

DAFTAR PUSTAKA

- Aditami, M. F., Maryanto, S., & Afiatna, P. (2024). Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Cookies Menggunakan Salak Pondoh (*Salacca Zalacca Var Pondoh*). *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 16(2), 253–258.
- Aiyuba, D. S., Rakhmatullah, A. N., & Restapaty, R. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Ramania (*Bouea macrophylla Griffith.*) Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Surya Medika*, 9(1), 81–87. <https://doi.org/10.33084/jsm.v9i1.5150>
- Aribowo, A. I., Lubis, C. F., Urbaningrum, L. M., Rahmawati, N. D., & Anggraini, S. (2021). Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Tanaman. *Jurnal Health Sains*. 2(6), 6. <https://doi.org/10.46799/jhs.v2i6.188>
- Bakti, A. A., Triyasmono, L., & Rizki, M. I. (2017). Penentuan Kadar Flavonoid Total dan Uji Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kasturi (*Mangifera casturi Kosterm.*) dengan Metode DPPH. *Jurnal Pharmascience*, 04(01), 102–108. <http://jps.unlam.ac.id/>
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M. E., & Berset, C. (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT - Food Science and Technology*, 28(1), 25–30. [https://doi.org/10.1016/S0023-6438\(95\)80008-5](https://doi.org/10.1016/S0023-6438(95)80008-5)
- Budiandari, R. U., Prihatiningrum, A. E., Azara, R., & Aini, F. N. (2023). Influence of Sucrose and Scoby Concentration on Physical Characteristics of Pineapple Skin Kombucha. *Academia Open*, 8(2). <https://doi.org/10.21070/acopen.8.2023.6935>
- Carp, O. E., Moraru, A., Pinteala, M., & Arvinte, A. (2021). Electrochemical behaviour of piperine. Comparison with control antioxidants. *Food Chemistry*, 339, 128110. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCHEM.2020.128110>
- Christie, C. D. Y., & Lestari, N. A. (2020). Identifikasi Morfologi dan Kekerabatan Salak Di Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Universitas Islam Balitar*, 14, 26–33.
- Darmawati. (2019). Analisis Keragaman Salak (*Salacca zalacca*) Varietas Merah Berdasarkan Morfologi dan Anatomi di Kabupaten Enrekang. In *Universitas Islam Negeri Alauddin. UIN Alauddin Makassar*.
- Datu, O. S., Lebang, J. S., & Lestari, U. S. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan, Analisis Total Fenol, Flavonid Dan Tanin Dari Ekstrak Buah Salak. *Pharmacy Medical Journal*, 6(2), 117–122.
- Faria, A., & Calhau, C. (2011). The Bioactivity of Pomegranate: Impact on Health and Disease. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 51(7), 626–634. <https://doi.org/10.1080/10408391003748100>
- Filippis, F. De, Dario, A., Vitaglione, P., & Ercolini, D. (2018). Different temperatures select distinctive acetic acid bacteria species and promotes organic acids production during Kombucha tea fermentation. *Journal Food Microbiology*, 73, 11–16. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.01.008>
- Ginanjar, B., Budiman, M. A., & Trimo, L. (2019). Usahatani Tanaman Teh Rakyat

- (*Camellia Sinensis*) (Studi Kasus Pada Kelompok Tani Mulus Rahayu, Di Desa Mekartani, Kecamatan Singajaya, Kabupaten Garut, Provinsi Jawa Barat). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 6(1), 168-182. <https://doi.org/10.25157/jimag.v6i1.1512>
- Girsang, E. (2020). Kulit Salak Manfaat Bagi Kesehatan Tubuh. In C. Novalinda & I. N. E. Lister (Eds.), *Unpri Press*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0A>
- 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), 25–32. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i1.96>
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., & Yudistira, A. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *PHARMACON: Jurnal Ilmiah Farmasi Indonesia*, 6(4), 67–74.
- Hidayah, H., Zulfa, A. N., Nurjanah, A., Septanti, R., & Nadeak, Z. T. (2024). Literature Review Article : Perbandingan Kadar Antioksidan Pada Tumbuhan Jamblang Dengan Metode DPPH, FRAP, dan ABTS. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 3359–3373.
- Ibroham, M., Jamilatun, S., & Ika, D. K. (2022). A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. *Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1–13. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>
- Kapp, J. M., & Sumner, W. (2019). Kombucha: a systematic review of the empirical evidence of human health benefit. *Annals of Epidemiology*, 30, 66–70. <https://doi.org/10.1016/j.annepidem.2018.11.001>
- Khaerah, A., & Akbar, F. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM “Peran Penelitian dalam Menunjang Percepatan Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia”*, 14(4), 472–476.
- Kitwetcharoen, H., Phung, L. T., Klanrit, P., Thanonkeo, S., Tippayawat, P., Yamada, M., & Thanonkeo, P. (2023). Kombucha Healthy Drink—Recent Advances in Production, Chemical Composition and Health Benefits. *Fermentation*, 9(1). <https://doi.org/10.3390/fermentation9010048>
- Laureys, D., Britton, S. J., & De Clippeleer, J. (2020). Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 78(3), 165–174. <https://doi.org/10.1080/03610470.2020.1734150>
- Leal, J. M., Suárez, L. V., Jayabalan, R., Oros, J. H., & Escalante-Aburto, A. (2018). A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites. *CyTA - Journal of Food*, 16(1), 390–399. <https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1410499>
- Nintiasari, J., & Ramadhani, M. A. (2022). Uji Kuantitatif flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Kersen (*Muntingia calabura*). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 5(2), 174–183. <https://doi.org/10.35473/ijpnp.v5i2.1887>

- Putri, R., Sari, L. P., Syafitri, S., Yuyun, Y., & Ermawita, E. (2023). Pengolahan Buah Salak Menjadi *Nata De Salacca* Di Kelurahan Sitingjak. *Jurnal Adam: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–6. <https://jurnal.spada.ipts.ac.id/index.php/adam/article/view/1084>
- 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, 292–298. <http://dx.doi.org/10.29313/v0i0.29110>
- Rahmatullah, R., Wulandari, M., Rendana, H., Waristian, A. A., Rahmania, A., Shasniya, Muqoffa, L., & M. Najib. (2021). Teh Fermentasi Menggunakan Starter Kombucha Dengan Tambahan Sari Buah Organik Sebagai Solusi Hidup Sehat. *Applicable Innovation of Engineering and Science Research XIII*, 27–28.
- Riadi, S., Setiyawati, D., & Situmeang, S. (2022). Isolasi Dan Uji Potensi Bakteri Asam Laktat Asal Kimchii Dan Teh Kombucha Dalam Menghambat Bakteri Patogen. *Jurnal Kesmas Prima Indonesia*, 2(1), 25–29. <https://doi.org/10.34012/jkpi.v2i1.891>
- Rodhiyah, I. A., Ambarwati, & Putri, L. M. (2024). Pengaruh Variasi Lama Fermentasi Kombucha Rimpang Jahe Putih Dengan Pemanis Stevia Terhadap Kuantitas Kandungan Vitamin C Dan Kadar Antioksidan. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 7(1), 149–159. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v7i1.9186>
- Simanullang, Y. E. P., Gunam, W. I. B., & Wartini, N. M. (2019). Karakteristik Sari Buah Salak Varietas. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 98–112.q
- Suhardini, P. N., & Zubaidah, E. (2016). Studi Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 221–229.
- Susiloningrum, D., & Sari, D. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma Mangga Valeton & Zipp*) Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5, 117–127. <https://doi.org/10.31596/cjp.v5i2.148>
- 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, 44–54. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2019.05.004>
- Vohra, B., Fazry, S., Sairi, F., & Othman, B. A. (2019). Effects of medium variation and fermentation time towards the pH level and ethanol content of Kombucha. *Malaysian Journal Of Fundamental And Applied Sciences*, 298–302. <https://doi.org/10.1063/1.5111247>
- Warraich, U. e. A., Hussain, F., & Kayani, H. U. R. (2020). Aging - Oxidative stress, antioxidants and computational modeling. *Heliyon*, 6. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e04107>
- Yoga, W. K., & Rabani, I. G. A. Y. (2022). Analisis Total Fenol, Total Flavonoid, Dan Total Tanin Pada Produk Minuman Probiotik Sari Buah Salak (*Salacca Zalaca* Var. *Ambonensis*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 69–76.

- Zubaidah, E., Dewantari, F. J., Novitasari, F. R., Srianta, I., & Blanc, P. J. (2018). Potential of snake fruit (*Salacca zalacca* (Gaerth.) Voss) for the development of a beverage through fermentation with the Kombucha consortium. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 13, 198–203. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2017.12.012>
- 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. <https://doi.org/10.29122/jbbi.v8i2.4186>
- Zuliatin, I., & Faizah, M. (2021). Identifikasi Karakteristik Morfologi Dan Hubungan Kekerabatan Salak Pondoh, Salak Madu, Salak Gula Pasir Di Desa Sumber Kecamatan Wonosalam Jombang. *Jurnal Agrifor*, 20(2), 247–256.