

DAFTAR PUSTAKA

- Alifariki, L. O., & Kusna, A. (2022). Pengaruh Teh Hijau Dalam Menurunkan Tekanan Darah: Systematic Review. *Jurnal Nursing Update*, 13(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.36089/nu.v13i1.692>
- Apak, R., Capanoglu, E., & Shahidi, F. (2017). Measurement of Antioxidant Activity and Capacity: Recent Trends and Applications. In *Measurement of Antioxidant Activity and Capacity: Recent Trends and Applications*. <https://doi.org/10.1002/9781119135388>
- Apriyani, M. (2020). Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak dan Fraksi Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp) dengan Metode ABTS. *Skripsi*, 1–48.
- Bahriul, P., Rahman, N., Anang, D., & Diah, W. M. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) dengan Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3).
- Bayani, F., & Mujaddid, J. (2015). Analisis Fenol Total Teh Hijau Komersial (*Camellia sinensis* L). *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 3(2). <https://doi.org/10.33394/hjkk.v3i2.691>
- Beltrán-Barrientos, L. M., Hernández-Mendoza, A., Torres-Llanez, M. J., González-Córdova, A. F., & Vallejo-Córdoba, B. (2016). Invited review: Fermented milk as antihypertensive functional food. *Journal of Dairy Science*, 99(6). <https://doi.org/10.3168/jds.2015-10054>
- Carp, O. E., Moraru, A., Pinteala, M., & Arvinte, A. (2021). Electrochemical behaviour of piperine. Comparison with control antioxidants. *Food Chemistry*, 339. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128110>
- Chairany Sitorus, F., Filzah, M., Dameria Naibaho, E., Alviandi Siadari, F., Irfarizki Siregar, F., Hermanto Damanik, T., Purba Tambak, D. G., & Simalungun Korespondensi, U. (2023). Dampak Usaha Teh Juma Terhadap Perkembangan Ekonomi Masyarakat Sarimatondang. *Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen Dan Bisnis (Jekombis)*, 2(3), 65–75. <https://doi.org/10.55606/jekombis.v2i2>
- Coelho, R. M. D., Almeida, A. L. de, Amaral, R. Q. G. do, Mota, R. N. da, & Sousa, P. H. M. de. (2020). Kombucha: Review. In *International Journal of Gastronomy and Food Science* (Vol. 22). AZTI-Tecnalia. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100272>

- De Filippis, F., Troise, A. D., Vitaglione, P., & Ercolini, D. (2018). Different temperatures select distinctive acetic acid bacteria species and promotes acids production during Kombucha tea fermentation. *Food Microbiology*, 73. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.01.008>
- Depkes. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*.
- Dewi, R., Program, E., Biologi, S. P., Keguruan, F., & Pendidikan, I. (2020). Budidaya Jaringan Tanaman Teh Di Indonesia. In *ON LINE*) (Vol. 5, Issue 2). <https://doi.org/https://doi.org/10.20956/bioma.v5i2.9791>
- Dona, R., Furi, M., & Suryani, F. (2020). Penentuan Kadar Fenol Total Fenolik, Total Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak dan Fraksi Daun Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa* (Aiton) Hassk). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 9(2).
- Emmawati, A., Laksmi, B. S., Nuraida, L., & Syah, D. (2015). Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolates from Mandai Function as Probiotic. *Jurnal Agritech*, 35(02).
- Fitri, A. (2007). Pengaruh Penambah Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis dan Daya Simpan Telur Asin pada Suhu Kamar. Surakarta: Jurusan Mikrobiologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Mare.
- Ginjar, B., Budiman, M. A., & Trimo, L. (2019). Usaha Tani Tanaman Teh Rakyat (*Camellia Sinensis*) (Studi Kasus pada Kelompok Tani Mulus Rahayu, di Desa Mekartani, Kecamatan Singajaya, Kabupaten Garut, Provinsi Jawa Barat). *Agroinfo Galuh*, 6(1), 168–182. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v6i1.1512>
- Gkantiragas, A. G., & Gabrielli, J. (2021). A Meta-Analysis of the 16S-rRNA Gut Microbiome Data in Honeybees (*Apis Mellifera*). *BioRxiv*.
- Gumanti, Z., Amalia Putri Salsabila, Sihombing, M. E., Peristiwa, & Kusnadi. (2023). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Pada Proses Pembuatan Kombucha Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1). <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i1.96>
- Handayani, S., Najib, A., & Wati, N. P. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Daruju (*Acanthus ilicifolius* L.) dengan Metode Peredaman Radikal Bebas 1,1-diphenyl-2-picrylhidrazil (DPPH). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(2). <https://doi.org/10.33096/jffi.v5i2.414>
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., & Yudistira, A. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Pharmachon Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 6(4).

- Hasyim, M. F. (2020). Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Bandotan (*Ageratum conyzoides* L) Sebagai Antibakteri Dalam Menghambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Penyebab Bisul. *Jurnal Farmasi Sandi Karsa*, 6(1). <https://doi.org/10.36060/jfs.v6i1.64>
- Herwin, H., Kosman, R., & Fitriani, F. (2013). Analisis Kadar Alkohol Produk Kombucha Daun Premot (*Passiflora foetida* L.) Asal Makassar Sulawesi Selatan Secara Kromotografi Gas. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 5(2). <https://doi.org/10.33096/jifa.v5i2.52>
- Ikalinus, R., Widyastuti, S., & Eka Setiasih, N. (2015). Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1).
- Jagadeeswari, S., Vidya, P., Mukesh Kumar, D. J., & Balakumaran, M. D. (2010). Isolation and characterization of bacteriocin producing *Lactobacillus* sp from traditional fermented foods. *Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry*, 9(3).
- Kamelia, M., Winandari, O. P., Supriyadi, & Meirina. (2023). Analisis Kualitas Teh Kombucha Berdasarkan Jenis Teh Yang Digunakan. *Organisme Journal Of Biosciences*, 3(1), 18–26. <https://doi.org/https://doi.org/10.24042/organisms.v3i1.16391>
- Kapp, J. M., & Sumner, W. (2019). Kombucha: a systematic review of the empirical evidence of human health benefit. *Annals of Epidemiology*, 30. <https://doi.org/10.1016/j.annepidem.2018.11.001>
- Kartini, K. (2020). Manfaat Antioksidan Daun Salam Terhadap Kadar Glukosa Darah dan Penurunan Apoptosis Neuron Di Hippocampus Otak Tikus Yang Mengalami Diabetes. *Jurnal Medika Hutama*, 02(01).
- Khamidah, A., & Antarlina, S. S. (2020). Peluang Minuman Kombucha Sebagai Pangan Fungsional Opportunities of Kombucha Drinking As a Functional Food. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2).
- Kim, J., & Adhikari, K. (2020). Current trends in kombucha: Marketing perspectives and the need for improved sensory research. In *Beverages* (Vol. 6, Issue 1). <https://doi.org/10.3390/beverages6010015>
- Kiptiah, M., Hairiyah, N., & Rahman, A. S. (2020). Proses Pembuatan Teh Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dengan Perbandingan Daun Salam Muda Dan Daun Salam Tua. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(2). <https://doi.org/10.34128/jtai.v7i2.130>
- Laureys, D., Britton, S. J., & De Clippeleer, J. (2020). Kombucha Tea Fermentation: A Review. In *Journal of the American Society of Brewing Chemists* (Vol. 78, Issue

3). <https://doi.org/10.1080/03610470.2020.1734150>

Leliqia, N. P. E., Susanti, N. M. P., & Chanjaya, C. (2014). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Kombucha Lokal di Bali dengan Substrat Produk Gambir. *Farm Udayana Journal*, 3.

Liem, J. L., & Herawati, M. M. (2021). Pengaruh Umur Daun Teh dan Waktu Oksidasi Enzimatis Terhadap Kandungan Total Flavanoid Pada teh Hitam(Camellia sinesis). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(1), 41–48. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i1.41-48>

Manarisip, geraldin ester, Fatimawati, & Rotinsulu, H. (2020). Standardization Of Green Betel Leaf Extracts (Piper betle L .) and Antibacterial Test Against Pseudomonas aeruginosa. *Pharmacon-Program Studi Farmasi*, 9(4).

Martani, P., Afifah, N., Riska Permata, B., & Wardani, T. S. (2023). Penetapan Kadar Flavonod Total Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kenikir (Cosmos Caudatus K.) Menggunakan Metode ABTS. In *Tatiana Siska Wardani* (Vol. 3, Issue 3).

Meigaria, Mirah, K., Mudianta, Wayan, I., & Martiningsih, Wayan, N. (2016). Skrining Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Wahana Matematika Dan Sains*, 10(2).

Mengkido, M., Lambui, O., & Harso, W. (2019). Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Bandotam (Ageratum conyzoides L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus. *Biocelbes*, 13.

Nintiasari, J., & Aprilliana Ramadhani, M. (2022). Kuantitatif Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Kersen, Uji. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 5(2), 174–183. <https://doi.org/https://doi.org/10.35473/ijpnp.v5i2.1887>

Novira, P. P., & Febrina, E. (2021). Review Artikel: Tinjauan Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Salam (Syzygium polyanthum (Wight.) Walp. *Farmaka*, 16(1). <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17542>

Nugrahani, H. N., Apriyani, I., & Bahri, S. (2021). Analisis Kadar Asam Asetat Hasil Fermentasi Buah Kedondong (Spondias dulcis Parkinson) dengan Metode Titration Alkalimetri. *Saintech Farma*, 14(2). <https://doi.org/10.37277/sfj.v14i2.1013>

Nugraheni, Z. V., Rachman, T. M., & Fadlan, A. (2022). Ekstraksi Senyawa Fenolat dalam Daun Teh Hijau (Camellia Sinensis). *Akta Kimia Indonesia*, 7(1). <https://doi.org/10.12962/j25493736.v7i1.12557>

- Nur, S. (2020). Identifikasi Dan Penentuan Kadar Katekin Dari Seduhan Dan Ekstrak Etanol Produk Teh Hijau (Camelia sinensi L) Komersial Secara Spektrofotometri Uv-Visible. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 24(1), 1–4. <https://doi.org/10.20956/mff.v24i1.9261>
- Nur, Y. M., Indrayati, S., Periadnadi, P., & Nurmiati, N. (2018). Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Ekstrak Tanaman Beralkaloid terhadap Produk Teh Kombucha. *JURNAL BIOLOGI UNAND*, 6(1). <https://doi.org/10.25077/jbioua.6.1.55-62.2018>
- Oktaviani, S. D., Sabikis, & Hartati, D. (2011). Identifikasi Etanol Hasil Fermentasi Sente (Alocasia macrorrizha (L.)G.Don), Sente Wulung (Alocasia indica (Lour.) Koch) dan Kimpul (Xhantosoma nigrum (Vell.) Mansf). *Pharmacy*, 08(01).
- Paramita, N. L. P. V., Andari, N. P. T. W., Andani, N. M. D., & Susanti, N. M. P. (2020). Penetapan Kadar Fenol Total Dan Katein Daun Teh Hitam Dan Ekstrak Aseton Teh Hitam Dari tanaman Camellia Sinensis Var. Assamica. *Jurnal Kimia*. <https://doi.org/10.24843/jchem.2020.v14.i01.p08>
- Pinto, L., Malfeito-Ferreira, M., Quintieri, L., Silva, A. C., & Baruzzi, F. (2019). Growth and metabolite production of a grape sour rot yeast-bacterium consortium on different carbon sources. *International Journal of Food Microbiology*, 296. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2019.02.022>
- Pulungan, 2018., Aktivitas Antioksidan Ekstrak N-Heksan, Etil asetat dan Etanol Daun Mobe (Artocarpus Lacucha Buch-Ham) Dengan Metode ABTS. Universitas Sumatra Utara.
- Rahmadani, S., Cahya, G., Darma, E., & Darusman, F. (2021). Karakterisasi Fisik Scoby (Symbiotic Culture Of Bacteria And Yeast) Teh Hitam dalam Menyerap Eksudat Luka. *Prosiding Farmasi*, 7(2). <https://doi.org/10.29313/v0i0.29110>
- Rajendiran, D., Packirisamy, S., & Gunasekaran, K. (2018). A review on role of antioxidants in diabetes. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 11(2). <https://doi.org/10.22159/ajpcr.2018.v11i2.23241>
- Ratnani, D. R., Hartati, I., Yance, A., Endah, D. P., & Khilyati, D. D. D. (2015). Specific and non-specific standardization of hydrotropic andrographolide extraction from sambiloto (Andrographis paniculata). *Proceedings of the National Seminar on Herbal Opportunities as Alternative Medicine*.
- Rizkayanti, R., Diah, A. W. M., & Jura, M. R. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol Daun Kelor (Moringa Oleifera LAM). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2). <https://doi.org/10.22487/j24775185.2017.v6.i2.9244>
- Rosida, D. F., Sofiyah, D. L., & Putra, A. Y. T. (2021). Aktivitas Antioksidan Minuman

Serbuk Kombucha dari Daun Ashitaba (*Angelica keiskei*), Kersen (*Muntingia calabura*), dan Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2726>

Rumagit, H. M., Runtuwene, M. R., & Sudewi, S. (2015). Uji Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Spons *Lamellodysidea herbacea*. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 4(3).

Sa'diyah, L., & Devianti, V. A. (2022). Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kandungan Vitamin C pada Aneka Kombucha Buah Tinggi Vitamin C. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(3). <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i3.1044>

Sari, A. E. N. (2022). Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Dan Fraksi Batang Waru (*Hibiscus Tiliaceus L.*). *Jurnal Jamu Kusuma*, 2(2). <https://doi.org/10.37341/jurnaljamukusuma.v2i2.35>

Septiwi, R. E., Ratnasari, D., & Handayani, R. P. (2019). Pembuatan Sediaan Teh Celup Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dengan Penambahan Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale Rosc. Var. Rubrum*) Untuk Kesehatan. *Journal of Holistic and Health Sciences (Jurnal Ilmu Holistik Dan Kesehatan)*, 3(1), 46–53. <https://doi.org/https://doi.org/10.51873/jhhs.v3i1.38>

Sie, J. O. (2013). Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn.) Hasil Pengadukan dan Reflux. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(1).

Soares, M. G., de Lima, M., & Reolon Schmidt, V. C. (2021). Technological aspects of kombucha, its applications and the symbiotic culture (SCOBY), and extraction of compounds of interest: A literature review. In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 110). <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.017>

Tambun, R., Limbong, H. P., Pinem, C., & Manurung, E. (2016). Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu pada Ekstraksi Fenol dari Lengkuas Merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4).

Tammi, A., Apriliana, E., & Sholeha, T. U. (2018). Potensi ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum* [Wight.] Walp.) sebagai antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* secara in vitro. *Journal Agromedicine Unila*, 5(2).

Theafelicia, Z., & Narsito Wulan, S. (2023). Perbandingan Berbagai Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan (DPPH, ABTS, Frap) Pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1). <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2023.024.01.4>

Velavan, S. (2016). Phytochemical Techniques - A Review. *World Journal of Science and Research*, 1(3).

- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J. P., Renard, T., Rollan, S., & Taillandier, P. (2019). Impact of fermentation conditions on the production of bioactive compounds with anticancer, anti-inflammatory and antioxidant properties in kombucha tea extracts. *Process Biochemistry*, 83. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2019.05.004>
- Vifta, R. L., & Advistasari, Y. D. (2018). Skrining Fitokimia, Karakterisasi, dan Penentuan Kadar Flavonoid Total Ekstrak dan Fraksi-Fraksi Buah Parijoto (*Medinilla speciosa* B.). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1.
- Vohra, B. M., Fazry, S., Sairi, F., & Babul-Airianah, O. (2019). Effects of medium variation and fermentation time on the antioxidant and antimicrobial properties of Kombucha. *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*, 15(2–1). <https://doi.org/10.11113/mjfas.v15n2-1.1536>
- Warraich, U. e. A., Hussain, F., & Kayani, H. U. R. (2020). Aging - Oxidative stress, antioxidants and computational modeling. *Heliyon*, 6(5). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e04107>
- Wijoyo, Padmiarso M. Sehat dengan tanaman obat seri kelima. Jakarta: Bee Media Indonesia, 2008.
- Yanti, Y. N. (2017). Infusa Daun Randu (ceibapetandra) Untuk Formulasi Obat Kumur. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(2).
- Yulianti, T., & Cakrawati, D. (2017). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam Terhadap Umur Simpan Bakso. *Agrointek*, 11(2). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v11i2.2890>
- Yulianto, M. E., Senen, & Ariwibowo D. (2012). Studi awal rekayasa proses produksi teh hijau berkatekin tinggi melalui teknologi steaming. *Fakultas Teknobiologi*, 4(1).
- Yuningtyas, S., Masaenah, E., & Telaumbanua, M. (2021). Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, Dan Kadar Vitamin C Dari Kombucha Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.). *Jurnal Farmamedika*, 6(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.47219/ath.v6i1.116>
- Zofia, N. Ł., Aleksandra, Z., Tomasz, B., Martyna, Z. D., Magdalena, Z., Zofia, H. B., & Tomasz, W. (2020). Effect of fermentation time on antioxidant and anti-ageing properties of green coffee kombucha ferments. *Molecules*, 25(22). <https://doi.org/10.3390/molecules2522539>