

DAFTAR PUSTAKA

Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.

Anonim.2013.*Kombucha: A Where Healthy Food Starts Guide*. Cultures for health.

Balittri. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, vol.19, no.3. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id> diakses pada 01 April 2015.

Balentine, D.A et all. 1997. *The Chemistry of Tea Flavonoids*. Jurnal *Food Science and Nutritions* di dalam Dufresne, C dan E Farnworth. 1999. “*Tea, Kombucha, and Health: a review*”. Elsevier Food Reasearch International, 33. Hlm 409-421.

Bauer-Petrovska, B. & Petrushevsk Tozi, L. 1999. *Mineral and Water Soluble Vitamin Content in the Kombucha drink*. International Journal of Food Science and Technology 2000, 35, 201-205. Blackwell Science Ltd

Brennan, J.G. 2006. *Food Processing Handbook*. Germany: Wiley-VCH

Burdock, G A. 1991. *Perisa and Fragrance Materials*. New York: Allured Publishing Co. Di dalam Custers, Y. 2009. *GC Volatile Components Analysis of Different Parts of Litchi chinesis*. Thesis Ilmu Farmasi Universitas Gent Belanda. Tidak diterbitkan.

Dorland, W E dan Rogers J A. 1997. *The Fragrance and Perisa Industry*. New York: Wayne E Dorland Co.

Dufresne, C dan E Farnworth. 1999. “*Tea, Kombucha, and Health: a review*” Jurnal Elsevier Food Reasearch International, 33. Hlm 409-421.

- Eskin, M.N.A dan Robinson D.S. 2011. *Food Shelf Life Stability*. USA:CRS Press.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principle and Practice 2nd Ed.* Cambridge: Woodhead Publishing Limited. Di Dalam Dony Orlando. 2012. *Pasteurisasi dan Kombinasinya terhadap Perubahan Sifat-Sifat Nira dari Tebu yang Diblaching Selama Penyimpanan*. Skripsi Sarjana Teknogi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Tidak Diterbitkan.
- _____. 1988. *Food Processing Techology*. Ellis Horwood Chichester. Di dalam Dianing Pratiwi. 2008. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pateurisasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Inderawi Puree Nangka*. Skripsi Sarjana Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Tidak Diterbitkan.
- Floros, JD. & V Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged foods: chemical, biocehemical, bilogical, physical and nutritional aspects*. London: Elsevier Di dalam Anagri, H. dkk. 2011. *Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar Alang-Alang dengan Metode ASLT*. Jurnal Agointek vol.5 No.2 p.118-125.
- Frank, G.W. 1995. *Kombucha-Health Beverage and Natural Reme,dy from The Far East 8th Ed.* Publishing House Ennstaler:Austria. Di Dalam Sanjung Tria Anugrah. 2005. *Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Ber-bahan Baku Teh Hitam*. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor. Tidak Diterbitkan.
- Gullo, M., Verzelloni, E. & Canonico, M. 2014. *Aerobic Submerged Fermen-tation by Acetic Acid Bacteria for Vinegar Production: Process and Bio-*

technological aspects. Jurnal Elsevier Process Biochem, 49, 1571-1579.

Hartoyo, A. 2007. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Haryadi, Dr. Ir. 1990. *Bahan Ikutan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Heath, H B dan G Reinoccus. 1986. *Perisa Chemistry and Technology*. New York: AUL Book.

Jayabalan, R., Marimuthu, S. & Swaminathan, K. 2006. *Changes in Content of Organic Acid And Tea Polyphenols during Kombucha Tea Fermentation*. Jurnal Elsevier Food Chemistry, 102 (2007), p. 392-398.

Juneja, L.R., T. Okuba dan Hung P. 2000. *Catechins*. Di dalam Dalam Sanjung Tria Anugrah. 2005. *Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam*. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor. Tidak Diterbitkan.

Keusch, P. 2007. *Chemical Kinetics Rate Laws, Arrhenius Equation Experiment*. <http://www.demochem.de/kinetics.htm> Di dalam Pranoto, Y., Marseno, D.W. & Haryadi. 2012. *Perkiraan Umur Simpan Kacang Rendah Lemak Dilapisi dengan Carboxymethyl Celulose Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)*. Jurnal Agritech, vol 32, No 3, p.301-307.

Kurniawan, Deni. 2008. *Pendugaan Umur Simpan Minuman Teh Dalam Kemasan Gelas Plastik di Pasaran*. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor. Tidak di Terbitkan.

Labuza, T.P. dan Schmidl. 1985. *Accelerated Shelf Life Testing of Foods*. Food Technology 39(9): 57-62, 64, 134 Di dalam Pranoto, Y., Marseno, D.W. & Haryadi. 2012. *Perkiraan Umur Simpan Kacang Rendah Lemak Dilapisi*

dengan Carboxymethyl Celulose Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT). Jurnal Agritech, vol 32, No 3, p.301-307

Labuza, T.P. et all. 2007. *Maillard Reaction in Chemistry, Food and Health*. England:Woodhead Publishing

Liu, C.-H. et all. 1996. *The Isolation and Identification of Microbes from a Fermented Tea Beverage, Haipao, and Their Interactions during Haipao Fermentation*. FoodMicrobiology, 13, 407-415 Di Dalam Dufresne, C dan E Farnworth. 1999. “*Tea, Kombucha, and Health: a review*”. Elsevier FoodResearch International, 33, 409-421.

Maddox, I.S. 1994. *Practical Sanitation in the Food Industry*. Amsterdam: OPA. Di Dalam Dony Orlando. 2012. *Pasteurisasi dan Kombinasinya terhadap Perubahan Sifat-Sifat Nira dari Tebu yang Diblaching Selama Penyimpanan*. Skripsi Sarjana Teknoogi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Tidak Diterbitkan.

Malbasa, R., Loncar, E. & Djuric, M. 2007. *Comparison of the Products of Kombucha Fermentation on Sucrose and Molasses*. Elsevier Food Chemistry, 106 (2008), p.1039-1045.

Muchtadi T.R. dan Sugiono. 1990. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB Bogor.

Naland, H. 2004. *Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka: Jakarta. Di dalam Sanjung Tria Anugrah. 2005. *Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam*. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor. Tidak Diterbitkan.

Ningrum, E.M. _____. Kajian Sifat Fisik Yoghurt Pasteurisasi dan Tanpa Pasteurisasi Pada Penyimpanan Lemari Es. <http://repository.unhas.ac.id> diakses pada Febuari 2015

Pranoto, Y., Marseno, D.W. & Haryadi. 2012. *Perkiraan Umur Simpan Kacang Rendah Lemak Dilapisi dengan Carboxymethyl Celulose Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)*. Jurnal Agritech, vol 32, No 3, p.301-307.

Ramli, N. et all. 2002. *Produksi Probiotik dari Teh Fermentasi Kombucha dan Pemanfaatannya dalam meningkatkan Kualitas Karkas Yam Boiler*. Jurnal Ilmu Nutrisi dan Makanan ternak. Bogor: Fapet IPB.

Reiss, J. 1994. *Influence of Different Sugars on The Metaboism of Tea Fungus*. Journal of Food Control and Research, 198, 258-261. di dalam Dufresne, C dan E Farnworth. 1999. *“Tea, Kombucha, and Health: a review”*. Elsevier Food Reasearch International, 33. Hlm 409-421.

Robertson, L. 1993. *Food Packaging Principle and Practice*. New York: Marcell Dekker, Inc.

Sparkman, O.D., Penton, Z. & Kitson, F.G. 2011. *Gass Chromatography and Mass Spectrometry: a practical guide 2nd edition*. Elsevier Inc.

Tietze, H.W. 1996. *Kombucha-Miracle Fungus: The Essential Handbook*. U.K: Gateway Books.

Valentas, K.J., Rotstein, E. & Sing, R.P. 1997. *Handbook of Food Engineering Practice*. New York: CRC Press.

Wagner, A., Geerts, C., Sondi, N. & Wu, P. 2013. *Effects of Flavoured Tea on The Products of Kombucha Fermentation*. Written for Presentation at The CSBE/SCGAB 2013 Annual Conference.

Wijaya, C. Hanny. 2011. *Pemilihan Flavor untuk Produk Minuman*. Foodreview Indonesia Edisi Mei 2011.

Winarno. 2002. *Perisa Bagi Industri Pangan*. Bogor: MBrio Press.

Wu, Y., Pan, Q., Qu, W., dan Duan, C. 2009. *Comparison of Volatile Profiles of Nine Litchi (Litchi chinensis Sonn.) Cultivars from Southern China.*

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 57, 9767-9681.

Yousef, A.E dan Carlstrom, C. 2003. *Food Microbiology: A Laboratory Manual.*

\New Jersey: John Wiley & Sons Inc.

Yurkevich, D.I & Kutysenko, V.P. 1998. *Study of Glucose Utilization During The Growth of Tea Fungus.* Biofizika, 43, 319-322 Di dalam Dufresne, C

dan E Farnworth. 1999. “*Tea, Kombucha, and Health: a review*” Jurnal ElsevierFood Reasearch International, 33. Hlm 409-421.