

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Hamid, M., Otte, J., de Gobba, C., Osman, A., dan Hamad, E. 2017. Angiotensin I-converting enzyme inhibitory activity and antioxidant capacity of bioactive peptides derived from enzymatic hydrolysis of buffalo milk proteins. *Int. Dairy J.* 66: 91–98.
- Abdul, A., S. Kumaji, dan F. Duengo. 2018. Pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. *Jurnal Biologi Makassar.* 3(2): 1-9.
- Agriopoulou, S., E. Stamatelopoulou., M. Sachadyn-Król., dan T. Varzakas. 2020. Lactic acid bacteria as antibacterial agents to extend the shelf life of fresh and minimally processed fruits and vegetables: Quality and safety aspects. *Microorganisms.* 8(6): 1–23.
- Alang, H., Kusnadi, J., dan Ardyati, T. 2020. Karakteristik nutrisi susu kerbau belang toraja, makassar. *Zootec.* 40(1): 308–315.
- Alawiyah, L. 2018. Perubahan Kadar Air, Protein Kasar dan Lemak Kasar Yoghurt Susu Kerbau dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) selama Proses Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Mataram.
- Alvarez, B., dan Martínez-Drets, G. 1995. Metabolic characterization of *Acetobacter diazotrophicus*. *Canadian J. Microbiol.* 41(10): 918–924.
- Andila, R., dan Pato, U. 2018. Pembuatan susu fermentasi probiotik menggunakan *Lactobacillus casei Subsp. casei* R-68 dengan penambahan ekstrak buah naga merah. *Sagu.* 17(2): 37-44.
- Anjarsari, D. 2016. Katekin teh Indonesia: prospek dan manfaatnya. *Jurnal Kultivasi.* 15(2): 99–106.
- Ardi, F., U. Pato, dan E. Rossi. 2017. Evaluasi Mutu Susu Fermentasi Biji Nangka dengan Variasi Susu Skim menggunakan Bakteri *Lactobacillus casei subsp. casei* R-68. *Jom Faperta.* 4(2).
- Artini, N. P. R., dan Aryasa, I. W. T. 2018. Analisis kadar laktosa dan asam laktat dengan high performance liquid chromatograph (HPLC) dan kadar etanol dengan gas chromatograph (GC) pada krim kefir. *Cakra Kimia.* 6(2):138–144.
- Askar, S dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yogurt. *Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian.* Bogor: Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian.
- Azizah, N., A. N. Al-Baarri., dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi bioetanol dari whey dengan substitusi kulit nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 1(3): 72-77.

- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Yogurt. SNI-2981-2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Berlianti, D., Sumarmono, J., dan Rahardjo, A. H. D. 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, water holding capacity, dan viskositas kefir dengan starter kefir grain. *J. Anim. Sci. and Technol.* 4(1): 72–80.
- Blois, M. S. 1958. Antioxidant determinations by the use of a stable free radical. *Nature*. 181(4617): 1199.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 14 Tahun 2016 Tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol. BPOM. Jakarta.
- Cardoso, R. R., Neto, R. O., dos Santos D’Almeida, C. T., do Nascimento, T. P., Pressete, C. G., Azevedo, L., Martino, H. S. D., Cameron, L. C., Ferreira, M. S. L., dan 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 Res. Int.* 128.
- Chaubey, P., A. O. Prakash, K. Rai, R. Kumar, dan A.K. Pant. 2017. In vitro Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Rhizome Extracts from *Acorus calamus* Linn. *Asian J. Chem.* 29(11): 2357-2360.
- Chen, Y., Liu, W., Xue, J., Yang, J., Chen, X., Shao, Y., Kwok, L. yu, Bilige, M., Mang, L., dan Zhang, H. 2014. Angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of lactobacillus helveticus strains from traditional fermented dairy foods and antihypertensive effect of fermented milk of strain H9. *J. Dairy Sci.* 97(11): 6680-6692.
- Chu, S. C., dan Chen, C. 2006. Effects of origins and fermentation time on the antioxidant activities of kombucha. *Food Chem.* 98(3):502-507.
- Dewi, E. R. S. 2013. Kadar lipase dan protease pada fermentasi kombucha dengan variasi jenis teh (*Camelia sinensis*). *Jurnal Biologi Makassar.* 2(1): 64-73.
- Dufresne, C. dan E. Farnworth. 2000. Tea, Kombucha, and Health: a Review. *Food Res. Int.* 33: 409-421.
- Effendi, F., Roswiem, A. P., dan Stefani, E. 2014. Uji aktivitas antibakteri teh kombucha probiotik terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Farmasi.* 4(2): 34-41.
- Ettayebi, K., Errachidi, F., Jamai, L., Tahri-Jouti, M. A., Sendide, K., dan Ettayebi, M. 2003. Biodegradation of polyphenols with immobilized *Candida tropicalis* under metabolic induction. *FEMS Microbiology Letters.* 223(2): 215–219.

- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia. 2003. Fatwa MUI Nomor 4 Tentang Standarisasi Fatwa Halal.
- Fitriana, W. D., Fatmawati, S., dan Efram, T. 2015. Uji aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (*Moringa oleifera*). Prosiding Simposium nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains. 657-660.
- Fu, C., Yan, F., Cao, Z., Xie, F., dan Lin, J. 2014. Antioxidant activities of kombucha prepared from three different substrates and changes in content of probiotics during storage. Food Science and Technology. 34(1): 123–126.
- Hamid, A. A., O.O. Aiyelaagbe, L.A. Usman, O.M. Ameen, dan A. Lawal. 2010. Antioxidants: Its medicinal and pharmacological applications. Afr. J. Pure Appl. Chem. 4(8): 142-151.
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., dan Puspitasari, T. D. 2021. Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (*High Pulsed Electric Field*). Aceh Nut. J. 6(2):207.
- 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.
- Hrnjez, D., Z. Vastag, S. Milanovic, V. Vukic, M. Ilicic, L. Popovic, dan K. Kanuric. 2014. The biological activity of fermented dairy products obtained by kombucha and conventional starter cultures during storage. J. Funct. Foods. 10: 336–345.
- Hartayanie, L., dan Sulistyawati, I. 2010. Sentuhan teknologi untuk meningkatkan nilai ekonomi susu sapi. Dalam Renai: Kajian Politik Lokal dan Sosial-Humaniora. 10(1).
- Hilal, Y., dan Engelhardt, U. 2007. Characterisation of white tea- Comparison to green and black tea. J. Consumer Protection and Food Safety. 2(4): 414-421.
- Horwitz, W. 2006. Official methods of analysis of AOAC International. AOAC International.
- Ilicic, M., K. Kanuric, S. Milanovic, E. Loncar, M. Djuric, dan R. Malbasa. 2012. Lactose fermentation by Kombucha-a process to obtain new milk-based beverages. Romanian Biotechnological Letters. 17(1): 7013-7021.
- Jabbari, S., R. Hasani, F. Kafilzadeh, dan S. Janfeshan. 2012. Antimicrobial peptides from milk proteins: a prospectus. Annals of Biological Res. 3(11): 5313-5318.

- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., Al-Baarri, A. N., dan Abduh, S. B. M. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2):7-11.
- Jayabalan, R., Subathradevi, P., Marimuthu, S., Sathishkumar, M., dan Swaminathan, K. 2008. Changes in free-radical scavenging ability of kombucha tea during fermentation. *Food Chem*. 109(1): 227-234.
- Jayabalan, R., R.V. Malbaša, E. S. Lončar, J.S. Vitas, dan M. Sathishkumar. 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.
- Khairunnisa, N. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Zaitun (*Olea europaea L.*) menggunakan Pelarut Air dengan Metode DPPH. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Khamidah, A., dan Antarlina, S. S. 2020. Peluang minuman kombucha sebagai pangan fungsional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 14(2):184-200.
- Kinasih, P. N. 2020. Aktivitas Antioksidan Dan Profil Asam Amino Yoghurt Hasil Fermentasi Susu Sapi Dengan Starter Dadih. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Korhonen, H. J. 2011. Bioactive milk proteins, peptides and lipids and other functional components derived from milk and bovine colostrum. *Functional Foods*. 471-511.
- Kruk, M., Trzaskowska, M., Ścibisz, I., dan Pokorski, P. 2021. Application of the “SCOBY” and kombucha tea for the production of fermented milk drinks. *Microorganisms*. 9(1):1-17.
- Kurniawan, J. C., Suryanto, E., dan Yudistira, A. 2013. Analisis fitokimia dan uji aktivitas antioksidan dari getah kulit buah pisang goroho (*Musa acuminata* (L.)). *Jurnal Farmasi Indonesia*. 2(3): 34-39.
- Kusumaningtyas, E. 2016. Peptida bioaktif susu kambing dan susu kuda hasil hidrolisis bromelin dan protease *Bacillus thuringiensis*. Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Leal, J. M., L. V. Suárez, R. Jayabalan, J. H. Oros, dan A. Escalante-Aburto. 2018. A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites. *J. Food*. 16(1): 390-399.
- Maharani, A., K. Aoshima, S. Onishi, K. C. M. Gulay, A. Kobayashi, dan T. Kimura. 2018. Cellular atypia is negatively correlated with immunohistochemical reactivity of CD31 and vWF expression levels in canine hemangiosarcoma. *J. Vet. Med. Sci*. 80(2): 213-218.
- Majidah, L., Gadizza, C., dan Gunawan, S. 2022. Analisis pengembangan produk halal minuman kombucha. *Halal Res*. 2(1):36-51.

- Malbasa, R., Milanovic, S., Loncar, E., Đuric, M., Caric, M., Ilicic, M., dan Kolarov, L. 2009. Milk-based beverages obtained by Kombucha application. *Food Chem.* 112: 178-184.
- Malbasa, R., J. Vitas, E. Loncar, J. Grahovac, dan S. Milanovic. 2014. Optimisation of the Antioxidant Activity of Kombucha Fermented Milk Products. *Czech J. Food Sci.* 32(5): 477-484.
- Manab, A. 2008. Kajian Sifat Fisik Yogurt Selama Penyimpanan Pada Suhu 4°C. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak.* 3(1): 52-58.
- Marco, M. L., Sanders, M. E., Ganzle, M., Arrieta, M. C., Cotter, P. D., De Vuyst, L., Hill, C., Holzapfel, W., Lebeer, S., Merenstein, D., Reid, G., Wolfie, B. E., dan Hutkins, R. 2021. The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) Consensus Statement on Fermented Foods. *Nature.* 18: 196-208.
- Marsh, A.J., Sullivan O.O., Hill C., Ross P.P., dan Cotter P.D. 2014. Sequence-based analysis of the bacterial and fungal compositions of multiple kombucha (tea fungus) samples. *Food Microbiol.* 38: 171-178.
- Milanovic, D. S., E. S. Loncar, M. S. Duric, R. V. Malbasa, M. N. Tekic, M. D. Ilicic, dan K. G. Durakovic. 2008. Low energy kombucha fermented milk- based beverages. *Acta Periodica Technologica.* 39: 37-46.
- Milanovic, S., K. Katarina, V. Vladimir, H. Dajana, I. Mirela, R. Marjanm, dan M. Maja. 2012. Physicochemical and textural properties of kombucha fermented dairy products. *Afr. J. Biotechnol.* 11: 2320-2327.
- Minkiewicz, P., Dziuba, J., Iwanak, A., Dziuba, M., dan Darewicz, M. 2008. BIOPEP Database and Other Programs for Processing Bioactive Peptide Sequences. *J. AOAC Int.* 91(4): 965-980.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 26(2): 211-219.
- Mustika, S., Yasni, S., dan Suliantari. 2019. Pembuatan yoghurt susu sapi segar dengan penambahan puree ubi jalar ungu. *JPTK.* 2(3): 97-101.
- Nahak, B. R. H., A. I. Aliah, dan S. F. Karim. 2021. Analisis Kadar Alkohol pada Minuman Beralkohol Tradisional (Arak) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Sains dan Kesehatan.* 3(4): 448-454.
- Najgebauer-Lejko, D., Sady, M., Grega, T., dan Walczycka, M. 2011. The impact of tea supplementation on microflora, pH and antioxidant capacity of yoghurt. *Int. Dairy J.* 21(8): 568-574.
- Naland, H. 2008. *Kombucha; Teh Dengan Seribu Khasiat.* Jakarta: Agromedia.

- Nugraha, W., D. Koesoemawardani, F. Nurainy, dan S. Rizal. 2022. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Yoghurt Pisang Ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(2): 253-261.
- Nur, Y. M., Indrayati, S., Periadnadi, P., dan Nurmiati, N. 2018. The effect of using some types of extracts alcaloid plant on product of kombucha tea. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 6(1): 55-62.
- Nyhan, L. M., Lynch, K. M., Sahin, A. W., dan Arendt, E. K. 2022. Advances in Kombucha Tea Fermentation: A Review. *App. Microbiol.* 2(1): 73-103.
- O'connell, J. dan Fox, P. 2001. Significance and Applications of Phenolic Compounds in the Production and Quality of Milk and Dairy Products: A Review. *Int. Dairy J.* 11(3):103-120.
- Pakaya, D. 2014. Peranan vitamin C pada kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 1(2): 45-54.
- Papadimitriou, C. G., A. Vafopoulou-Mastrojiannaki, S. V. Silva, A. M. Gomes, F. X. Malcata, and E. Alichanidis. 2007. Identification of peptides in traditional and probiotic sheep milk yoghurt with angiotensin I-converting enzyme (ACE)-inhibitory activity. *Food Chem.* 105:647-656.
- Paramita, N. L. P. V., Andari, N. P. T. W., Andani, N. M. D., dan Susanti, N. M. P. 2020. Penetapan kadar fenol total dan katekin daun teh hitam dan ekstrak aseton teh hitam dari tanaman *Camellia Sinensis Var. Assamica*. *Jurnal Kimia*. 14(1): 43-50.
- Pereira, P. C. 2014. Milk nutritional composition and its role in human health. *Nutrition*. 30: 19-27.
- Pranayanti, I.A.P., A. Sutrisno. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dengan Starter *Lactobacillus casei* strain Shirota. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 763-772.
- Presilski, S., dan B. Makarijoski. Starter cultures effect on pH and SH dynamics of inoculum during fermentation period of probiotic yogurt. *J. Agr. and Plant Sci.* 17(1): 87-91.
- Puspitasari, Y., Palupi, R., dan Nurikasari, M. 2017. Analisis kandungan vitamin c teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan. *Global Health Sci.* 2(3): 245-253.
- Rinihapsari, E. dan C. A. Richter. 2013. Fermentasi Kombucha Dan Potensinya Sebagai Minuman Kesehatan. *Media Farmasi Indonesia*. 3(2): 241-246.
- Rival, S. G., Boeriu, C. G., dan Wichers, H. J. 2001. Caseins and casein hydrolysates. 2. Antioxidative properties and relevance to lipoxygenase inhibition. *J. Agr. and Food Chem.* 49(1): 295-302.

- Rohman, E., dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis, terhadap produk yoghurt. EDUFORTECH. 5(2): 97-107.
- Romsiah, R., dan A. Purnamasari. 2019. Penetapan Kadar Protein pada Yoghurt Kemasan yang Dijual di Hypermart Kota Palembang dengan Metode Kjeldahl. Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi. 4(2): 23-28.
- Sadiyah, L., dan K.A.P. Lestari. 2020. The Effect of Heating Duration on the Bacterial TPC in Kombucha Tea. JOPS. 5(1): 21-24.
- Sah, B. N. P., Vasiljevic, T., McKechnie, S., dan Donkor, O. N. 2014. Effect of probiotics on antioxidant and antimutagenic activities of crude peptide extract from yogurt. Food Chem. 156: 264-270.
- Saputro, M. N. Bayu. 2016. Profil Protein, Aktivitas Antioksidan, Dan Inhibitor Ace Dari Susu Kuda Dan Hidrolisatnya. Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shiby, V. K. dan Mishra, H. N. 2013. Fermented milks and milks products as functional food. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 53: 482-496.
- Simanjuntak, D. H., Herpandi, H., dan Lestari, S. D. 2016. Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari tumbuhan apu-apu (*Pistia stratiotes*) selama fermentasi. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(2): 123-133.
- Stobiecka, M., J. Krol, dan A. Brodziak. 2022. Antioxidant Activity of Milk and Dairy Products. J. Anim. 12(3): 245.
- Srihari, T., dan Satyanarayana, U. 2012. Changes in free radical scavenging activity of kombucha during fermentation. JPSR. 4(11): 1978-1981.
- Suciati, F. 2018. Sifat Fisiko-Kimia Whey Fermentasi dengan Inokulum Kombucha dan Aktivitasnya sebagai Antikanker In Vitro. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsah, A., dan Rohdiana, D. 2015. Aktivitas antoiksidan seduhan sepuluh jenis Aktivitas antioksidan seduhan sepuluh jenis mutu teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. Jurnal Penelitian Teh dan Kina. 18(2): 95-100.
- Suhardini, P. N., dan Zubaidah, E. 2016. Study of Antioxidant Activity on Various Kombucha Leaves During Fermentation. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 221-229.
- Suhartatik, N., Kuryantina, M., dan Purwanti, I.T. 2009. Kombucha Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dan Kemampuannya Sebagai Anti Hiperkolesterolemia. Agritech. 29(1): 29-35.

- Suyandra, I. S. 2007. Pemanfaatan hidrolisat pati sagu (*Metroxylon* sp.) sebagai sumber karbon pada fermentasi etanol oleh *Saccharomyces cerevisiae*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tamime, A. Y., dan Robinson, R. K. 2007. Tamime And Robinson Yoghurt Science and Techology Third Edition. Coventry, West Midlands, England: Tj International Limited.
- Tidona, F., A. Criscione., A. M. Guastella., A. Zuccaro., S. Bordonaro and D. Marletta. 2009. Bioactive Peptides in Dairy Products. Ital. J. Anim. Sci. 8(3): 315-340.
- Usmiati, S., Broto, W., dan Setiyanto, H. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. JITV. 16(2): 140-152.
- Vitas, J. S., Malbaša, R. v., Grahovac, J. A., dan Lončar, E. S. 2013. The antioxidant activity of kombucha fermented milk products with stinging nettle and winter savory. Chem. Ind. and Chem. Eng. Q. 19(1): 129-139.
- Warraich, U. A., Hussain, F., dan Kayani, H. U. R. 2020. Aging - Oxidative stress, antioxidants and computational modeling. Heliyon. 6(5).
- Watawana, M.I., Jayawardena, N., Gunawardhana, C.B, dan Waisundara, V.Y. 2015. Review Article Health, Wellness, and Safety Aspects of The Consumption of Kombucha. J. Chem.
- Widodo. 2003. Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak. Yogyakarta: Laticia press.
- Winata, H. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Kimiawi Ekstrak Daun Wungu (*Graptophyllum pictum* L.Griff.) Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wistiana, D., dan Zubaidah, E. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 446-1457.
- Wulandari, F. Y. 2020. Aktivitas Sinergisme dan Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Asetat dan Khamir Fermentatif Asal Buah Nipah (*Nypa fruticans*) dalam Upaya Pengembangan Starter Lokal Kombucha. Skripsi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Banda Aceh.
- Yurliasni, Y. 2007. Kajian Kualitas Yoghurt Menggunakan Starter Komersil (*Lactobacillus Bulgaricus*). Jurnal Peternakan Indonesia. 12(3): 227-231.
- Yusmarini, Y., dan Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soyghurt yang Dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. Jurnal Natur Indonesia. 6(2):104-110.