
- Firdaus, S., A. C. Indah, L. Isnaini, dan S. Aminah. 2020. “Review” teh kombucha sebagai minuman fungsional dengan berbagai bahan dasar teh. *Porsiding Seminar Nasional Unimus*, 3: 715-730.
- Gazali, M., Nurjanah, dan N. P. Zamani. 2018. Eksplorasi senyawa bioaktif alga cokelat *Sargassum* sp. *agardh* sebagai antioksidan dari Pesisir Barat Aceh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1): 167-178.
- Gill, M.I., Tomas-Barberan, F.A., Hess-Pierce, B. and Kader, A.A. 2002. Antioxidant capacities, phenolic compounds, carotenoids, and vitamin c contents of nectarine, peach, and plum cultivars from california. *J. Agric. Food Chem*, 50 (17): 76-82.
- Goh, W.N., A. Rosma, B. Kaur, A. Fazilah, A. A. Karim, and R. Bhat. 2012. Fermentation of Black Tea Broth (Kombucha): I. effects of sucrose concentration and fermentation time on yield of microbial cellulose. *International Food Research Journal*, 19 (1): 109- 117.

- Granato, D., F. C. U. Katayama, dan I. A. D. Castro. 2011. Phenolic composition of South American red wines classified according to their antioxidant activity, retail price and sensory quality. *Food Chemistry*, 129(2): 366–373.
- Gyanini, T. B. 2014. Studi Kadar Kuersetin “Teh” Batang Alga Coklat *Sargassum cristaefolium*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Hafsari, A. R., G. Asriana A., W. N. Farida, dan M. Agus S. 2021. Karakteristik pH kultur kombucha teh hitam dengan jenis gula berbeda pada fermentasi *bacth-culture*. *Gunung Djati Conference Series*, 6: 227-232.
- Halim, Y., F. Evelyn, dan D. Rosa. 2021. Karekteristik fisikokimia teh hitam herbal daun jambu biji yang ditambahkan dengan sari jeruk nipis dan *Eucalyptus globulus*. *Junal Sains dan Teknologi*, 5(2): 146-161.
- Hapsari, M. W., W. Rizkiprilisa, dan A. P. Sari. 2021. Pengaruh lama fermentasi terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha lengkuas merah (*Alpinia purpurata*). *Agromix*, 12(2): 146-149.
- Harjiyanti, M. D., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2013. Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*Mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 104-107.
- Hassmy, N. P., J. Abidjulu, dan A. Yudistira. 2017. Analisis aktivitas antioksidan pada teh hijau kombucha berdasarkan waktu fermentasi yang optimal. *Jurnal Ilmiah Fermentasi*, 6(4): 68-74.
- Hendriyani, I. S., Y. Nurchayat, dan N. Setiari. 2018. Kandungan klorofil dan karotenoid kacang tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) pada umur tanaman yang berbeda. *Jurnal Biologi Tropika*, 1(2): 38-43.
- Hur, S. J., S. Y. Lee, Y. C. Kim, I. Choi, G. B. Kim. 2014. Effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods. *Food Chemistry*, 160: 346-356.
- Isnindar, S. Wahyuono, dan E. P. Setyowati. 2011. Isolasi dan identifikasi senyawa antioksidan daun kesemek (*Diospyros kaki Thunb.*) dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3): 157-164.
- Jayabalan, R., R.V. Malbasa, E.S. Loncar, J.S. Vitas, and M. Sathishkumar. 2014. A Review on kombucha teamicrobiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity and tea fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13 (4): 538 - 550.
- Jayanthi, P., dan P. Lalith. 2011. Reducing power of the solvent extracts of *Eichhornia crassipes* (Mart.) Solms. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 3(3): 126–128.
- Júnior, J. C. D. S., I. M. Mafaldo, I. D. L. Brito, and A. M. T. D. M. Cordeiro. 2022. Kombucha: Formulation, chemical composition, and tehrapeutic potentialities. *Current Research in Food Science*, 5: 360 – 365.

- Kamoda, A. P. M. D., M. Nindatu, I. Kusadhiani, E. Astuty, H. Rahawarin, dan E. Asmin. 2021. Uji aktivitas antioksidan alga cokelat *Saragassum* sp. dengan metode 1,1-Difenil-2-Pikrihidrasil (DPPH). *Pattimura Medica Review*, 3(1): 60-72.
- Khadijah, A. M. Jayali, S. Umar, dan I. Sasmita. 2017. Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daun samama (*Anthocephalus macrophyllus*) asal Ternate, Maluku Utara. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 15(1): 11-18.
- Khamidah, A., dan S. S. Antarlina. 2020. Peluang minuman kombucha sebagai pangan fungsional. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2): 184–200.
- Kamaluddin, K. J. N. K., dan M. N. Handayani. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya. *Edufortech*, 3(1): 24-32.
- Karolina, J., J. Kaldunska, J. Kochman and K. Janda. 2020. Chemical profile and antioxidant activity of the kombucha beverage derived from white, green, black and red tea. *MDPI*, 9(447): 1-15.
- Kartikaningsih, H., Yahya, S. Dayuti, A. Tumulyadi, and R. S. Umam. 2019. Characteristics brown seaweed tea *Sargassum cristaeifolium* from Talango Island, Madura, East Java. *AIP Conference Proceedings*: 1-8.
- Khaerah, A. dan F. Akbar. 2019. Aktivitas antioksidan teh kombucha dari beberapa varian teh yang berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM*: 472-476.
- Khodijah, S., dan A. Abtokhi. 2015. Analisis pengaruh variasi persentase ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan waktu pada proses fermentasi dalam pemanfaatan duckweed (*Lemna minor*) sebagai bioetanol. *Jurnal Neutrino*, 7 (2): 71–76.
- Kiptiah, M., N. Hairiyah, A. S. Rahman. 2020. Proses pembuatan teh daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan perbandingan daun salam muda dan daun salam tua. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(2): 147-156.
- KKP. 2022. Produksi Rumput Laut di Indonesia (2011-2021). <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-rumput-laut-indonesia-capai-912-juta-ton-pada-2021> (diakses pada 18 Juni 2023)
- KKP. Tingkat Pertumbuhan Ekonomi, KKP Komitmen Genjot produksi Rumput Laut. <https://kkp.go.id/djpb/bpblombok/artikel/39863-tingkatkan-pertumbuhan-ekonomi-kkp-komitmen-genjot-produksi-rumput-laut> (diakses pada 18 Juni 2021)
- Klau H. F., J. Ngginak, dan T. S. Nge. 2019. Kandungan gula reduksi dalam nira siwalan (*Borassus flabellifer* L) sebelum pemasakan dan setelah proses pemasakan. *BIOSFER, J. Bio & Pend. Bio*, 4(1): 19-24.
- Kurniasari, Y., K. Khasanah, V. Yunita, L. Alawiyah, dan P. Wijayanti. 2022. Aktivitas antioksidan ekstrak serbuk bekatul menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Jurnal Ilmu Farmasi*. 13(2): 26-34.

- Kusuma, A. S. W. 2015. Teh effect of ethanol extract of soursop leaves (*Annona muricata* L.) to decreased levels of malondialdehyde. *Medical Journal Lampung University*, 4(3): 14 – 18.
- Laavanya, D., S. Shirkole, dan P. Balasubramanian. 2021. Current challenges, applications and future perspectives of SCOBY cellulose of Kombucha fermentation. *Journal of Cleaner Production*, 295: 1 – 20.
- Latumahina, M., Awan, A., dan Rumahlatu, D. 2017. Pengaruh suhu dan lama fermentasi terhadap uji organoleptik pada pembuatan nata buah enau (*Areng pinNata Merr*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 4(1): 29-37.
- Limantara, L., dan Heriyanto. 2011. Optimasi Proses Ekstraksi fukosantin rumput laut coklat padina australis huck menggunakan pelarut organik polar. *Jurnal Ilmu Kelautan*, 16(2): 86-94.
- Lutfiawan, M., Karnan, dan L. Japa. 2015. Analisis pertumbuhan *Sargassum* sp. dengan sistem budidaya yang berbeda di Teluk Ekas Lombok Timur sebagai bahan pengayaan mata kuliah ekologi tumbuhan. *Jurnal Biologi Tropis*, 15(2): 135-144.
- Makrifah, S. K. 2017. Potensi Ekstrak Rumput Laut *Sargassum crsitaefolium* Sebagai Kandiddat Antioksidan Untuk Menangkal Efek Radikal Bebas di Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Malbas̃a, R., E. Lonc̃ar, M. Djuric̃, and I. Dos̃enovic. 2008. Effect of sucrose concentration on the products of Kombucha fermentation on molasses. *Food Chemistry* 108: 926–932.
- Maryam, S., M. Baits, dan A. Nadia. 2015. Pengukuran aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.) menggunakan metode FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2): 115-118.
- Marzouk, M. M. 2016. Flavonoid constituents and cytotoxic activity of *Erucaria Hispanica* (L) druce growing wild in Egypt. *Arabian Journal of Chemistry*, 9: 411-415.
- Massoud, R., R. J. Dastjerdeh, N. Naghavi, dan K. K. Darani. 2022. All aspects of antioxidant properties of kombucha drink. *Bioterfae Research in Applied Chemistry*, 12 (3): 4018–4027.
- Meirina. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Teh Terhadap Kualitas Teh Kombucha. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Skripsi.
- Mekinić, I. G., V. Šimat, V. Botić, A. Crnjac, M. Smoljo, B. Soldo, I. Ljubenkovic, M. Cagalj and D. Skroza. 2021. Bioactive phenolic metabolites from adriatic brown algae *Dictyota dichotoma* and padina pavonica (*Dictyotaceae*). *Foods*: 1-10.
- Moede, F. H., S. T. Gonggo, dan Ratman. 2017. Pengaruh lama waktu fermentasi terhadap kadar bioetanol dari pati ubi jalar kuning (*Ipomea batata* L). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2): 86 – 91.

- Muthia, R., R. Saputri, dan S. A. Verawati. 2019. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah mundar (*Garcinia forbesii* King.) menggunakan metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazil). *Jurnal Pharmascience*, 6(1): 78-82.
- Nainggolan, J. 2009. Kajian Pertumbuhan Bakteri *Acetobacter* sp. dalam Kombucha Rosela Merah (*Hibiscus Sabdariffa*) Pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Universitas Sumatra Utara. Tesis.
- Napitulu, M. O. W., Setyohadi, L.M. Lbubis. 2015. Pengaruh variasi konsentrasi gula sukrosa dan lama fermentasi terhadap pembuatan kopi kombucha. *J. Rekyasa Pangan Pert*, 3(3): 316-322.
- Nazarudin, M. F., N. H. Alias, S. Balakrishnan, W. N. I. Hasnan, N. A. I. Mazli, M. I. Ahmad, I. S. M. Yasin, A. Isha, and M. A. Paiko. 2021. Chemical, nutrient and physicochemical properties of brown seaweed, *Sargassum polycystum* C. Agardh (*Phaeophyceae*) collected from port dickson, peninsular malaysia. *Molecules*, 26(17): 1-16.
- Ngafifudin, M., Susislo, dan Sunarno. 2017. Penerapan rancang bangun pH meter berbasis arduino pada mesin pencuci film radiografi sinar-x. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1): 66–70.
- Ningsih, L., Z. Zakiah, dan Rahmawati. 2021. Fermentasi nira kelapa *Cocos Nucifera* dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau *Phaseolus adiate* L. pada pembuatan nata de nira. *Jurnal Biologi Makasar*, 6(1): 57 – 65
- Nibir, Y. M., A. F. Sumit, A. A. Akhand, N. Ahsan, dan M. S. Hossain. 2017. Comparative assessment of total polyphenols, antioxidant and antimicrobial activity of different tea varieties of Bangladesh. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 7(4): 352–357.
- Nurhayati, S. Yuwanti, dan A. Urbahillah. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensoris kombucha cascara (kulit kpi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1): 39-49.
- Nurhidayah, Nazaruddin, dan, B. R. Handayani. 2018. pengaruh lama fermentasi terhadap mutu kombucha sari nanas. *Artikel Ilmiah*: 1-10.
- Pakidi, C. S., dan H. S. Suwoyo. 2017. potensi dan pemanfaatan bahan aktif alga cokelat *Sargassum* sp. *Octopus: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1): 551 – 562.
- Parwata, I. M. O. A. 2016 Antioksidan. Program Pascasarjaan. Universitas Udayana. Bahan Ajar.
- Pérez-Gregorio, M. R., J. Regueiro, E. Alonso-González, L. M. Pastrana-Castro, and J. Simal-Gándara. 2011. Influence of alcoholic fermentation process on antioxidant activity and phenolic levels from mulberries (*Morus nigra* L.). *LWT - Food Science and Technology*, 44(8), 1793– 1801.
- Phung, L., H. Kitwetcharoen, N. Chamnipa, N. Booncho, S. Thanonkeo, P. Tippayawat, P. Klanrit, M. Yamada, dan P. Thanonkeo. 2023. Changes in the chemical compositions

- and biological properties of kombucha beverages made from black teas and pineapple peels and cores. *Scientific Reports*, 13(7859): 1-20.
- Pratiwi, Y. H., O. Ratnayani, dan I N. Wirajana. 2018. Perbandingan metode uji gula pereduksi dalam penentuan aktivitas α -L-Arabinofuranosidase dengan substrat janur kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Kimia*, 12(2): 134-139.
- Pratiwi, D. R. and A. Husni. 2021. Teh impact of immersion time in lime solution on antioxidant and antidiabetic properties and consumer evaluation of *Sargassum hystrix* seaweed tea. *Bioflux*, 14(4): 2354 – 2366.
- Prasetya, H., A. A. R. Setiawan, T. B. Bardant, M Muryanto, dan A. Randy. 2020. Studi pola konsumsi teh di Indonesia untuk mendukung diversifikasi produk yang berkelanjutan. *Biopropal Industri*, 11(2): 107-118.
- Purnami, K.I., A.A.G.N. Anom Jambe, dan N. W. Wisaniyasa. 2018. Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha. *Jurnal ITEPA*, 7(2):1-10.
- Puspantari, W., Kusnandar, F., Lioe, H.N. dan Laily, N. 2020. Penghambatan fraksi fukoidan rumput laut cokelat (*Sargassum polycystum* dan *Turbinaria conoides*) terhadap α -amilase dan α -glukosidase. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1): 122-136.
- Puspitasari, Y. 2017. Analisis kandungan vitamin c teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan. *Global Health Science*, 2(3):245-253.
- Puspitawadji, P. A. 2015. Analisis Pengaruh Lama Proses Hidrolisis Asam Terhadap Kandungan Lignoselulosa, dan Gula Pereduksi Alga Coklat (*Sargassum cristaefolium*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Putri, R.M.S. dan H. Mardesci. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2): 19-29.
- Rahayu, M. P. dan L. V. Inanda. 2015. Penetapan kadar fenol total ekstrak etil asetat dan fraksi dichloromethan-etil asetat kulit batang mundu (*Garcinia dulcis*. Kurz). *Biomedik*, 8 (2): 37-44.
- Rahayu, T., dan E. Rohaeti. 2014. Sifat mekanik selulosa bakteri dari air kelapa dengan penambahan kitosan. *Jurnal Penelitian Saintek*, 19 (2): 1-13.
- Rahmi, N., N. Khairiah, Rufida, S. Hidayati, dan Anton Muis. 2020. Pengaruh fermentasi terhadap total fenolik, aktivitas penghambatan radikal dan aktivitas antibakteri ekstrak tepung biji teratai (*Nymphaea pubescens* Willd). *BIOPROPAL Industri*, 11(1): 9-18.
- Ridho, E. A. 2013. Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah lakum dengan metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kdokteran UNTAN*, 1(1): 1–11.

- Rohim, A., Yunianta, dan T. Estiasih. 2019. Senyawa-senyawa Bioaktif pada rumput laut cokelat *Sargassum* sp.: Ulasan Ilmiah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2): 115-126.
- Rukmi, D. L., R. Wijaya, dan R. A. Nurfitriani. 2020. Kadar laktosa, gula reduksi, dan nilai pH yoghurt dengan penambahan bekatul selama 15 hari penyimpanan refrigerasi. *Jurnal Ilmu Peternakan terapan*, 3(2): 38-43.
- Rosida, D. F., D. L. Sofiyah, dan A. Y. T. Putra. 2021. Aktivitas antioksidan minuman Serbuk kombucha dari daun ashitaba (*Angelica keiskei*), kersen (*Muntingia calabura*), dan kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 15 (1): 81-97.
- Saraswati, P. E. Giriwono, D. Iskandriati, C. P. Tan, dan N. Andarwulan. 2020. In-vitro anti-inflammatory activity, free radical (DPPH) scavenging, and ferric reducing ability (FRAP) of *Sargassum cristaeifolium* lipid-soluble fraction and putative identification of bioactive compounds using UHPLC-ESI-ORBITRAP-MS/MS. *Food Research International*, 137: 1-10.
- Saraswati, G. Giantina, P. E. Giriwono, D. N. Faridah, D. Iskandriati, and N. Andarwulan. 2020. Water and lipid-soluble component profile of *Sargassum cristaeifolium* from different coastal areas in Indonesia with potential for developing functional ingredient. *Journal of Oleo Science*: 1-12.
- Sari, A. K. dan N. Ayuhecaria. 2017. Penetapan kadar fenolik total dan flavonoid total ekstrak beras hitam (*Oryza sativa* L) dari Kalimantan Selatan. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(2): 327-335.
- Sarita, I. D. A. A. D., I. M. Subrata, N. P. Sumaryani, dan I. G. A. Rai. 2021. Identifikasi jenis rumput laut yang terdapat pada ekosistem alami perairan Nusa Penida. *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, X(1): 141-154.
- Sari, D. K., M. Adriani, dan A. Ramadhani. 2021. profil uji hedonik dan mutu hedonik biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus dan puree labu kuning. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(3): 1-6.
- Seng, J L., A. W. M. Wan, dan Y. M. Mohamad. 2017. Seaweed tea: fucoidan-rich functional food product development from Malaysian brown seaweed, *Sargassum binderi*. *Sains Malaysiana*. 46(9): 1573– 1579.
- Setiawan, F., O. Yunita dan A. Kurniawan. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2): 82-89.
- Simanjuntak, R. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula dan lama fermentasi terhadap mutu teh kombucha. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi*, 4(2): 81 – 92.
- Simanjuntak, D. H., Herpandi, dan S. D. Lestari. 2016. karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari tumbuhan apu-apu (*Pistia stratiotes*) selama fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2): 123-133.

- Sintasari, R. A., J., Kusnadi, dan D. W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasasi susu skim dan sukrosa terhadap karekteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan Agroindustri*, 2(3): 65-75.
- Sinurat, E. dan T. D. Suryaningrum. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh rumput laut *Sargassum* sp. berdasarkan variasi lama perendaman. *JPHI*, 22(1): 581– 588.
- Srihari T., dan U. Satyanarayana. 2012. Changes in Free Radical Scavenging Activity of Kombucha during Fermentation. *J. Pharm. Sci. & Res*, 4(11): 1978–1981.
- Suhaeni. 2018. Uji total asam dan organoleptik yoghurt katuk. *Jurnal Dinamika*, 9(2): 21-28.
- Suhardini, P. N. dan E. Zubaidah. 2016. Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 221-229.
- Sukweenadhi, J., O. Yunita, F. Setiawan, M. T. Siagian, A. P. Danduru, dan C. Avanti. 2020. Antioxidant activity screening of seven Indonesian herbal extract. *Biodiversitas*, 21(5): 2062–2067.
- Suryono, C., L. Ningrum, dan T. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dari produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2): 96-107.
- Syahidah, A., A. I, N. Tari., R. Widyastuti. 2022. Sifat kimia dan organoleptik bubuk teh bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) dengan variasi waktu pengeringan oven. *Journal of Food and Agricultural Product*, 2(1): 46-56.
- Syarif, S., R. Kosman, dan N. Inayah. 2015. Uji Aktivitas antioksidan terong belanda (*Solanum betaceum* cav.) dengan metode FRAP. *Jurnal Farmasi*, 7(01): 26-33.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Tuiyo, R. 2013. Identifikasi alga coklat (*Sargassum* sp.) di Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan kelautan*, 1(3): 193-195.
- Vollmer M., D. Schroter, S. Esders, S. Neugart, F. M. Farquharson, S. H. Duncan, M. Schreiner, P. Louis, R. maul, and S. Rohn. 2017. Chhrogenic acid versus amaranth's caffeoylisocitric acid-Gut microbial degradation of caffeic acid derivatives. *J Food Res Int*, 100: 375-384.
- Wang, C. Y., T. C. Wu, S. L. Hsieh, Y. H. Tsai, C. W. Yeh, dan C. Y. Huang, 2015. Antioxidant activity and growth inhibition of human colon cancer cells by crude and purified fucoidan preparations extracted from *Sargassum cristaeifolium*. *Journal of Food and Drug Analysis* 23: 766-777.
- Wibowo, N. K., M. Rudyanto, dan D. A. Purwanto. aktivitas antioksidan teh hijau dan teh hitam. *Camellia*, 1(2): 48-55.

- Wijaya, H., R. Muin, dan E. Permata. 2017. Karakteristik fisik produk fermentasi kombucha dari berbagai daun berflavanoid tinggi. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(4): 255-262.
- Wistiana, D. dan E. Zubaidah. 2015. Karakteristik kimia dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1446-1457.
- Wong, C.C., H.B. Li, K.W. Cheng, and F. Chen. 2006. A systematic survey of antioxidant activity of 30 chinese medicinal plants using the ferric reducing antioxidant power assay. *Food Chemistry*, 97(4): 705-711.
- WORMS. 2023. *Sargassum cristaefolium* C. Agardh, 1820. World Register of Marine Species. (<https://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=496116>)
- Yamin, M., D. F. Ayu, dan F. Hamzah. 2017. Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng china (*Cassia alata* L.). *Jom Faperta*, 4(2): 1-15.
- Yordhania, F., T.W. Agustini, & E. Susanto. 2023. Pengaruh konsentrasi rumput laut dan daun kelor terhadap kualitas masker gel. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 14(1): 87-99
- Zambranoa, M. V., B. Duttaa, D. G. Mercerb, H. L. M. Lean, M. F. Touchiea. 2019. Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 88: 484-496.
- Zhou, D. D. A. Saimaiti, M. Luo, S. Y. Huang, R. G. Xiong, A. Shang, R. Y. Gan, and H. B. Li. 2022. Fermentation with Tea Residues Enhances Antioxidant Activities and Polyphenol Contents in Kombucha Beverages. *Antioxidants*, 11(155): 1-17.
- Zubaidah, E., and R. A. Ifadah. 2018. Anti-diabetes activity of Kombucha prepared from different snake fruit cultivars. *Nutrition and Food Science*, 49 (3): 1–11.
- Zubaidah, E., K. Fibrianto, dan S. D. Kartikaputri. 2021. Potensi kombucha daun teh (*Camellia sinensis*) dan daun kopi robusta (*coffea robusta*) sebagai minuman probiotik. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 8(2): 185-195