

Daftar Pustaka

- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International 18th edition. Maryland: AOAC International.
- Amanda, Sella., T. Setyawardani., dan J. Sumarmono. 2022. Pengaruh penambahan pektin terhadap viskositas, warna dan water holding capacity yoghurt susu sapi low fat. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 621-628.
- Aritonang, S. N. 2017. Susu dan Teknologi. Padang. LPTIK Universitas Andalas.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Yogurt. SNI-2981-2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Battikh H, Chaieb K, Bakhrouf A, Ammar E. 2012. Antibacterial and antifungal activities of black and green kombucha teas. *Journal Food Biochem*. 37: 231–6.
- 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., R. O. Neto., C. T. S. D’Almeida., T. P. do Nascimento., C. G. Pressete., L. Azevedo., H. S. D. L. Martino., C. Cameron., M. S. Ferreira., dan F. A.R. de Barros. 2020. Kombuchas from green and black teas have different phenolic profile, which impacts their antioxidant capacities, antibacterial and antiproliferative activities. *Food Research International*. 128 :108782.
- Cotter, P.D and Hill, C. 2003. Surviving the acid test: responses of gram positive bacteria to low ph. *Microbiology and Molecular Biology Review*. 67(3): 429-453.
- Dewi, K. A. S., M. L. A. Yusasrini., dan S. Hatiningsih. 2023. Karakteristik teh oolong organik celup (*Camellia sinensis*) dengan perbedaan waktu oksidasi enzimatis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(2): 263-277.
- Devita, M., H. Rizqiati., dan Y. B. Pramono. 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, lemak, nilai ph, dan total bal kefir prima susu kambing. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 204-208.
- Dufresne, C. dan E. Farnworth. 2000. Tea, Kombucha, and Health: a Review. *Food Research International Journal*. 33: 409-421.

- Effendi, F., Roswiem, A. P., & Stefani, E. 2014. Uji aktivitas antibakteri teh kombucha probiotik terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Fitofarmaka*. 4(2): 34–41.
- Firdaus, S., C. A. Indah., L. Ismaili., dan S. Aminah. 2020. Review teh kombucha sebagai minuman fungsional dengan berbagai bahan dasar teh. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 3: 715-730.
- Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2021. Milk and Milk Products. Available at <http://www.fao.org/dairyproduction-products/products/en>.
- Habiburrohmah, D., dan A. Sukohar. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia pada Polifenol Teh Hijau. *Jurnal Agromedicine Unila*. 5(2): 587-591.
- Hilal, Y. and U. Engelhardt, U. 2007. Characterisation of white tea – comparison to green and black tea. *J. Verbr. Lebensm.* 2: 414 – 421.
- Ililic, M., K. Kanuric, S. Milanovic, E.S. Loncar, M.S. Djuric, and R. V. Malbasa. 2012. Lactose fermentation by kombucha-a process to obtain new milk-based beverages. *Rom Biotech Lett*. 17: 7013-7021.
- Jayabalan, R., R.V. Malbaša, E. S. Lončar, J.S. Vitas, and M. Sathishkumar. 2014. A review on kombucha tea- microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity and tea fungus. *Comp Rev Food Sci Food Safety*. 13: 538-550.
- Jonathan, H. A., I. N. Fitriawati., I. I. Arief., M. S. Soenarno., dan R. H. Mulyono. 2019. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt probiotik dengan penambahan buah merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10(1): 34-41.
- Khamidah, A., dan S. S. Antarlina. 2020. Peluang minuman kombucha sebagai pangan fungsional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 14(2): 184-200.
- Khikmah, Nur. 2015. Uji antibakteri susu fermentasi komersial pada bakteri patogen. *Jurnal Penelitian Saintek*. 20(1): 45-52.
- Kruk, M., M. Trzaskowska., I. Scibisz., P. Pokorski. 2021. Application of the “scooby” and kombucha tea for the production of fermented milk drinks. *Microorganism Journal*. 9(123): 1-17.
- Majidah, L., Gadizza, C., & Gunawan, S. 2022. Analisis pengembangan produk halal minuman kombucha. *Halal Research*. 2(1): 36–51.

- Malbaša, R. V., S. D. Milanovic., E. S. Loncar., M. S. Djuric., M. D. Caric., M. D. Ilicic, M.D. L. Kolarov. 2009. Milk-based beverages obtained by Kombucha application. *Journal Food Chem.* 112: 178–184.
- Marsh, A.J., O. O'Sullivan, C. Hill, R. P. Ross, and P.D. Cotter. 2014. Sequencebased 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, and K. G. Durakovic. 2008. Low energy kombucha fermented milk- based beverages. *Acta Periodica Technologica.* 39: 37-46.
- Mustika, S., S. Yasni., Suliantari. 2019. Pembuatan yoghurt susu sapi segar dengan penambahan puree ubi jalar ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan.* 2(3): 97-101.
- Narimo., R. Sari., dan P. Apridamayanti. 2019. Uji aktivitas antibakteri bakteriosin dari *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum* terhadap bakteri patogen gram negatif. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN.* 4(1).
- Navyanti, F., dan Adriyani, R. 2015. Higiene sanitasi, kualitas fisik dan bakteriologi susu sapi segar perusahaan susu x di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan.* 8(1): 36-47.
- Nguyen, K. N., N. T. N. Dong., P. H. Le., and H. T. Nguyen. 2014. Evaluation of the glucuronic acid production and other biological activities of fermented sweeten- black tea by kombucha layer and the co-culture with different *Lactobacillus* sp. Strains. *International Journal of Modern Engineering Research.* 4(5): 12-17.
- Pato, U., V. S. D. Johan., F. Khairunnisa., dan R. D. H. Hasibuan. 2017. *Antibiotic resistance and antibacterial activity of dadih originated Lactobacillus casei subsp. casei R-68 against food borne pathogens.* *Asian J Microbiol Biotech Env Sci.* 19(3): 577-587.
- Pato U., Y. Yusuf., S. Fitriani., N. N. Jonnadi., M. S. Wahyuni., J. A. Feruni., I. Jaswir. 2020. *Inhibitory activity of crude bacteriocin produced by lactic acid bacteria isolated from dadih against Listeria monocytogenes.* *Jurnal Biodiversitas.* 21(4): 1295-1302.
- Presilski, S., dan B. Makarijoski. Starter cultures effect on pH and SH dynamics of inokulum during fermentation period of probiotic yogurt. *Journal of Agriculture and Plant Sciences.* 17(1): 87-91.

- Purwijantiningsih, E. L. M., F. N. A. Putri., dan F. S. Pranata. 2021. Review jurnal: pemanfaatan bakteriosin untuk meningkatkan masa simpan produk minuman. *JITIPARI*. 6(2): 96-108.
- Putri, E. 2016. Kualitas protein susu sapi segar berdasarkan waktu penyimpanan. *Chempublish Journal*. 1(2): 14–20.
- Saad, M. A., H. M. Abdelsamei., E. M. A. Ibrahim., A. M. Abdou., dan S. A. El Sohaimy. 2015. Effect of pH, heat treatments and proteinase K enzyme on the activity of *Lactobacillus acidophilus* bacteriocin. *Benha Veterinary Medical Journal*. 28(1): 210-215.
- Sari, R., A. Cesilia., R. Maksum., dan M. Amarila. 2011. Skrining bakteriosin dari beberapa galur bakteri asam laktat isolat lokal genus *Streptococcus* dan *Weissella*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 9(2): 116-121.
- Sari, R. A., R. Nofiani., dan P. Ardiningsih. 2011. Karakterisasi bakteri asam laktat genus *Leuconostoc* dari pekasam ale-ale hasil formulasi skala laboratorium. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 1(1):14-20.
- 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.
- Suciatiati, Fitri. 2018. Sifat fisiko-kimia whey fermentasi dengan inokulum kombucha dan aktivitasnya sebagai antikanker in vitro. Tesis. Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- Sumarmono, Juni. 2022. Metode pengukuran dan strategi untuk menurunkan sineresis pada yogurt. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX. 825-833.
- Widodo. 2003. Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak. Yogyakarta: Laticia press.
- Widodo., Wahyuningsih, T. D., Nurrocmad, A., Wahuni, E., Taufiq, T., Anindita, N. S., Lestari, S., Harsita, O., Sukarno, A. dan Handaka, R. 2018. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal. UGM Press, Yogyakarta.
- Wihartati, L. D., I. D. G. M. Permana., N. M. I. Hapsari., dan N. N. Puspawati. 2022. Aktivitas antibakteri *Lactobacillus plantarum* 1 RN9 terhadap *Escherichia coli* ATCC 25922. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(4): 669-687.