

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 7552:2009. Tentang Minuman Susu Berperisa. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 01-4018-1996. Tentang Anggur Wine. BSN. Jakarta.
- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). Evaluasi Sensori Produk Pangan. Bumi Aksara.
- Admojo, F. T., & Ahsanawati. (2020). Klasifikasi Aroma Alkohol Menggunakan Metode Knn. *Indonesian Journal Of Data And Science*, 1(2), 34–38. <https://doi.org/10.33096/Ijodas.V1i2.12>
- Alhidayatullah, A., & Hadijah, S. (2023). Pengaruh Penambahan Variasi Jumlah Isolat *Monascus Purpureus* Pada Sifat Organoleptik Teh Kombucha. *Organisms: Journal Of Biosciences*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.24042/Organisms.V3i1.16335>
- Amalia, F., Achyadi, N. S., & Sutrisno, A. D. (2016). Pengaruh Grade Teh Hijau Dan Konsentrasi Gula Stevia Terhadap Karakteristik Sirup Teh Bijau. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*, 1–12.
- Amelia, A., Sagurung, Mariance Dartiani, Situmorang, R., & Advinda, L. (2025). Pembuatan Teh Kombucha Berbaahan Dasar Teh Hijau. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(2), 1271–1276.
- Ananda, D. D., & Rohmayanti, T. (2025). Review : Komposisi Kimia Kombucha Berbagai Jenis Teh. *Karimah Tauhid*, 4(1), 863–869.
- Anggraini, T. (2017). *Proses Dan Manfaat Teh* (I. Rambe (Ed.); 1st Ed.). Erka.
- Asmal, A., Yuli Nurvianthi, R., & Jehaman, T. (2023). Analisis Kandungan Vitamin C Dalam Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Secara Iodimetri. *Jurnal Kesehatan Luwu Raya*, 9(2), 44–50.
- Banjarnahor, E., Putra, J., & Rahmi, H. (2022). Optimalisasi Pencucian Batubara Kalori Rendah Menggunakan Minyak Pelumas Dan Minyak Tanah Dengan Metode Flotasi. *Jurnal Teknik Dan Teknologi Tepat Guna*, 1(2), 44–52. <https://rcf-indonesia.org/jurnal/index.php/jtech> Volume
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Gandaria Dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56–63. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2021.10.1.56>

- Cahyadi, W. (2018). Fermentasi Pangan, Aplikasi dan Teknologi. *Bandung: Manggu*
- Damanis, F. V. M., Wewengkang, D. S., & Antasionasti, I. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Ascidian Herdmania Momus Dengan Metode Dpph (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) Antioxidant Activity Test Of Ethanol Extracts Of Ascidian Herdmania Momus Using Dpph Method (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Pharmacon*, 9(3), 464–469.
- Elidar, Y., & Purwati. (2022). Budidaya Tanaman Matoa (*Pometia Pinnata*) Di Pekarangan Dan Manfaatnya Untuk Keseatn Keluarga. *Jpkpm*, 2(2), 206–209.
- Fahilah, K., Hartati, F., & Yuniati, Y. (2024). Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Bunga Chamomile (*Matricarica Recutita*) Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Teh Kombucha. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(2), 2554–2567.
- Faizah, Khairunnisa, A., Latifasari, N., & Kurniawati, A. (2024). Kombucha Dan Sifat Fungsionalnya : Studi Pustaka. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7729–7741.
- Firdaus, S., Indah, A., Isnaini, L., & Aminah, S. (2020). “Review” Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional Dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. *Prosding Seminar Nasional Unimus*, 3(2013), 715–730.
- Fitri, A. A., Sampurno, A., & Nani, A. (2019). Penambahan Berbagai Jenis Gula Merah Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam Laktat, Ph Dan Kesukaan Rasa Soygurt. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1–8.
- Gustishio, A., Sahidu, A. M., & Saputra, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisika Kimia Teh Kombucha Rumput Laut (*Gracilaria Verrucosa*). *Jmcs (Journal Of Marine And Coastal Science)*, 12(1), 26–33. <https://doi.org/10.20473/Jmcs.V12i1.42618>
- Hadi, S., & Nastiti, K. (2024). Gula Tebu (*Saccharum Officinarum* Linn.) Dan Palam (*Arenga Pinnata* Merr.) Terhadap Diabetes. *Jfarm - Jurnal Farmasi*, 2(1), 7–12. <https://doi.org/10.58794/Jfarm.V2i1.624>
- Hajar, S., Rahmah, W., Putri, E., Septian, S., & Hamzah, H. (2021). Potensi Ekstrak Buah Matoa (*Pometia Pinnata*) Sebagai Sumber Antioksidan: Literatur Review. *Jurnal Farmasi Sains Dan Praktis (Jfisp)*, 7(1), 59–66.
- Hanggaeni, D., Puspaningrum, D., Luh, N., Sumadewi, U., Kadek, N., & Sari, Y. (2021). Kandungan Total Asam , Total Gula Dan Nilai Ph Kombucha Cascara Kopi Arabika Desa Catur Bangli. 4(2012), 149–156.

- Huda, V. A., & Sa'diyah, L. (2024). Kadar Vitamin C Pada Kombucha Bunga Telang Hari. *Bioscientiae*, 21(2), 85–92.
- Ihsan, A., Salam, A., & Khuzaimah, A. (2026). Analisis Air, Zat Besi, Dan Kalsium Pada Tepung Jawawut Dan Ikan Kembung Untuk Pencegahan Kek Ibu Hamil. *Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia*, 15(1–96).
- Insan, H., Dongoran, R., Hasibuan, E., & Diningsih, A. (2024). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Melon Biasa , Melon Madu (Cucumis Melo L .) Secara Titration Iodimetri Dan Titration 2 , 6-Diklorophenol Indophenol. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*, 9(2).
- Juliani, R. R., & Mangunsong, S. (2018). Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Buah Asam Gelugur (Garcinia Atroviridis) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Metode Titration 2,6-Diklorofenol Indofenol. *Jurnal Farmasi*, 1–6.
- Karangan, J., Bambang, S., & Sulardi. (2019). Uji Keasaman Air Dengan Alat Sensor Ph Di Stt Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri : Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65–72. <https://doi.org/10.31602/Jk.V2i1.2065>
- Khaerah, A., & Akbar, F. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Dari Beberapa Varian Teh Yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Lp2m Umn*, 14(6), 472–476.
- 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), 184–200. File:///C:/Users/User/Downloads/Peluang_Minuman_Kombucha_Sebagai_Pangan_Fungsional-1.Pdf
- Khasanah, D. U., & Dewi, E. N. (2024). Karakteristik Produk Minuman Kombucha Berdasarkan Komposisi Bahan Baku Dan Waktu Fermentasi Dewi. 10(9), 754–763.
- Leslie, P. J., & Gunawan, S. (2019). Uji Fitokimia Dan Perbandingan Efek Antioksidan Pada Daun Teh Hijau , Teh Hitam , Dan Teh Putih (Camellia Sinensis) Dengan Metode Dpph (2 , 2-Difenil-1- Pikrilhidrazil). *Tarumanagara Medical Journal*, 1(2), 383–388.
- Lestari, P. (2025). Literature Review : Kandungan Fitokimia Dan Potensi Daun Teh Hijau (Camellia Sinensis) Dalam Menurunkan Risiko Obesitas Priyanka Lestari. *Jurnal Rumpun Kesehatan Umum*, 3(1), 96–103.
- Lestiarini, N., & Rindiani. (2023). Tepung Kedelai Dan Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.25047/J-Kes.V11i1.276>

- Lia, R., Shalehah, A., Jannah, M., Muslimin, M. I., & Aini, K. (2024). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Pada Proses Pembuatan Teh Kombucha Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Jurnal Kridatama Sains Dan Teknologi*, 6(02), 494–501.
- Mahadewi, P. M. U., Suastuti, N. L., & Massenga, L. M. (2022). Teh Kombucha Dengan Tambahan Apel Hijau Malang Dan Bit Merah. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 100–108. <https://doi.org/10.52352/Jgi.V10i2.902>
- Maharani, C., & Yunieswati, W. (2025). Pengembangan Produk Minuman Sinbiotik Yoghurt Kacang Kedelai (Soyghurt) Dengan Penambahan Kulit Melinjo (*Gnetum Gnemon* L.). *Jurnal Nutrire Diaita*, 17(1), 09-18
- Majidah, L., Gadizza, C., & Gunawan, S. (2022). Analisis Pengembangan Produk Halal Minuman Kombucha. *Halal Research Journal*, 2(1), 36–51. <https://doi.org/10.12962/J22759970.V2i1.198>
- Malida, M., Sasadara, V., Ketut, N., Parwati, A., & Renita, M. (2022). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Glukosa Dan Serat Total Rumput Laut *Bulung Sangu* (*Gracilaria* Sp.). 4(1), 7–13.
- Monica, R. E., Andriani, E., & Elvandari, M. (2026). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol The Effect Of Fermentation Duration On The Alcohol Content Of Green Tea Pineapple Kombucha And Its Implications For Halalness Standarts. *The Journal Of Indonesian Community Nutrition Vol.*, 15(1), 46–61.
- Mukty, M. Istiqa, Wirjatmadi, B., & Purwanto, B. (2018). Pengaruh Pemberian Seduhan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Aktivitas Superoksida Dismutase (Sod). *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 7(2), 158–164. https://www.academia.edu/download/71361130/Pdf_1.Pdf
- Nielsen, S. S. (2010). Food Analysis. In *Interface Science And Technology* (4th Ed., Vol. 27). Springer New York Dordrecht Heidelberg London. <https://doi.org/10.1007/978-1-4419-1478-1>
- Nuralamika, F. D., Relawati, R., & Baroh, I. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Sari Buah Matoa Di Kecamatan Sukorejo Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Pertanian Cemara*, 18(1), 1–8. <https://doi.org/10.24929/Fp.V18i1.1361>
- Nurulhadi, Z. F., Anita, Helsen, Ukur Ujung, R., & Abriyani, E. (2024). Analisis Vitamin C Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis (Tinjauan Literatur Dan Aplikasi). *Jurnal Kesmas Asclepius*, 6, 90–100.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., & Apriyani, S. W. (2019).

Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55–62.

- Oktavia, I., Dwi Berliana, L., Andini, I., Arifah, F. N., & Fitria, F. (2023). Analisa Kandungan Karbohidrat Dan Asam Askorbat Pada Sari Buah Matoa (Pometia Pinnata) Dengan Metode Kualitatif Qualitative Analysis Method Of Carbohydrate And Ascorbic Acid Content In Matoa Fruit (Pometia Pinnata). *Jurnal Sintesis*, 4(2), 140–145.
- Osiripun, V., & Apisittiwong, T. (2021). Polyphenol And Antioxidant Activities Of Kombucha Fermented From Different Teas And Fruit Juices. *Journal Of Current Science And Technology*, 11(2), 188–196. <https://doi.org/10.14456/Jcst.2021.20>
- Pebriyanti, S. (2022). Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pada Produk Wafer Flat Di Pt Javaindo Maju Sejahtera. *Jurnal Pertanian*.
- Primadevi, S., & Kresnadipayana, D. (2016). Penetapan Kadar Etanol Pada Minuman Beralkohol Berbagai Merk Melalui Pengukuran Berat Jenis. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Purnami, K. I., Jambe, A. Anom, & Wisaniyasa, N. W. (2018). Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 7(2), 1–10. <https://doi.org/10.24843/Itepa.2018.V07.I02.P01>
- Puspaningrum, D. H. D., Sumadewi, N. L. U., & Sari, N. K. Y. (2022). Chemical Characteristics And Antioxidant Activity During The Fermentation Of Kombucha From Arabica Coffee Cascara (Coffea Arabica L.) In Catur Village, Bangli Regency. *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 5(2), 44–51.
- 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), 292–298. <https://doi.org/10.29313/V0i0.29110>
- Rahmadanti, E. (2022). Pengaruh Kombucha Teh Hijau Terhadap Pertumbuhan Dan Perkembangan Eksternal Fetus Mencit (Mus Musculus) Secara In Vivo. *Jurnal Sains Dan Teknologi*.
- Rahmah, W., Nandini, E., Ressandy, S. S., & Hamzah, H. (2021). Fermentasi Tape Singkong. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 10(1), 1–5. <http://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/biota/article/view/538/488>
- Rahmawati, R., Tahir, M., & Amir, A. H. W. (2021). Kandungan Senyawa Kimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Matoa (Pometia Pinnata J.R. Forster & J.G. Forster). *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 13(2), 108–115.

<https://doi.org/10.56711/Jifa.V13i2.778>

- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan Dari Berbagai Sumber Buah-Buahan Di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38. <https://doi.org/10.33661/Jai.V2i1.721>
- Ratung Olha, Korua, A., & Datau, H. (2021). Perbandingan Ekstraksi Vitamin C Dari 10 Jenis Buah-Buahan Menggunakan Sonikasi Dan Homogenisasi. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 4(3), 124–133.
- 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>
- Rihibiha, D. D., Herawati, E., & Rizqiyah, N. S. R. (2020). Total Bakteri Asam Laktat (Bal) Pada Kombucha Cascara Dalam Berbagai Konsentrasi Pemanis Stevia. *Jurnal Kesehatan Kartika*, 15(3), 95–98. <https://doi.org/10.26874/V15.I3>
- Rindiani, A., Ramadhani, G., Liliana, N., & Pulungan, A. (2025). Pengaruh Pemberian Teh Hitam Terhadap Pertumbuhan Scoby. *Jurnal Jurnal Sains Dan Teknologi*, 1(4), 146–150.
- Rohadi, Natalia, F., Widyantika, D., & Pratiwi, E. (2018). Antioksidatif Minuman Teh (Camellia Sinensis Linn .). *Jurnal Kelitbangan-Iptekin Wonigiri*, 7(2), 241–249.
- Rosada, F. F. A., Agustina, E., & Faizah, H. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Belimbing Wuluh (Avverhoa Bilimbi Linn.). *Journal Of Science And Technology*, 16(1), 27–34. <https://journal.trunojoyo.ac.id/Rekayasa%0arekayasa>,
- Rosita, Handito, D., & Amaro, M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Starter Scoby (Symbiotic Culture Of Bacteria And Yeast) Terhadap Mutu Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Kombucha Sari Apel. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(2), 12–22. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Rosmiati, S., Sani, Elly Yiniarti, & Fitriania, I. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Kering Edamame. 1–10.
- 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), 280–283. <https://doi.org/10.25026/Jsk.V4i3.1044>
- Sa'Diyah, L., Wulansari, S. A., & Romadhona, E. S. (2024). Penyuluhan Dan Pelatihan Pemanfaatan Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L .) Sebagai Minuman Probiotik. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 3(3), 301–307.
- Sahariah, Sukainah, A., & Hambali, A. (2025). Pengaruh Penambahan Sukrosa Dalam Air Kelapa Tua Pada Formulasi Minuman Isotonik Kelapa (*Cocos Nucifera* L). *Jimu: Jurnal Ilmiah Multi Disiplin*, 03(04), 354–367.
- Shabri, & Rohdiana, D. (2016). Optimasi Dan Karakterisasi Ekstrak Polifenol Teh Hijau Dari Berbagai Pelarut. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 19(1), 57–66.
- Shanzet, F. F. F., Karna, N. P. I. S., Khairunnisa, N., Amelia, A., Himawan, L. I., Darmayasa, I. B. G., & Ramona, Y. (2023). Pengaruh Suplementasi Buah Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik Kombucha Teh Hitam. *Cassowary*, 6(1), 8–17.
- Situmorang, P. R., Zalukhu, B., & Napitupulu, D. S. (2023). Perbandingan Peningkatan Kadar Gula Darah Sebelum Dan Setelah Pemberian Gula Putih, Gula Aren, Dan Madu Pada Mahasiswa Tlm Di Stikes Santa Elisabeth Medan Tahun 2023. *Journal Of Indonesian Medical Laboratory And Science (Joimedlabs)*, 4(2), 136–147. <https://doi.org/10.53699/Joimedlabs.V4i2.154>
- Sulistiani, Leswana, N. F., & Linden, S. (2024). Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Matoa (*Pometia Pinnata*) Dengan Metode Dpph (2,2-Difenil-1,1- Pikrilhidrazil) Measurement. *Pharmasipha : Pharmaceutical Journal Of Islamic Pharmacy*, 8(2), 50–60. <https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/Pharmasipha/issue/archive>
- Sulistiaawaty, L. (2022). *Kombucha : Fisikokimia Dan Studi Kritis Tingkat Kehalalan*.
- Sulistiyarso, H. B., & Rini, D. (N.D.). *Standar Operasional Prosedur Peralatan Laboratorium Enhanced Oil Recovery (Eor)*.
- Surbakti, F., & Hasanah, U. (2021). Identifikasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Acar Ketimun (*Cucumis Sativus* L.) Sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 1(1), 31–37. <https://doi.org/10.36441/Jtepakes.V1i1.182>
- Susanti, Y., A'yun, A. Q., Ansori, A., Sekaringgalih, R., Rachmach, A. N. L., & Hanum, N. S. (2023). Pelatihan Pembuatan Minuman Probiotik Teh Kombucha Dengan Varian Tanaman Herbal Di Desa Bagorejo - Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 410–420.

<https://doi.org/10.30653/jppm.v8i2.383>

- Tarwendah, I. Putri. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Techinamuti, N., & Pratiwi, R. (2018). Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Farmaka*, 16(2), 309–315.
- Tehuayo, M. N., Hidayatussakinah, H., & Ulfa, N. A. (2023). Identifikasi Struktur Morfologi Tumbuhan Matoa (*Pometia Pinnata*) Di Lingkungan Kampus Universitas Pendidikan Muhammadiyah (Unimuda) Sorong. *Biolearning Journal*, 10(1), 25–29. <https://doi.org/10.36232/jurnalbiolearning.v10i1.3702>
- Theafelicia, Z., & Wulan, S. N. (2023). Antioksidan (Dpph, Abts Dan Frap) Pada Teh Hitam (Camellia). *Comparison Of Various Methods For Testing Antioxidant Activity (Dpph, Abts, And Frap) On Black Tea (Camellia Sinensis)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1), 35–44.
- Wahyudi, I., Lisdiana, & Astuti, B. (2023). Karakteristik Kombucha Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis Dan Kayu Secang Pada Proses Fermentasi Sekunder. *Journal Of Science And Technology*, 16(3), 351–358. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v16i3.17791>
- Widnyani, I., Yoga, W. K., Sinyadewi, P. R., & Ariani, Ni Komang. (2023). Potential Antioxidant Kombucha Fortified With Balinese Salak Juice (*Salacca Zalacca Var Amboinensis*) From Karangasem District. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(1), 411–418.
- Winoto, S. W., Galih, A. V. B., Awahita, H., & Irmita, L. U. (2023). Pengembangan “Phelper” Kalkulator Ph Larutan Berbasis Web Sebagai Media Pembelajaran Kimia Orbital : Jurnal Pendidikan Kimia. *Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia*, 7(2), 208–221.
- Xiao, F., Xu, T., Lu, B., & Liu, R. (2020). Guidelines For Antioxidant Assays For Food Components. *Food Frontiers*, March, 60–69. <https://doi.org/10.1002/fft2.10>
- Yolanda, F., & Harahap, D. (2019). Analisis Mutu Mikrobiologis Teh Fermentasi Kombucha (Analysis Microbiologys Quality Of Fermented Kombucha Tea). *Jurnal Mutu Mikrobiologis*, 1–53.
- Zubaidah, E., Cahyadi, A., Srianta, & Tewfik. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrobiologi Kombucha Berbasis Buah. *Penelitian Makanan*, 7(1), 64–70. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7s\(1\).8](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7s(1).8)