

DAFTAR PUSTAKA

- Aderinola, T. A. 2018. The impacts of lemon juices on the physicochemical and antioxidant properties of smoothies. *Annals Food Science and Technology*, 19(4): 674-683.
- Al-Qudah, T. S., Zahra, U., Rehman, R., Majeed, M. I., Sadique, S., Nisar, S., Al-Qudah, T. S. & Tahtamouni, R. W. 2018. Lemon as a source of functional and medicinal ingredient: A review. *International Journal of Chemical and Biochemical Sciences*, 14: 55-61.
- Antolak, H., Piechota, D. & Kucharska, A. 2021. Kombucha tea – a double power bioactive compounds from tea and symbiotic culture of bacteria and yeast (SCOBY). *Antioxidants*, 10: 1-20.
- Apriyani, R. A. & Widiyanti. 2020. Uji aktivitas antibakteri air perasan jeruk lemon (*Citrus limon*) dalam menghambat pertumbuhan *Staphylococcus aureus* di laboratorium analis kesehatan politeknik piksi 40haract Bandung. *Jurnal Informasi Kesehatan*, 4(2): 33-43.
- Ardheniati, M., Andriani, M. A. M. & Amanto, B. S. 2009. Kinetika fermentasi pada teh kombucha dengan variasi jenis the berdasarkan pengolahannya. *Biofarmasi*, 7(1): 48-55.
- Astuti, M. T., Retnaningsih, A. & Marcellia, S. 2021. Uji aktivitas ekstrak etanol kulit jeruk lemon (*Citrus limon* L.) terhadap bakteri *Salmonella typhi* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2): 143-154.
- Battikh, H., Chaieb, K., Bakhrouf, A., & Ammar, E. 2013. Antibacterial and antifungal activities of black and green kombucha teas. *Journal of Food Biochemistry*, 37(2), 231–236.
- Bishop, P., Pitts, E. R., Budner, D. & Thompson-Witrick, K. A. 2022. Chemical composition of kombucha. *Beverages*, 8(45): 1-17.
- Braide, W., Nwaoguikpe, R. N., Akobundu, C., Oguoma, O. I. & Udegbumam, L. I. 2011. Cocoyam (*Colocasia esculenta*): An alternative raw material for vinegar production. *Current topics in Biotechnology*, 6: 41-47.
- Cahyono, D., Padaga, M. C. & Sawitri, M. E. 2013. Kajian kualitas mikrobiologis (Total plate count (TPC), Enterobacteriaceae dan *Staphylococcus aureus*) susu sapi segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(1): 1-8.
- Cardoso, R. R., Neto, R. O., Dos Santos D'almeida, C. T., Do Nascimento, T. P., pressete, c. G., 40haract, l., martino, h. S. D., 40haract, l. C., ferreira, m. S. L., & barros, f. A. R. De. 2020. Kombuchas from green and black teas have different phenolic profile, which impacts their antioxidant capacities, antibacterial and antiproliferative activities. *Food research international*, 128.
- Cholidah, A. I., Danu, D. & Nurrosyidah, I. H. 2020. Pengaruh lama waktu fermentasi kombucha rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap aktivitas antibakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 2(3): 186-210.

- Dewata, I. P. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris the herbal daun alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*, 6(2): 30-39.
- Effendi, F., Roswiem, A. P. & Stefani, E. 2014. Uji aktivitas antibakteri kombucha probiotik terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 4(2): 34-41.
- Egbuna, C., Ifemeje, J. C., Udedi, S. C. & Kumar, S. 2019. *PHYTOCHEMISTRY*. Oakville, Apple Academic Press.p. 37, 140-145.
- Ekawati, E. R. & Darmanto, W. 2019. Lemon (*Citrus limon*) juice has antibacterial potential against diarrhea-causing pathogen. *IOP Science*, 217: 1-6.
- Ergina, Nuryanti, S. & Pursitasari, D. 2014. Uji kualitatif senyawa metabolit sekunder pada daun palado (*Agave angustifolia*) yanf diekstrasi dengan pelarut air dan etanol. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3): 165-172.
- Estalansa, H., Yuniastuti, E. & Hartati, S. 2018. The diversity of breadfruit plants (*Artocarpus altilis*) based on morphological characters. *Agritech Research Journal*, 2(2): 80-85.
- Fadillah, M. F. 2022. Karakteristik biokimia dan mikrobiologi pada larutan fermentasi kedua kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai inovasi produk bioteknologi terkini. *Biogenerasi*, 7(2): 19-34.
- Fajriyah, Y. D. N., Wahyuni, D. & Murdiah, S. 2015. Pengaruh kombucha sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*. *Bioedukasi*, 8(2): 32-36.
- Fiana, F. M., Kiromah, N. Z. W. & Purwanti, E. 2020. Aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 10-20.
- Jagtap, U. B. & Bapat, V. A. 2014. *Artocarpus*: A review of its traditional uses, phytochemistry and pharmacology. *Journal of Ethnopharmacology*, 12(9): 143-144.
- Jayabalan, R., Malbaša, R. v., Lončar, E. S., Vitas, J. S., & Sathishkumar, M. 2014. A review on kombucha tea-microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. In *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(4): 538–550.
- Jakubczyk, K., Kaldunska, J., Kochman, J. & Janda, K. 2020. Chemical profile and antioxidant activity of the kombucha beverage derived from white, green, black and red tea. *Antioxidants*, 9: 1-15.
- Jakubczyk, K. P., Piotrowska, G. & Janda, K. 2020. Characteristics and biochemical composition of kombucha – fermented tea. *Medycyna Ogólna I Nauki o Zdrowiu*, 26(2): 94-96.
- Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indarto, R. & Dewi, D. L. 2014. Kajian fitokimia ekstrak kulit biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Chimica et Natura Acta*, 2(1): 83-90.

- Khamidah, A. & Antarlina, S. S. 2020. Peluang minuman kombucha sebagai pangan fungsional. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2): 184-200.
- Kluz, M. I., Pietrzyk, K., Pastuszcak, M., Kacaniova, M., Kita, A., Kapusta, I., Zagula, G., Zagrobela, E., Strus, K., Marciniak-Lukasiak, K., Stanek-Tarkowska, J., Timar, A. V., & Puchalski, C. 2022. Microbiological and Physicochemical Composition of Various Types of Homemade Kombucha Beverages Using Alternative Kinds of Sugars. *Foods*, 11(10): 1-15.
- Kumar, V. & Joshi, V. K. 2016. Kombucha: technology, microbiology, production, composition and therapeutic value. *International Journal of Food Fermentation Technology*, 6(1): 13-24.
- Kusumaningrum, I., Hastuti, R. B. & Haryanti, S. 2007. Pengaruh perasan *Sargassum crassifolium* dengan konsentrasi yang berbeda terhadap pertumbuhan tanaman kedelai. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 15(2): 1-7.
- Leal, J. M., Suárez, L. V., Jayabalan, R., Oros, J. H. & Escalante-Aburto, A. 2018. A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites. *CYTA – Journal of Food*, 16(1), 390–399.
- Lestari, K. A. P. & Sa'diyah, L. 2020. Karakteristik kimia dan fisik I hijau kombucha pada waktu pemanasan berbeda. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1): 15-20.
- Liamkaew, R., Chattrawanit, J. & Danvirutai, P. 2016. Kombucha production by combining of black tea and apple juice. *RMUTT Journal*, 6(2): 139-146.
- Lindawati, N. Y. & Nofitasari, J. 2021. Efektivitas sari buah lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f. sebagai khleating agent logam berat tembaga. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1): 68-73.
- Lopes, D. R., Santos, L. O., & Prentice-Hernández, C. 2021. Antioxidant and antibacterial activity of a beverage obtained by fermentation of yerba-maté (*Ilex paraguariensis*) with symbiotic kombucha culture. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(2): 1-24.
- Luangpraditkun, K. & Viyoch, J. 2017. Potential uses of *Artocarpus altilis* Heartwood Extract in Cosmeceuticals. *Naresuan University Journal: Science and Technology*, 25(4): 1-8.
- Lubis, N. & Mutia, H. Z. N. A. 2018. Pengabdian masyarakat pemanfaatan daun sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai minuman kesehatan di Kelurahan Tanjung Selamat – Kotamadya Medan. *Journal of Animal Science and Agronomy Panca Budi*, 3(1): 18-21.
- Mahadewi, P. M. U., Suastuti, N. L. & Massenga, L. M. 2022. The kombucha dengan tambahan apel hijau malang dan bit merah. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2): 100-108.
- Marfuah, I., Dewi, E. N. & Rianingsih, L. 2018. Kajian potensi ekstrak anggur laut (*Caulerpa 42haracte*) sebagai antibakteri terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 7(1): 7-14.
- Mawardi, Y. S. A., Pramono, Y. B. & Setiani, B. E. 2016. Kadar air, tanin, warna, dan aroma off-flavour minuman fungsional daun sirsak (*Annona*

- muricata*) dengan berbagai konsentrasi jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 94-98.
- May, A., Narayanan, S., Alcock, J., Varsani, A., Maley, C. & Aktipis, A. 2019. Kombucha: a novel model system for cooperation and conflict in a complex multi-species microbial ecosystem. *PeerJ*, 1-22.
- Nasab, M. S. & Tabari, M. 2018. Antimicrobial properties and permeability of Poly lactic acid nanocomposite films containing zinc oxide. *Nanomed Research Journal*, 3(3): 125-132.
- Neffe-Skocińska, K., Sionek, B., Ścibisz, I., & Kołożyn-Krajewska, D. 2017. Contenido de ácido y efectos de las condiciones de fermentación en las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de bebidas de té de Kombucha. *CYTA - Journal of Food*, 15(4), 601–607.
- Nhan, H. T. H., Vy, C. T. T., Nhat, N. T. M. & Linh, V. T. K. 2020. Development of fermented beverage from white mulberry juice using the kombucha consortium. *Journal of Technical Education Science*, 60(10): 44-57.
- Noer, S. & Pratiwi, R. D. 2016. Uji kualitatif fitokimia daun *Ruta angustifolia*. *Faktor Exacta*, 9(3): 200-206.
- Nor, T. A., Indriarini, D. & Koamesah, S. M. J. 2018. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* secara in vitro. *Cendana Medical Journal*, 15(3): 327-337.
- Nurhayati, Yuwanti, S. & Urbahillah, A. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha *Cascara* (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1): 38-49.
- Ogori, A. F., Wakawa, L. D. & Makinde, O. J. 2017. Phytochemical and mineral content of pulp drink and analogue yoghurt from pretreated *Balanaites aegytiaca* fruit pulp. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 6(6): 1-6.
- Oktaviani, S. D., Sabikis & Hartanti, D. 2011. Identifikasi etanol hasil fermentasi sente (*Alocasia macrorrhiza* (L.) G. Don), sente wulung (*Alocasia indica* (Lour.) Koch) dan kimpul (*Xanthosoma nigrum* (Vell.) Mansf). *PHARMACHY*, 8(1): 25-44.
- Pradhan, C., Mohanty, M. & Rout, A. 2012. Phytochemical screening and comparative bioefficacy assessment of *Artocarpus altilis* leaf extracts for antimicrobial activity. *Frontiers in Life Science*, 6: 71-76.
- Pratiwi, A., Elvita & Aryawati, R. 2012. Pengaruh waktu fermentasi terhadap sifat fisik dan kimia pada pembuatan minuman kombucha dari rumput laut *Sargassum* sp. *Maspari Journal*, 4(1): 131-136.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumandewi, N. L. U. & Sari, N. K. 2022. Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan selama fermentasi kombucha cascara kopi arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(2): 44-51.
- Puspitasari, Y., Palupi, R. & Nurikasari, M. 2017. Analisis kandungan vitamin C teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan, *Global Health Science*, 2(3): 245-253.

- Ragone, D. 1997. *Breadfruit Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg. IPGRI. Roma. Italia.
- Riasari, h., Ulfah, M., Prayugo, D. & Komariah, N. A. 2017. Antibacterial and antifungal activities of various bread fruit leaves (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg). *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 8(3): 1066-1073.
- Rumouw, D. 2017. Identifikasi dan analisis kandungan fitokimia tumbuhan alam berkhasiat obat yang dimanfaatkan masyarakat sekitar kawasan hutan lindung Sahedaruman. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi*, 4(2): 53-66.
- Saeb, S., Amin, M., Gooybari, R. S. & Aghel, N. 2016. Evaluation of antibacterial activities of *Citrus limon*, *Citrus reticulata*, and *Citrus grandis* against pathogenic bacteria. *International Journal of Enteric Pathogens*, 4(4): 1-5.
- Saragih, C., Herawati, N. & Efendi, R. 2017. Pembuatan sirup ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) dengan penambahan sari lemon (*Citrus limon* L.). *Jurnal Online Mahasiswa*, 4(1): 1-15.
- Sari, A. N. 2017. Potensi antioksidan alami pada ekstrak daun jamblang (*Syzygium cumini* (L.) Skeels). *Ekstakta*, 18(2): 107-112.
- Sari, R., Muhani, M. & Fajriaty, I. 2017. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun gaharu (*Aquilaria macrocarpa* Baill.) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Proteus mirabilis*. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 4(3): 143-154.
- Sengun, I. Y. & Kirmizigul, A. 2020. WITHDRAWN: Probiotic potential of Kombucha. *Journal of Functional Foods*, 104284.
- Shaikh, J. R. & Patil, M. K. 2020. Qualitative test for preliminary phytochemical screening: an overview. *International Journal of Chemical Studies*, 8(2): 603-608.
- Shinkafi, S. A. & Ndanusa, H. 2013. Antibacterial activity of *Citrus limon* on *Acne vulgaris* (Pimples). *International Journal of Science Inventions Today*, 2(5): 397-409.
- Sikawar, M. S., Hui, B. J., Subramaniam, K., Valeisamy, B. D., Yean, L. K. & Balaji, K. 2014. A review on *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg (breadfruit). *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 4(8): 91-97.
- Silalahi, M. 2021. Pemanfaatan sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai obat tradisional dan bahan pangan alternatif. *BEST Journal*, 4(1): 9-18.
- Soares, M. G., Lima, M. & Schmidt, V. C. R. 2021. Technological aspects of kombucha, its applications and the symbiotic culture (SCOBY), and extraction of compounds of interest: A literature review. *Trends in Food Science & Technology*, 110: 539-550.
- Sulistiawaty, L. & Solihat, I. 2022. Kombucha: fisikokimia dan studi kritis tingkat kehalalan. *WARTA AKAB*, 46(1): 21-27.
- Supriati, Y. 2010. Sukun sebagai sumber pangan alternatif substitusi beras. *Iptek Tanaman Pangan*, 5(2): 219-231.
- Suryanto, E. & Wehantouw, F. 2009. Aktivitas penangkap radikal bebas dari ekstrak fenolik daun sukun (*Artocarpus altilis* F.). *Chemistry Progress*, 2(1): 1-7.

- Tahir, M. M., Zainal & Darma. 2017. Aktivitas antioksidan dan karakteristik organoleptik minuman daun sukun (*Artocarpus altilis*) dengan penambahan bunga 45harac (*Jasminum sambac* Ait.). *Journal of Agritech Science*, 1(2): 1-11.
- Tan, W. C., Muhialdin, B. J. & Hussin, A. S. M. 2020. Influence of storage conditions on the quality, metabolites, and biological activity of soursop (*Annona muricata* L.) kombucha. *Frontiers in Microbiology*, 11: 1-10.
- Tu, C., Tang, S., Azi, F., Hu, W., & Dong, M. 2019. Use of kombucha consortium to transform soy whey into a novel functional beverage. *Journal of Functional Foods*, 52, 81–89.
- Twinomuhwezi, h., godswill, a. C. & kahunde, d. 2020. Extraction and characterization of pectin from orange (*citrus sinensis*), lemon (*citrus limon*) and tangerine (*citrus tangerine*). *American journal of physical sciences*, 1(2): 17-30.
- Wang, B., Rutherford-Markwick, K., Zhang, X. X., & Mutukumira, A. N. 2022. Isolation and 45haracterization of dominant acetic acid bacteria and yeast isolated from Kombucha samples at point of sale in New Zealand. *Current Research in Food Science*, 5: 835–844.
- Wardani, Y. K., Kristiani, E. B. E. & Sucahyo. 2020. Korelasi antara aktivitas antioksidan dengan kandungan senyawa fenolik dan lokasi tumbuh tanaman *Celosia argentea* Linn. *Bioma*, 22(2): 136-142.
- Winastri, N. L. A., Muliasari, H. & Hidayati, E. 2020. Aktivitas antibakteri air perasan dan rebusan daun calincing (*Oxalis corniculata* L.) terhadap *Streptococcus mutans*. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati*, 19(1): 223-230.
- Wistiana, D. & Zubaidah, E. 2015. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1446-1457.
- Yanti, N. A., Ambardini, S., Marlina, W. O. L. & Cahyanti, K. D. 2020. Aktivitas antibakteri kombucha daun sirsak (*Annona muricata* L.) dengan konsentrasi gula berbeda. *BERKALA SAINTEK*, 8(2): 35-40.
- Yunita, M., Hendrawan, Y. & Yulianingsih R. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 237-248.