

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiwati, P., & Kusnadi. (2003). Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi “Tea-Cider.” *PROC. ITB Sains Dan Teknologi*, 35(2), 147–162.
- Agustono, B., Lamid, M., Ma’ruf, A., & Purnama, M. T. E. (2017). Identifikasi Limbah Pertanian dan Perkebunan sebagai Bahan Pakan Inkonsvensional di Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, 1(1), 12–22.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2018). Pengelolaan Data Analisis Pangan. *Pang4411/Modul 1 1.3, 1.1.3*(Net-Work Science.), 1.1-1.41.
- Antolak, H., Piechota, D., & Kucharska, A. (2021). Kombucha Tea—A Double Power of Bioactive Compounds from Tea and Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts (SCOBY). *Antioxidants*, 10, 1–20.
- Anugrah, S. T. (2005). *Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku Teh Hitam (Camellia sinensis)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ardheniati, M. (2008). *Kinetika Fermentasi pada Teh Kombucha dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ardi, V. (2021). *Analisis Mutu Fisik Kopi Arabika (Coffea arabica L.) dengan Lama Pengeringan yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Ariadi, H. P. (2015). *Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi : Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Ayuratri, M. K., & Kusnadi, J. (2017). Aktivitas Antibakteri Kombucha Jahe (*Zingiber officinale*) (Kajian Varietas Jahe dan Konsentrasi Madu). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 95–107.
- Azizah, N., Al-Baarri, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas pada Proses Fermentasi Bioetanol dari Whey dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 72–77.
- Azizah, R. (2017). *Pertumbuhan Kalus Kopi Liberika Tungkal Jambi (Coffea liberica var. liberica cv. Tungkal Jambi) dengan Kombinasi 2,4-D dan Kinetin Secara In Vitro*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Battikh, H., Bakhrouf, A., & Ammar, E. (2012). Antimicrobial Effect of Kombucha Analogues. *Lwt-Food Science and Technology*, 47(1), 71–77.
- Bhattacharya, S., Manna, P., Gachhui, R., & Sil, P. C. (2011). Protective Effect of Kambucha Tea Against Tertiary Butyl Hydro Peroxide Induced Cytotoxicity and Cell Death in Murine Hepatocytes. *Indian Journal of Experimental Biology*, 49(7), 511–524.
- Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Bhattacharya, D., Sarkar, S., & Gachhui, R. (2019). Kombucha: A promising Functional Beverage Prepared from Tea. *In Non-Alcoholic Beverages*, 10, 285–327.

- Corro, G., Paniagua, L., Pal, U., Bañuelos, F., & Rosas, M. (2013). Generation of Biogas from Coffee-pulp and Cow-dung Co-digestion: Infrared Studies of Postcombustion Emissions. *Energy Conversion and Management*, 74, 471–481.
- Crum, H., & LaGory, A. (2016). *The Big Book of Kombucha: Brewing, Flavoring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented Tea*. Storey Publishing.
- Dollangeng, A. (2017). *Uji Efektivitas Antihiperglikemia Teh Kombucha Limbah Rambut Jagung (Zea mays) terhadap Mencit (Mus musculus)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Dufresne, C., & Farnworth, E. (2000). Tea, Kombucha, and Health: A Review. *Food Research International*, 6, 409–421.
- Dutta, H., & Paul, S. K. (2019). Kombucha Drink: Production, Quality, and Safety Aspects. *Production and Management of Beverages*, 1, 259–288.
- Edwards, C. A., Havlik, J., Cong, W., Mullen, W., Preston, T., Morrison, D. J., & Combet, E. (2017). Polyphenols and Health: Interactions Between Fibre, Plant Polyphenols and the Gut Microbiota. *Nutrition Bulletin*, 4, 356–360.
- Emiljanowicz, K. E., & Malinowska-pańczyk, E. (2019). Kombucha from Alternative Raw Materials – the Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 19, 1–10.
- Esquivel, P., & Jiménez, V. M. (2012). Functional Properties of Coffee and Coffee by-products. *Food Research International*, 46(2), 488–495.
- Fadhillah, D., Muzaifa, M., Hasni, D., & Nilda, C. (2023). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Mutu Cascara (Literature Review : The Influencing Factors of Cascara Quality). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 377–383.
- Falahuddin, I., Restu, A., Raharjeng, P., & Harmeni, L. (2016). Pengaruh Pupuk Organik Limbah Kulit Kopi (Coffea Arabica L.) terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi. *Jurnal Bioilmi*, 2(2), 108–120.
- Galih, K. P. (2015). Uji Efektivitas Antimikroba Kombucha Sari Bunga Bakung Paskah Putih (Lilium Longiflorum Thunb.) dengan Penambahan Sari Kurma (Phoenix Dactylifera) dan Lama Fermentasi. *Jurnal Biologi*, 1(2), 1–8.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 279–285.
- Goh, W. N., Rosma, A., Kaur, B., Fazilah, A., Karim, A. A., & Bhat, R. (2012). Fermentation of Black Tea Broth (Kombucha): I . Effects of Sucrose Concentration and Fermentation Time on the Yield of Microbial Cellulose. *International Food Research Journal*, 19(1), 109–117.
- Gultom, F. L. (2013). *Kinetika Reaksi Fermentasi Alkohol dari Buah Salak*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara. Sumut.
- Gusfarina, D. S. (2014). Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). *Science Innovation Networks*, 5(1), 1–2.
- Heeger, A., Kosińska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2016). Bioactives of Coffee Cherry Pulp and its Utilisation for Production of Cascara Beverage. *Food Chemistry*, 1–7.
- Hulupi, R. (2014). Varietas Kopi Anjuran untuk Lahan Gambut. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia*, 26(1), 1–6.
- Isdadiyanto, S., & Tana, S. (2016). Pengaruh Waktu Fermentasi Teh Kombucha Kadar 75% terhadap Profil Lipid Tikus Putih. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 1(1), 30–35.

- Jayabalan, R., Marimuthu, S., & Swaminathan, K. (2007). Changes in Content of Organic Acids and Tea Polyphenols during Kombucha Tea Fermentation. *Food Chemistry*, 102(1), 392–398.
- Jiménez-Zamora, A., Pastoriza, S., & Rufián-Henares, J. A. (2015). Revalorization of coffee by-products. Prebiotic, antimicrobial and antioxidant properties. *Lwt-Food Science and Technology*, 61(1), 12–18.
- Kaligis, F. S., Umboh, J. F., Pontoh, C. J., & Rahasia, C. A. (2017). Pengaruh Substitusi Dedak Halus dengan Tepung Kulit Buah Kopi dalam Ransum terhadap Kecernaan Energi dan Protein pada Ternak Babi Fase Grower. *Zootec*, 37(2), 199–206.
- Kapp, J. M., & Sumner, W. (2019). Kombucha: A Systematic Review of the Empirical Evidence of Human Health Benefit. *Annals of Epidemiology*, 66–70.
- Khaerah, A., & Akbar, F. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha dari Beberapa Varian Teh yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM*, 472–476.
- 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.
- 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, 116–119.
- Lestario, L. N., Yoga, M. K. W. C., & Kristijanto, A. I. (2015). Stabilitas Antosianin Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L) terhadap Cahaya sebagai Pewarna Agar-agar. *Jurnal Agritech*, 34(4), 374–381.
- Lončar, E. S., Kanurić, K. G., Malbaša, R. V., Đurić, M. S., & Milanović, S. D. (2014). Kinetics of Saccharose Fermentation by Kombucha. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 20(3), 345–352.
- Madigan, M. T., Martinko, J. M., Stahl, D. A., & Clark, D. P. (2012). *Brock Biology of Microorganisms* (13th ed.).
- Malbaša, R., Lončar, E., & Djurić, M. (2008). Comparison of the Products of Kombucha Fermentation on Sucrose and Molasses. *Food Chemistry*, 106(3), 1039–1045.
- Moat, A. G., Foster, J. W., & Spector, M. P. (2002). *Fermentation Pathways* (4th ed.).
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. In *Bandung: Alfabeta*.
- MUI. (2018). *Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol*.
- Muzaifa, M., Hasni, Di., Arpi, N., Sulaiman, M. I., & Limbong, M. S. (2019). Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp dan Lama Penyeduhan Terhadap Muku Kimia Teh Cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 136–142.
- Naland, H. (2008). *Kombucha; Teh dengan seribu khasiat*. AgroMedia.
- Noor, M. R. (2021). *Klarifikasi Rasa Kopi Liberika Berdasarkan Asal Geografis Berbasis Lidah Elektronik dengan Metode Principle Component Analisis (PCA)*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Nuraini, Marlida, Y., Mirzah, Disafitri, R., & Febrian, R. (2015). Peningkatan Kualitas Limbah Buah Kopi dengan *Phanerochaete chrysosporium* sebagai Pakan Alternatif. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 17(2), 143–

- Nurhayati, Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 38–49.
- Praseptiangga, D., Nabila, Y., & Muhammad, D. R. A. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1), 78–88.
- Pratiwi, A., Elfita, & Aryawati, R. (2012). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumput Laut *Sargassum* sp. *Maspari Journal*, 04(1), 131–136.
- Prayitno, Guntoro, & Utami, S. S. (2019). Jenis Alat dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu pada Pembuatan Teh Cascara kopi. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember*, 2012(1), 321–324.
- Primiani, C. N., Pujiati, Mumtahanah, M., & Ardhi, W. (2018). Kombucha Fermentation Test Used for Various Types of Herbal Teas. *Journal of Physics: Conference Series*, 1025(1), 1–9.
- Purnawan, R. (2022). *Studi Pembuatan Cascara dengan Metode Resting terhadap Kadar Tanin*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumandewi, N. L. U., & Sari, N. K. Y. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selama Fermentasi Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 5(2), 44–51.
- 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(2), 245–253.
- Rahardjo, P. (2012). *Kopi Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta.
- Rakhamatullah, R. (2022). *Aktivitas Antibakteri Kombucha Buah Nanas (Ananas comosus) terhadap Bakteri Escherichia coli dan Staphylococcus aureus dengan Konsentrasi Gula yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Rambe, M. R. (2019). *Studi Pembuatan Teh Dari Kulit Kopi (Coffea Arabica L)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Ridwansyah. (2003). Pengolahan Kopi. *USU Digital Library*, 1–19.
- Rohaya, S., Multahadi, & Sulaiman, I. (2022). Improving the quality of kombucha cascara with different varieties and fermentation time in diverse arabica coffee (*Coffea arabica* L) cultivars. *Coffee Science*, 17. <https://doi.org/10.25186/v17i.2056>
- Roosheroe, I. G., Sjamsuridzal, W., & Oetari, A. (2006). *Mikologi Dasar dan Terapan* (2th ed.). Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Saisa, & Syabriana, M. (2018). Produksi Bioetanol dari Limbah Kulit Kopi Menggunakan Enzim *Zymomonas Mobilis* dan *Saccharomyces Cerevisiae*. *Jurnal Serambi Engineering*, 3(1), 271–278.
- Sari, S. D. (2021). *Analisis Mutu Fisik Kopi Liberika (Coffea Liberica) dengan Lama*

- Waktu Pengeringan yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Setiawan, N. C. E., & Amalia, H. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Areca vestiaria Giseke dan Fraksinya dengan Metode DPPH (2 , 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Journal Cis-Trans*, 1(2), 9–13.
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Simanjuntak, D. H., & Lestari, S. D. (2016). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Tumbuhan Apu-apu (Pistia stratiotes) Selama Fermentasi. *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 123–133.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna L * a * b. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Sreeramulu, G., Zhu, Y., & Knol, W. (2000). Kombucha Fermentation and Its Antimicrobial Activity. *J. Agric. Food Chem*, 48(6), 2589–2594.
- Suhaeni. (2018). Uji Total Asam dan Organoleptik Yoghurt Katuk. *Jurnal Dinamika*, 09(2), 21–28.
- Suhardini, P. N., & Zubaidah, E. (2016). Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 221–229.
- Sun, T. Y., Li, J. S., & Chen, C. (2015). Effects of Blending Wheatgrass Juice on Enhancing Phenolic Compounds and Antioxidant Activities of Traditional Kombucha Beverage. *Journal of Food and Drug Analysis*, 23(4), 709–718.
- Trihaditia, R., Yuliani, & Priambodo, R. (2021). Komparasi Jenis Cascara dan Periode Fermentasi terhadap Karakteristik Kombucha Cascara. *Jurnal Pro-Stek*, 3(2), 87–97.
- Urbahillah, A. (2018). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Van, T. P., Phan, Q. K., Pham, G. B., & Do, A. D. (2023). Repurposing Coffee Husk By-Products (Cascara) for the Production of Kombucha Beverage. *Research Square*, 1–20.
- Vargas, B. K., Fabricio, M. F., & Záchia Ayub, M. A. (2021). Health Effects and Probiotic and Prebiotic Potential of Kombucha: A Bibliometric and Systematic Review. *Food Bioscience*, 1–49.
- Velićanski, A. S., Cvetković, D. D., Markov, S. L., Šaponjac, V. T. T., & Vulić, J. J. (2014). *Antioxidant and Antibacterial Activity of the Beverage Obtained by Fermentation of Sweetened Lemon Balm (Melissa officinalis L.) Tea with Symbiotic Consortium of Bacteria and Yeasts Aleksandra*. 52(4), 420–429.
- 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*, 44–54.
- 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.
- Wilbur, L. (2013). *The Effects of Color on Food Preference*. Thesis. The Department of Communication. The University of Utah.

- Wistiana, D., & Zubaidah, E. (2015). Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agro Industri*, 3(4), 1446–1457.
- Yusviani, L. P. (2019). *Karakteristik Mutu Yoghurt dengan Variasi Penambahan Ekstrak Cascara dan Lama Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Zamzami, F. Y. (2019). *Karakteristik Mutu Kefir dengan Variasi Penambahan Ekstrak Cascara dan Sukrosa*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.