

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, U. Z., Sani Tajo, T., & Muhammad, A. (2018). Antibacterial Activity of *Citrus Aurantifolia* Leaves Extracts Against Some Enteric Bacteria of Public Health Importance. *Mod App Matrl Sci*, 1(2), 107.
- Adlini, M. N., & Umaroh, H. K. (2021). Karakterisasi Tanaman Jeruk (*Citrus* Sp.) Di Kecamatan Nibung Hangus Kabupaten Batu Bara Sumatera Utara. *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 4(1), 48-54.
- Afrina., Chismirina, S., Magistra, R. Y. (2016). Konsentrasi Hambat Dan Bunuh Minimum Ektrak Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*) Terhadap *Aggregatibacter Actinomycetemcomitans* Secara In Vitro. *Cakradonya Dent J*, 8(1): 68-76
- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Al-Mohammadi, A. R., Ismaiel, A. A., Ibrahim, R. A., Moustafa, A. H., Abou Zeid, A., & Enan, G. (2021). Chemical constitution and antimicrobial activity of kombucha fermented beverage. *Molecules*, 26(16), 5026.
- Al-Kalifawi, E. J. (2014). Produce bacterial cellulose of kombucha (Khubdat Humza) from honey. *Journal of Genetic and Environmental Resources Conservation*, 2(1), 39-45.
- Anantachoke, N., Duangrat, R., Sutthiphathkul, T., Ochaikul, D., & Mangmool, S. (2023). Kombucha Beverages Produced from Fruits, Vegetables, and Plants: A Review on Their Pharmacological Activities and Health Benefits. *Foods*, 12(9), 1818.
- Ardheniati, M., Andriani, M. A. M., & Amanto, B.S. (2009). Kinetika Fermentasi Teh Kombucha dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya. *Biofarmasi*, 7(1): 48-55
- Arnold, M., & Gramza-Michałowska, A. (2022). Enzymatic Browning In Apple Products and Its Inhibition Treatments: A comprehensive review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(6), 5038-5076.
- Aung, T., & Eun, J. B. (2022). Impact of time and temperature on the physicochemical, microbiological, and nutraceutical properties of laver kombucha (*Porphyra dentata*) during fermentation. *LWT*, 154, 112643.
- Baharutan, A., Rares, F. E., & Soeliongan, S. (2015). Pola bakteri penyebab infeksi nosokomial pada ruang perawatan intensif anak di BLU RSUP Prof. DR. RD Kandou Manado. *eBiomedik*, 3(1): 412-419
- Batara, E. D., Tandji, J., & Magfirah, M. (2022). Uji Efek Ekstrak Etanol Daun Jeruk Nipis Histopatologi Pankreas Tikus Putih Jantan Diinduksi Streptozotocin. *Farmakologika: Jurnal Farmasi*, 19(1), 43-56.
- Bergey, D. H. (2001). *Bergey's manual® of systematic bacteriology*. Vol.2, Springer Science & Business Media.
- Bishop, P., Pitts, E. R., Budner, D., & Thompson-Witrick, K. A. (2022). Kombucha: Biochemical and microbiological impacts on the chemical and flavor profile. *Food Chemistry Advances*, 100025.

- Cavicchia, L. O. A., & Almeida, M. E. F. D. (2023). Health benefits of Kombucha: drink and its biocellulose production. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 58, e20766.
- Chairani, R., Riza, S., & Putra, Y. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Pencegahan Infeksi Nosokomial dengan Kepatuhan Perawat dalam Mencuci Tangan di Ruang Rawat Inap Terpadu Rumah Sakit Umum Daerah Aceh Besar Tahun 2022. *Journal Of Healthcare Technology and Medicine*, 8(2), 1293-1302.
- Clydesdale, F. M. (1984). The influence of color on sensory perception and food choices. *Devel Opments in Food Colours* 2.
- Davin-Regli, A., & Pagès, J. M. (2015). *Enterobacter aerogenes* and *Enterobacter cloacae*; Versatile Bacterial Pathogens Confronting Antibiotic Treatment. *Frontiers in microbiology*, 6, 392
- Dewi, S.P., Elvandari, M., Sefrina, L.R. 2023. The Level of Preference for Beverage from Cherry Leaf Powder with the Addition of Turmeric Powder. *JGK* 15(1): 13-23
- Effendi, F., Roswien, A. P., & Stefani, E. (2014). Uji aktivitas antibakteri teh kombucha probiotik terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 4(2), 1-9.
- El-Shishtawy, R. M., Al Angari, Y. M., Alotaibi, M. M., & Almulaiky, Y. Q. (2023). Novel and Facile Colorimetric Detection of Reducing Sugars in Foods via In Situ Formed Gelatin-Capped Silver Nanoparticles. *Polymers*, 15(5), 1086.
- Ernawati., Suharjo., Fika, W., Sutopo., Rahmaniar, D., Husni, I., & Yunimar. (2023). Budidaya Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). *Pertanian Press*, Jakarta
- Fajriah, L., & Purnama, R. C. (2021). Uji Daya Hambat Krim Kulit Apel Manalagi (*Malus Sylvestris* Mill) Terhadap Bakteri *Propionibacterium Acne* Penyebab Jerawat Dengan Metode Difusi Sumuran. *Jurnal Analis Farmasi*, 6(2), 122-129.
- Filailla, E., Mulyani, H., Maryati, M., & Budiarti, S. (2022). The Effect of Fermentation on Condions on Chemicals Content And a-Glucosidase Inhibition activity Of Red Ginger Kombucha (*Zingiber officinale Roscoe.*). *J.Kim.Terap.Indones.* 24(1),01-08.
- Febriani, N. I., Ridlo, A., & Susanto, A. B. (2014). Potensi Yeast dalam Fermentasi Alginofit *Sargassum Polycystum* CA Agardh dengan Hidrolisis Asam Sulfat Untuk Pembuatan Bioetanol. *Journal Of Marine Research*, 3(2), 91-98.
- Febrianti, Y., & Riastuti, R. D. (2016). Karakteristik mikrobiologis kombucha dari berbagai jenis olahan teh. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 4(2), 107-114.
- Fitriasari, P. D., & Zahrotunisya, D. T. (2024). Anti-methicillin Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) Activity of Fermented Apple peels Lombucha and Their Chemical Content. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1312, No. 1, p. 012056). IOP Publishing.
- Gazali, A., & Munawaroh, A. (2016). Nata De Apel, Solusi Alternatif Pemanfaatan Buah Apel Lewat Matang. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 13(1), 777-780
- Gemba, M., Rosiak, E., Nowak-Życzyńska, Z., Kałęcka, P., Łodykowska, E., & Kołożyn-Krajewska, D. (2022). Factors Influencing Biofilm Formation by

*Salmonella enterica* sv. *Typhimurium*, *E. cloacae*, *E. hormaechei*, *Pantoea* spp., and *Bacillus* spp. Isolated from Human Milk Determined by PCA Analysis. *Foods*, 11(23), 3862.

- Gumanti, Z., Salsabila, A. P., & Sihombing, M. E. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Pada Proses Pembuatan Kombucha Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 25-32.
- Gomez, K.A. dan Gomez, A.A. 1995. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. Edisi II. (Diterjemahkan oleh Endang Sjamsudin dan Yustika S Baharsjah). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Handito, D., Rosita., & Amaro, M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Starter Scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) Terhadap Total Mikroba, Total Khamir Dan Organoleptik Kombucha Sari Buah Apel. *Pro Food*, 7(2), 12-22.
- Hafsari, A. R., Asriana, G. A., Farida, W. N., Agus, M. S. (2021). Karakteristik pH Kultur Kombucha Teh Hitam dengan Jenis Gula Berbeda pada Fermentasi Batch-Culture. In *Gunung Djati Conference Series* (Vol. 6, pp. 228-232).
- Hapsari, M. D. Y., & Estiasih, T. (2015). Variasi Proses Dan Grade Apel (*Malus sylvestris* Mill) Pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 939-949
- Helmi, T. Z., Darmawi, D., & Hamzah, A. (2018). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif Pada Ambing Sapi Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 2(4), 450-459.
- Imama, I., & Hidayati, N. I. (2018). Analisa Pendapatan Usaha Tani Apel (*Malus Sylvester* Mill) Di Kabupaten Pasuruan (Studi Kasus Desa Andonosari Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan). *Jurnal Agromix*, 8(1), 18-26.
- Imanuela, M., & Ansori, M. (2012). Penggunaan asam sitrat dan natrium bikarbonat dalam minuman jeruk nipis berkarbonasi. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1).
- Imara, F. (2020). *Salmonella typhi* Bakteri Penyebab Demam Tifoid. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 6(1), 1-5
- Intan, K., Diani, A., & Nurul, A. S. R. (2021). Aktivitas Antibakteri Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 8(2), 121-127.
- [ITIS] Integrated Taxonomy Information System. 2011. Rutaceae of North America Update, Database (Version 2011). The Flora of North America Expertise Network. [https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=25264#null](https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=25264#null) (Diakses 4 April 2023)
- [ITIS] Integrated Taxonomy Information System. 2011. Rutaceae of North America Update, Database (Version 2011). The Flora of North America Expertise Network. [https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=825203#null](https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=825203#null) (Diakses 4 April 2023)
- [ITIS] Integrated Taxonomy Information System. 2011. *Enterobacter cloacae*. [https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=248#null](https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=248#null) (Diakses 28 September 2023)
- Jabbar, A., Malik, F., Trinovitasari, N., Saputra, B., Fauziyah, C., Haming, F. F., & Sari, Y. A. (2023). Edukasi Penggunaan Antibiotik Pada Masyarakat Desa

- Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *Mosiraha: Jurnal Pengabdian Farmasi*, 1(1), 25-30.
- Jakubczyk, K., Kałduńska, 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(5), 447.
- Jelodarian, S., Ebrahimabadi, A. H., & Kashi, F. J. (2013). Evaluation of antimicrobial activity of *Malus domestica* fruit extract from Kashan area. *Avicenna journal of phytomedicine*, 3(1), 1.
- Kamelia, M., Winandari, O. P., Supriyadi, S., & Meirina, M. (2023). Analisis Kualitas Teh Kombucha Berdasarkan Jenis Teh Yang Digunakan. *Organisms*, 3(1), 17-26.
- Kapitan, L. A. V. (2017). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Laos Putih (*Alpinia Galangas*) Terhadap Bakteri *Eschericia Coli* Dan *Salmonella Sp.* *Jurnal Info Kesehatan*, 15(1), 14-20.
- Kasi, P. D. (2015). Pemanfaatan Ekstrak Daun Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) sebagai Insektisida Nabati terhadap Hama Walang Sangit (*Leptocoris Oratorius*) pada Tanaman Padi. *Dinamika*, 3(1).
- Kasih, D. R. K., & Purwidiani, N. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 8(2), 371-379.
- Kasim, V. N. A. (2020). Peran Imunitas Pada Infeksi *Salmonella typhi*. *Gorontalo: CV Athra Samudra*.
- Kitwetcharoen, H., Phung, L. T., Klanrit, P., Thanonkeo, S., Tippiyawat, P., Yamada, M., & Thanonkeo, P. (2023). Kombucha healthy drink—recent advances in production, chemical composition and health benefits. *Fermentation*, 9(1), 48.
- Kaur, S., & Mondal, P. (2014). Study Of Total Phenolic and Flavonoid Content, Antioxidant Activity and Antimicrobial Properties of Medicinal Plants. *J Microbiol Exp*, 1(1), 00005.
- Keller, R., Pedroso, M. Z., Ritchmann, R., & Silva, R. M. (1998). Occurrence of virulence-associated properties in *Enterobacter cloacae*. *Infection and immunity*, 66(2), 645-649.
- Khaerah, A., & Akbar, F. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM* (pp. 472-476). Konoralma, K. (2019). Identifikasi bakteri penyebab infeksi nosokomial di rumah sakit umum GMIM Pancaran Kasih Manado. *KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*, 8(1): 23-35
- Kurnia A. (2014). The Miraculous Benefits of Lime from AZ for Health & Beauty. 1 ed. Maya, editor. *Rapha Publishing*, p: 1-172
- Laavanya, D., Shirkole, S., & Balasubramanian, P. (2021). Current Challenges, Applications and Future Perspectives of SCOBY Cellulose of Kombucha Fermentation. *Journal of Cleaner Production*, 295, 126454.
- Lestari, K. A. P. & Sa'diyah, L. (2019). Karakteristik Kimia dan Fisik Teh Hijau Kombucha pada Waktu Pemanasan yang Berbeda. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1), 15-21



- Lestari, Y., Ardiningsih, P., Nurlina. 2016. Aktivitas Antibakteri Gram Positif Dan Negatif Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Nipah (*Nypa Fruticans* Wurmmb.) Asal Pesisir Sungai Kakap Kalimantan Barat. *JKK*, 5(4):1-8
- Li, D., Zhou, B., & Lv, B. (2020). Antibacterial therapeutic agents composed of functional biological molecules. *Journal of Chemistry*, 2020, 1-13.
- Li, J., Xie, S., Ahmed, S., Wang, F., Gu, Y., Zhang, C., ... & Cheng, G. (2017). Antimicrobial activity and resistance: influencing factors. *Frontiers in pharmacology*, 8, 364.
- Lianto, F., Trisno, R., & Husin, D. (2021). Studi Biokultur Kombucha untuk Pengembangan Material Bangunan Lembaran Terurai Hayati. *Jurnal Muara Sains, Teknologi, Kedokteran dan Ilmu Kesehatan*, 5(2), 563-576.
- Lima, T. B., Silva, O. N., De Almeida, K. C., Ribeiro, S. M., Motta, D. D. O., Maria-Neto, S., ... & Franco, O. L. (2017). Antibiotic combinations for controlling colistin-resistant *Enterobacter cloacae*. *The Journal of Antibiotics*, 70(2), 122-129
- Lindriati, T., & Sari, L. M. (2013). Sifat Fisik Dan Organoleptik Beras Tiruan Yang Dibuat Dengan Variasi Lama Pengadukan Dan Waktu Aging. *Jurnal Agroteknologi*, 7(02), 157-166.
- Londok, P. V., Homenta, H., & Buntuan, V. (2015). Pola bakteri aerob yang berpotensi menyebabkan infeksi nosokomial di ruang ICU BLU RSUP Prof. Dr. RD Kandou Manado. *eBiomedik*, 3(1), 448-452
- Macedo-Raygoza, G. M., Valdez-Salas, B., Prado, F. M., Prieto, K. R., Yamaguchi, L. F., Kato, M. J., ... & Beltrán-García, M. J. (2019). *Enterobacter cloacae*, An Endophyte That Establishes a Nutrient-Transfer Symbiosis with Banana Plants And Protects Against The Black Sigatoka Pathogen. *Frontiers in microbiology*, 10, 804
- Mahadi, I., Irda, S., & Irma, H. (2016). Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia Sinensis* L. Kuntze) dan Konsentrasi Gula Terhadap Fermentasi Kombucha Sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Biologi SMA. *Jurnal Biogenesis*, 13(1), 93-102.
- Maida, S., & Lestari, K. A. P. (2019). Aktivitas antibakteri amoksisilin terhadap bakteri gram positif dan bakteri gram negatif. *Jurnal Pijar MIPA*, 14(3), 189-191.
- Manik, M. E., & Herlinawati, H. (2021). Analysis of the Utilization of VCO as a Glucose Level Reducing Material in Brown Rice Using a UV-VIS Spectrophotometer. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology (IJCST)*, 4(1), 11-14.
- Marhani, N. (2018). Identifikasi *Salmonella typhi* Pada Penderita Demam Tifoid Di Puskesmas Malili. *Voice of Midwifery*, 8(01), 734-743.
- Milah, N., Bintari, S. H., & Mustikaningtyas, D. (2016). Pengaruh konsentrasi antibakteri propolis terhadap pertumbuhan bakteri *Streptococcus pyogenes* secara in vitro. *Life Science*, 5(2), 95-99.
- Muchtadi, R.T. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Penerbit Alfabeta. Bogor. P.320
- Muslim, M. A., Komala, O., & Utami, N. F. (2018). Uji Aktivitas Ekstrak Etanol 96% Buah Apel Manalagi, Kulit Kayu Manis dan Kombinasi Terhadap *Shigella dysenteriae*. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1).

- Shafiee Nasab, M., & Tabari, M. (2018). Antimicrobial Properties and Permeability of Poly Lactic Acid Nanocomposite Films Containing Zinc Oxide. *Nanomedicine Research Journal*, 3(3), 125-132.
- Nasution, I. W., & Nasution, N. H. (2022). Peluang Minuman Teh Kombucha Dan Potensinya Sebagai Minuman Kesehatan Pencegah Dan Penyembuh Aneka Penyakit. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 1(1), 9-16.
- Neffe-Skocińska, K., Sionek, B., Ścibisz, I., & Kołożyn-Krajewska, D. (2017). Acid contents and the effect of fermentation condition of Kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties. *Cyta-journal of food*, 15(4), 601-607.
- Nicolas, J. J., Richard-Forget, F. C., Goupy, P. M., Amiot, M. J., & Aubert, S. Y. (1994). Enzymatic browning reactions in apple and apple products. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 34(2), 109-157.
- Novita, W. (2016). Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Daun Sirih (*Piper Betle* L) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus Mutans* Secara In Vitro. *Jambi Medical Journal" Jurnal Kedokteran dan Kesehatan"*, 4(2).
- Nurhajati, T., Supranianondo, K., & Lokapirnasari, W. P. (2016). Uji Aktivitas Pertumbuhan *Enterobacter Cloacae* Selulolitik Aerob Rumen-1 Isolat Asal Limbah Cairan Rumen Sapi Peranakan Ongole. *Jurnal Veteriner*, 17(3), 383-388
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., & Hidayatulloh, A. (2020). Perbandingan pengujian aktivitas antibakteri starter yogurt dengan metode difusi sumuran dan metode difusi cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(2), 41-46.
- Nurika, I., Hidayat, N., & Yaumadina, A. (2007). Produksi Selulosa Menggunakan Kultur Kombucha Dari Limbah Cair Industri Tahu (Kajian Penambahan Sukrosa dan Amonium Sulfat Serta Analisis Biaya Produksinya). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 95-102.
- Nweke, F. U. (2015). Effect Of *Citrus Aurantifolia* Leaf Extract on Mycelial Growth and Spore Germination of Different Plant Pathogenic Fungi. *Advances in Life Science and Technology Journal*, 31, 4-9.
- Nyenje, M. E., Green, E., & Ndip, R. N. (2013). Evaluation of The Effect of Different Growth Media and Temperature on The Suitability of Biofilm Formation by *Enterobacter cloacae* Strains Isolated From Food Samples In South Africa. *Molecules*, 18(8), 9582-9593.
- Ojo, A. O., & de Smidt, O. (2023). Microbial Composition, Bioactive Compounds, Potential Benefits and Risks Associated with Kombucha: A Concise Review. *Fermentation*, 9(5), 472.
- Oyenihi, A. B., Belay, Z. A., Mditshwa, A., & Caleb, O. J. (2022). "An apple a day keeps the doctor away": The potentials of apple bioactive constituents for chronic disease prevention. *Journal of Food Science*, 87(6), 2291-2309.
- Pohan, D. J., & Djojoputro, M. (2021). Antibacterial Effectiveness of Extracts of Lime (*Citrus Aurantifolia* Swingle) And Kaffir Lime (*Citrus Hystrix* Dc) Leaves Against *Escherichia Coli*. *International Journal of Modern Pharmaceutical Research*, 5(6), 29-36.

- Prajatama, K., Nugroho, F. E., Sentosa, A. F., Fauziah, S., & Hartanto, A. D. (2019). Deteksi Kualitas Buah Apel Malang Manalagi Menggunakan Algoritma Naive Bayes. *E-JURNAL JUSITI: Jurnal Sistem Informasi dan Teknologi Informasi*, 8(1), 32-38.
- Pratiwi, I., Lindawati, N. Y., & Murtisiwi, L. (2021). Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol dan fraksi etil asetat daun jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia* (Chrism. & Panz.) Swingle.) terhadap bakteri *Salmonella typhi*. *Jurnal Farmasi*, 2(1), 45-50.
- Pratiwi, S. S., & Ferdiansyah, F. (2015). Review Artikel: Kandungan Dan Aktivitas Farmakologi Jeruk. *Jurnal Farmaka*, 1-8.
- Primiani, C. N., Mumtahanah, M., & Ardhi, W. (2018, May). Kombucha Fermentation Test Used for Various Types of Herbal Teas. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1025, No. 1, p. 012073). IOP Publishing.
- Purwanto, Y. A., & Effendi, R. N. (2016). Penggunaan Asam Askorbat Dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan Pada Buah Potong Apel Malang. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(2): 203-210
- 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.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumadewi, N. L. U., & Sari, N. K. Y. (2021). Kandungan Total Asam, Total Gula Dan Nilai Ph Kombucha Cascara Kopi Arabika Desa Catur Bangli Selama Fermentasi. *Prosiding Sintesa*, (4), 149-156.
- Putri, D. A., Komalasari, H., Ulpiana, M., Salsabilah, A., & Arianto, A. R. (2023). Produksi Kombucha Teh Hitam Menggunakan Jenis Pemanis dan Lama Fermentasi Berbeda. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(7), 640-656.
- Rezaldi F, Ningtyas RY, Anggraeni SD, Ma'ruf A, Fatonah NS, Pertiwi FD, Fitriyani F, A LD, US S, Fadillah MF. 2021. Pengaruh Metode Bioteknologi Fermentasi Kombucha Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Sebagai Antibakteri Gram Positif Dan Negatif. *J Biotek*. 9(2). doi:10.24252/jb.v9i2.25467.
- Rinihapsari, E., & Richter, C. A. (2008). Fermentasi Kombucha dan potensinya sebagai minuman kesehatan. *Media Farmasi Indonesia*, 3(2): 241-246
- Rismawati, Y., Bahri, S., & Prismawiryanti, P. (2016). Produksi Glukosa Dari Jerami Padi (*Oryza Sativa*) Menggunakan Jamur *Trichoderma* sp. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 2(2):67-76
- Rohman, Y., Putri, D. R. R. E., Ardhila, N. F., & Fathimah, F. (2018). Daya Hambat Terendah Ekstrak Kulit Apel Manalagi (*Malus Sylvestris* Mill.) Terhadap Bakteri *Eschericia coli*. *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1), 26-32
- Rohman, A. R., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat, Total Khamir Dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa Hijau (*Cocos nucifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 127-133.
- Sarmira, M., Purwanti, S., & Yuliati, F. N. (2021). Aktivitas antibakteri ekstrak daun oregano terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Stapylococcus aureus* sebagai alternatif feed additive unggas. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(1), 40-49.
- Sanwal, N., Gupta, A., Bareen, M. A., Sharma, N., & Sahu, J. K. (2023). Kombucha fermentation: Recent trends in process dynamics, functional bioactivities,

- toxicity management, and potential applications. *Food Chemistry Advances*, 3, 100421.
- Saputra, H. W., Muin, R., & Permata, E. (2017). Karakteristik fisik produk fermentasi kombucha dari berbagai daun berflavanoid tinggi. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(4), 255-262.
- Simanjuntak, R. J. D., & Mutiara, H. (2016). Pengaruh Pemberian Teh Kombucha Terhadap Pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Jurnal Majority*, 5(5), 48-54.
- Simanjuntak, H. A., Simanjuntak, H., Maimunah, S., Rahmiati, R., & Situmorang, T. S. (2022). Diameter Zona Hambat Antibiotik Amoxicillin dan Tetracycline terhadap *Escherichia coli*. *Herbal Medicine Journal*, 5(2), 55-59.
- Sinaga, H., Runtuboi, D. Y., & Zebua, L. (2014). Bakteri Penyebab Infeksi Nosokomial Pada Alat Kesehatan dan Udara Di Ruang Unit Gawat Darurat RSUD Abepura, Kota Jayapura. *Jurnal Biologi Papua*, 6(2), 75-79
- Sintyadewi, P. R., Fitriani, P. P. E., Widnyani, I. A. P. A., & Indrayoni, P. (2023). Potensi Aktivitas Antibakteri Minuman Fungsional Kombucha Berbahan Dasar Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Berdasarkan Lamanya Waktu Fermentasi. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(1), 403-410.
- Sitorus, F. C. E., Wulansari, E. D., & Sulistyarini, I. (2020). Uji Kandungan Fenolik Total Dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Asam Paya (*Eleiodoxa Conferta* (Griff.) Burret) Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Media Farmasi Indonesia*, 15(2), 1617-1623.
- Smallwood RH. 1996. A two-dimensional Kolmogorov-Smirnov test for binned data. *Phys Med Biol*. 41(1). doi:10.1088/0031 9155/41/1/010.
- Sumampouw, O. J. (2018). Uji sensitivitas antibiotik terhadap bakteri *Escherichia coli* penyebab diare balita di kota Manado. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences*, 2(1), 104-110.
- Soraya, C., Chismirina, S., & Novita, R. (2018). Pengaruh Perasan Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) sebagai Bahan Irigasi Saluran Akar dalam Menghambat Pertumbuhan *Enterococcus Faecalis* Secara In Vitro. *Cakradonya Dental Journal*, 10(1), 1-9.
- Spence, C., Levitan, C. A., Shankar, M. U., & Zampini, M. (2010). Does food color influence taste and flavor perception in humans? *Chemosensory Perception*, 3, 68-84.
- Sulistiawaty, L., & Solihat, I. (2022). Kombucha: Fisikokimia dan Studi Kritis Tingkat Kehalalan. *WARTA AKAB*, 46(1): 21-28
- Sreeramulu, G., Zhu, Y., & Knol, W. (2000). Kombucha Fermentation and Its Antimicrobial Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48(6), 2589-2594.
- Suandy, G. E., Nasution, A. N., & Lister, I. N. E. (2020). Analysis of Protein Content, Spectrophotometry FT-IR, and Antibacterial Effects of Earthworm (*Eudriluseugenia*). *Am Sci Res J Eng Technol Sci*, 63(1), 94-101.
- Suryana, D. (Ed.). (2018). *Manfaat Buah: Manfaat Buah-buahan*. Dayat Suryana Independent.
- Suryani, Y., Hernaman, I., & Ningsih, N. (2017). Pengaruh Penambahan Urea dan Sulfur Pada Limbah Padat Bioetanol yang Difermentasi EM-4 Terhadap Kandungan Protein Dan Serat Kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), 13-17.



- Szabo, K., Mitrea, L., Călinoiu, L. F., Teleky, B. E., Martău, G. A., Plamada, D., ... & Vodnar, D. C. (2022). Natural polyphenol recovery from apple-, cereal-, and tomato-processing by-products and related health-promoting properties. *Molecules*, 27(22), 7977.
- Tejedor-Calvo, E., & Morales, D. (2023). Chemical and Aromatic Changes during Fermentation of Kombucha Beverages Produced Using Strawberry Tree (*Arbutus unedo*) Fruits. *Fermentation*, 9(4), 326.
- Tran, T., Grandvalet, C., Winckler, P., Verdier, F., Martin, A., Alexandre, H., & Tourdot-Maréchal, R. (2021). Shedding Light on The Formation and Structure of Kombucha Biofilm Using Two-Photon Fluorescence Microscopy. *Frontiers in Microbiology*, 12, 725379.
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J. P., & Taillandier, P. (2018). Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Journal of food science*, 83(3), 580-588.
- Wang, Y., Wu, J., Lv, M., Shao, Z., Hungwe, M., Wang, J., & Geng, W. (2021). Metabolism characteristics of lactic acid bacteria and the expanding applications in food industry. *Frontiers in bioengineering and biotechnology*, 9, 612285.
- Wei, S.-T., Ou, L.-C., Luo, M. R., & Hutchings, J. B. (2012). Optimisation of food expectations using product colour and appearance. *Food Quality and Preference*, 23(1), 49–62.
- Wistiana. D, Zubaidah E, 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan agroid* 3: 1446-1457
- Wrońska, N., Felczak, A., Zawadzka, K., Poszepczyńska, M., Różalska, S., Bryszewska, M., & Lisowska, K. (2015). Poly (propylene imine) dendrimers and amoxicillin as dual-action antibacterial agents. *Molecules*, 20(10), 19330-19342.
- Xu, Y., Li, Y., Xue, M., Xiao, Z., Fan, Y., Zeng, L., & Zhou, Y. (2022). Effects of dietary *Enterococcus faecalis* YFI-G720 On the Growth, Immunity, Serum Biochemical, Intestinal Morphology, Intestinal Microbiota, and Disease Resistance of Crucian Carp (*Carassius auratus*). *Fishes*, 7(1), 1-14.
- Yan, Y., Li, X., Zhang, C., Lv, L., Gao, B., & Li, M. (2021). Research progress on antibacterial activities and mechanisms of natural alkaloids: A review. *Antibiotics*, 10(3), 318.
- Yanti, N. A., Ambardini, S., Ardiansyah, A., Marlina, W. O. L., & Cahyanti, K. D. (2020). Aktivitas Antibakteri Kombucha Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Konsentrasi Gula Berbeda. *Berkala Sainstek*, 8(2), 35-40
- Yunita, N. K., & Indrayani, Y. P. (2022). Kombucha Tea Fermentation and The Biological Activities. *Journal Scientific of Mandalika (JSM) e-ISSN 2745-5955 p-ISSN 2809-0543*, 3(5), 498-506.
- Zubaidah, E., Yurista, S., & Rahmadani, N. R. (2018). Characteristic of physical, chemical, and microbiological kombucha from various varieties of apples. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 131, No. 1, p. 012040). IOP Publishing.
- Zubaidah, E., Fibrianto, K., & Kartikaputri, S. D. (2021). Potensi Kombucha Daun Teh (*Camellia sinensis*) Dan Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Sebagai

Minuman Probiotik. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBi)*, 8(2), 185-195.

Zubaidah, E., Cahyadi, A. B., Srianata, I., Tewfik, I. (2023). Physicochemical and microbiological characteristics of fruit-based kombucha. *Food Research* 7(1):64-70