

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsjah, M. A., Rani, F. C. & Sri, S. 2011. Pengaruh Fermentasi Limbah Rumput Laut *Gracilaria Sp.* Dengan *Bacillus Subtilis* Terhadap Populasi Plankton Chlorophyceae. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya
- Anggadireja J.T, Zatinika A., Purwoto H. & Istini S, 2006. Rumput Laut. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Apriyantono A., D. Fardiaz, N.L Puspitasari, dan S. Budijanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. IPB Press, Bogor
- Badan Penelitian dan pengembangan Pertanian. 1990. Petunjuk Teknis Budidaya Rumput Laut. Jakarta.
- Burdon, L. K. 1958. Textbook of Microbiology. The Macmillan Company. New York.
- Crum, Hannah & Alex LaGory.2016. The Big Book of Kombucha: Brewing, Flavouring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented tea. USA: Storey Publishing
- Dahuri, R. 2004. Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir dan Lautan Secara terpadu, Edisi Revisi. Pradnya Paramita. Jakarta.
- Dhafin, A.A. 2017. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform Eschericia coli* pada Bubur Bayi *Home Industry* di Kota Malang dengan Metode TPC dan MPN. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang
- Dutta, H. Dan Paul, S. K. (2019) *Kombucha Drink: Production, Quality, and Safety Aspect, Production and Management of Beveragess*. Elsevier Inc
- Eric & Jessica Childs. 2013. Kombucha! The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals, Energizers, and Detoxifies. New York: Penguin Random House Company
- Fardiaz. 1992. Fisiologi Fermentasi , PAU IPB, Bogor, hal. 11-16, 94-99
- Irwan. 2003. Menggali Manfaat Rumput Laut. Riset Unggulan ITB. Bandung <http://www.kompas.com/>. 26/12/2018.
- Jamilah, L. 2013. Pemanfaatan Rumput Laut *Gracilaria Verrucosa* Sebagai Produk Bakto Agar Dan Aplikasinya Dalam Media Pertumbuhan Mikroorganism .Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.Bogor

- Katz, S.E. 1962. *The Art Of Fermentation : An In-Depth Exploration Of Essential Concept And Processes From Around The World*. United States of America : Chelsea Green Publishing
- Kordial, N. 2009. *Perpanjangan Umur Simpan dan Perbaikan Citarasa Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus*) menggunakan Ekstrak Berbagai Varietas Jeruk*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kurniawan, M.B., Ginting, S., dan Nurminah, M. 2017. *Pengaruh Penambahan Gula Dan Starter Terhadap Karakteristik Minuman Teh Kombucha Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan
- Rij, K. 1984. *Teh Yeast. A Taxonomy Study 3rd*. Elsevier. Amsterdam
- Lee, S. 2014. *Kombucha Revolution*. United States : Ten Speed Press
- Madigan, M.T., J.M Martinko and J. Parker. 2000. *Brock Biology of Microorganism*. Prentice Hall. Upper Saddle River, New Jersey
- Maftuch, Kurniawati I, Adam A, dan Zamzami I. 2016. *Antibacterial effect of *Gracilaria verrucosa* bioactive on fish pathogenic bacteria*. *Egyptian Journal of Aquatic Research*. 1-6.
- Minang, A. 2008. *Kinetika Fermentasi Pada Teh Kombucha Dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Muchtadi, T.R dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Naland, H. 2004. *Kombucha Teh Ajaib: Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit*. Tangerang: PT Agromedia Pustaka.
- Pratiwi, A., Elfita, dan Riris, A. 2012. *Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumput Laut *Sargassum* sp*. Ilmu Kelautan. Universitas Sriwijaya
- Perry J.J., J.T Staley, and S. Lory. 2007. *Microbial Life*. Sinauer Associates, Massachusetts. 800 hal
- Ray, B. 2005. *Fundamental Food Microbiology*. 3rd edition. Florida: CRC Press LLC.

- Rizal H.M., D.M Pandiangan, dan A. Saleh. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 19 (1). 34-39
- Rizal S., M. Erna, F. Nurainy, dan A.R Tambunan. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Kimia Penerapan Indonesia*. 18(1). Hal 63-71
- Tambun, R., Harry, P., Christika, P., dan Ester, M. 2016. Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu Pada Ekstraksi Fenol dari Lengkuas Merah. *Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara. Medan*
- Simanjuntak M., T. Karo, dan S. Ginting. 2017. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Minuman Ferbeet (Fermented Beetroot). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 5(1). Hal 96-101
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2006. Penentuan *Coliform* dan *Eschericia coli* pada Produk Perikanan. 01-2332.1-2006. Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2006. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. 01-2332.3-2006. Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Soegiarto A., W.S. Atmadja, Sulistijo dan H. Mubarak. 1978. Rumput Laut (Algae); Manfaat, Potensi dan Usaha Budidayanya. Lembaga Oseanologi Nasional LIPI, Jakarta, 61 hal.
- Stanburry & Whitaker. 1984. *Principles of Fermentations Technology*. John Wiley and Sons. New York. Chapter 8.
- Suhardini, P,N., dan Zubaidah, E. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.Malang*
- Sumantha, A., C. Larroche and A. Pandey. 2006. Microbiology and industrial of food-grade proteases: A perspective. *Food Technology Biotechnology* 44 (2): 211–220.
- Talebi M., Frink L.A., Patil R., Armstrong D. 2017. Examination of Varied and Changing Ethanol Content of Commercial Kombucha Products. *Article in Food Analytical Methods*. 10:4062-4067

- Tortora G.J., B.R Funke, and C.L Case. 1998. *Microbiology an Introduction*. Ed ke-6. California: The Benjamin Cumming Publishing.
- Widiyanti, N. L. P. M. Dan Ristianti, N. P. 2004. “Analisis Kualitatif Bakteri Koliform pada Depo Air Minum Isi Ulang di kota Singaraja Bali”. *Jurnal Ekologi Kesehatan* , 3(1), hal. 64-37
- Winarno FG. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Winarno F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta. hlm 112
- Wistiana, D., dan E. Zubaidah. 2015. Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(4) : 1446-1457
- Yuliani, N., N, Maulinda., RTM, Sutamihardja. 2012. Analisis Proksimat Dan Kekuatan Gel Agar – Agar Dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional. FMIPA Universitas Nusa Bangsa. Bogor