

DAFTAR PUSTAKA

- Adesokan, I.A., B.B. Odetoyinbo, Y.A. Ekanola, R.E. Avanrenren, and S. Fakorede. 2011. Production of Nigerian Nono Using Lactic Starter Cultures. *Pakistan Journal Nutrition*. 10(3): 203-207.
- Afifah N. 2010. Analisis Kondisi dan Potensi Lama Fermentasi Medium Kombucha (Teh, Kopi, Rosela) Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Pathogen (*Vibrio cholerae* dan *Bacillus cereus*). Skripsi. Universitas Islam Negeri, Malang.
- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* dan *Lactobacillus Fermentum* Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13 (6): 279-285.
- Amalia, D. R. N. 2013. Efek Temperatur terhadap Pertumbuhan *Gracilaria verrucosa*. Skripsi, Universitas Jember.
- Amir, M. R. 2019. Studi Kelayakan Tambak untuk Budidaya Rumput Laut (*Gracilaria* sp) di Desa Panyiwi Kecamatan Cenrana Kabupaten Bone. *Jurnal Environmental Science*, 1(2), 28-43.
- Anindia, P. N., dan Noor, T. 2019. Modifikasi Lauk Nabati Nugget Tempe dan Bakwan Tempe Ditinjau dari Tingkat Kesukaan Anak TK dan Kandungan Protein. Skripsi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Antarlina, S. S. 2020. Peluang Minuman Kombucha sebagai Pangan Fungsional. *Agrika*, 14(2), 184-200.
- Ardheniati, M. 2008. Kinetika Fermentasi Pada Teh Kombucha Dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.
- Ardhianto, R., Mahfudz, L. D. dan Suprijatna, E. 2016. Pengaruh Penggunaan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*) Terfermentasi dalam Ransum Ayam Broiler Terhadap Berat dan Ukuran Tulang Femur, Tibia dan Tarsometatarsus. Skripsi, Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.
- Arunkumar, K., Palanivelu, A. and Darsis, A. 2014. Proximate Composition, Nutraceutical Constituents and Fatty Acid Profile on GCMS of Seaweeds Collected from Balk Bay (Thondi), India. *Int. J. Current Sci*. 12:57-71.
- Astuti, N. P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Ate, J. N. B. dan da Costa, J. F. 2017. Analisis Kandungan Nutrisi *Gracilaria Edule* (SG Gmelin) PC Silva dan *Gracilaria coronopifolia* J. Agardh untuk Pengembangan Perekonomian Masyarakat Pesisir. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2), 94-103.
- Azhari. M., Sunarto dan Wiryanto. 2015. Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Menjadi Nata se Soya dengan Menggunakan Air Rebusan Kecambah Kacang Tanah dan Bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Ekosains*, VII (1): 1-14.
- Azizah N., A. N. Al--Baarri, S. Mulyani, 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, Dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. Semarang: Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro
- Bernadeta, P. A. 2012. Penentuan Kondisi Optimum Hidrolisat Protein dari Limbah Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) berdasarkan Karakteristik Organoleptik. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1), 26-30.
- Chu, S. C. and Chen, C. 2006. Effects of Origins and Fermentation Time on The Antioxidant Activities of Kombucha. *Food Chemistry*, 98(3), 502-507.
- Cicilia, S. 2021. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Teh Daun Insulin (*Smallanthus sonchifolius*) Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Pro Food*, 6(2), 742-748.
- Coton, M., Pawtowski, A., Taminiau, B., Burgaud, G., Deniel, F., Coulloume-Labarthe, L., and Coton, E. 2017. Unraveling Microbial Ecology of Industrial Scale Kombucha Fermentations by Metabarcoding and Culture Based Methods. *FEMS Microbiology Ecology*, 93(5) 1-16.
- Dewi, S. B. K. 2018. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Teh Daun Mangga dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kombucha Daun Mangga (*Mangifera indica*). Skripsi, Fakultas Teknik.
- Diharningrum, I. M., & Husni, A. 2018. Metode Ekstraksi Jalur Asam dan Kalsium Alginat Berpengaruh Pada Mutu Alginat Rumput Laut Cokelat *Sargassum hystrix*. J. Agardh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3), 532-542.
- Edriansyah, S. 2013. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol 70% Ganggang Merah (*Gracilaria verrucosa*) terhadap Penurunan Kolesterol Total pada Tikus Putih Jantan. Skripsi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Erniati, E., Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., dan Adawiyah, D. R. 2016. Potensi Rumput Laut: Kajian Komponen Bioaktif dan Pemanfaatannya Sebagai Pangan Fungsional. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12-17.

- Fatimah, F., J. Rorong dan S. Gugule, S. 2012. Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi Virgin Coconut Oil-Madu. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan*. 22(1), 75-80.
- Fennema, O. R. 1996. Food chemistry. Second edition. Morcel dekker. Inc. New York. 991p.
- Firdausi, K. S., Setia Budi, W., & Sutiah, S. 2008. Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. *Berkala Fisika*, 11(2), 53-58.
- Habibah, U. 2016. Pengaruh Kualitas Produk dan Harga terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Wardah di Kota Bangkalan Madura. *JEB17: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 1(1), 31-48.
- Hakim, L., & Setiawan, B. H. 2014. Pemanfaatan Salak Afkir sebagai Media Produksi Nata de salacca di Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal Ilmiah Media Agrosains*, 1(1), 1-4.
- Harningsih, T., Nururrahmah, N., & Tenriawaru, E. P. 2017. Pengaruh Pemberian Konsentrasi Amonium Sulfat Terhadap Produksi Nata De Sago. *Dinamika*, 7(2), 49-57.
- Harris D C. 2000. Quantitative Chemical Analysis 5th ed. New York (US): W H Freeman and Company
- Hartini, S. 2012. Peran Inovasi: Pengembangan Kualitas Produk dan Kinerja Bisnis. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan (Journal of Management and Entrepreneurship)*, 14(1), 83-90.
- Hasanah, H., Jannah, A., dan Fasya, A. G. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *Jurnal Alchemy*. 1(2): 68-79.
- Hassmy, N. P. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Pharmacon*, 6(4), 67-74.
- Holinesiti, R., dan Nurhayani, N. 2020. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat terhadap Kualitas Sosis Ayam Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 57-63.
- Islamiyati, R. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Jambu Biji dan Jenis Teh terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Teh Kombucha. Skripsi, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Iswendi, I., Yusmaita, E., & Pangestuti, A. D. 2019. Uji Organoleptik Sari Jagung Di Laboratorium Kimia Fmipa Unp. Suluah Bendang: *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19(3), 108-116.

- Jayabalan, R., Marimuthu, S., dan Swaminathan, K. 2007. Changes in Content of Organic Acids and Tea Polyphenols during Kombucha Tea Fermentation. *Food Chemistry*, 102(1), 392-398.
- Justisia, S. W. A. H. 2016. Mutu Organoleptik, Kadar Protein, dan Nilai Ekonomi Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*) sebagai Snack Batita. Skripsi, Universitas Airlangga.
- Karupanan, S., and Sultana, M. 2017. An Overview on *Gracilaria* Follifera. *Indo Am. J. Pharm. Res*, 7(1), 7550-7555.
- Kurniasari, K. D., Arsianti, A., Aziza, Y. A. N., Mandasari, B. K. D., Masita, R., Zulfa, F. R., and Putrianingsih, R. 2018. Phytochemical Analysis and Anticancer Activity of Seaweed *Gracilaria verrucosa* against Colorectal HCT-116 Cells. *Oriental Journal of Chemistry*, 34(3), 1257-1262.
- Lestari, K. A. P., and Sa'diyah, L. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Teh Hijau Kombucha pada Waktu Pemanasan yang Berbeda. *Journal of Pharmacy and Science*, 5(1), 15-20.
- Madusari, B. D., dan Wibowo, D. E. 2018. Potensi dan Peluang Produk Halal Berbasis Rumput Laut. *Indonesia Journal of Halal*, 1(1), 53-57.
- Mahmudi, H., & Mukaromah, L. F. 2018. Pengaruh temperatur terhadap hasil proses pirolisis pada ban bekas pakai. *Jurnal Mesin Nusantara*, 1(1), 19-26.
- Manurung, M., Suprijatna, E., dan Dwi, V. 2019. Pengaruh Pemberian Tepung Limbah Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) dengan Aditif Multienzim dalam Pakan Terhadap Produksi Itik Tegal. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 16(29), 70-79.
- Mardayantie, D., dan Wijayanti, E. D. 2019. Stabilitas Sensoris, pH, dan Mikrobiologi Kombucha Daun Tin (*Ficus carica*) pada Penyimpanan Suhu Rendah. Skripsi, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Mashudi. 1993. Mempelajari Pengaruh Penambahan Amonium Sulfat dan Waktu Penundaan Bahan Baku Air Kelapa terhadap Laju Pertumbuhan dan Struktur Gel Nata de coco. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Mayser, P., Fromme, S., Leitzmann, G., and Gründer, K. 1995. The Yeast Spectrum of the 'Tea Fungus Kombucha' Das Hefespektrum des 'Teepilzes Kombucha'. *Mycoses*, 38(7-8), 289-295.
- McDonald, L.L., H.P. Fleming and H.M. Hasan. 1990. Acid Tolerance of *Leuconostoc mesenteroides* and *Lactobacillus plantarum*. *J. Appl. Environ. Microbio.* 56 (7): 2120-2124.

- Mehta, B., M. Afaf Kamal-Edin, and R. Z. Iwanski. 2012. *Fermentation Effects on Food Properties*. Boca Raton. United States. CRC Press Taylor & Francis Group.
- Memah, M., Kandou, G. D., & Nelwan, J. E. 2019. Hubungan antara kebiasaan merokok dan konsumsi alkohol dengan kejadian hipertensi di Puskesmas Kombi Kecamatan Kombi Kabupaten Minahasa. *KESMAS*, 8(1), 68-74.
- Nabila, A., BINTORO, V.P. and Al-Baari, A.N., 2017. Pengaruh Penambahan Sari Umbi Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Mutu Kimia, Dan Mutu Organoleptik Pada Soyghurt. Skripsi, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip.
- Naja, M. G. N., Izzati, M., dan Haryanti, S. 2019. Kandungan Ca, Cu, dan Pb pada Berbagai Produk Olahan Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* (Hudson) Papenfuss dari Tambak Lorok, Semarang. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* (Bulletin of Anatomy and Physiology), 4(1), 13-20.
- Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nurhadianty, V., Cahyani, C., Nirwana, W. O. C., dan Dewi, L. K. 2018. *Pengantar Teknologi Fermentasi Skala Industri*. UB Press, Malang.
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., dan Urbahillah, A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.
- Nurhayati, S. 2006. Kajian pengaruh kadar gula dan lama fermentasi terhadap kualitas nata de soya. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 7(1), 40-47.
- Nurikasari, Maulina., Puspitasari, Yenny., and Siwi, Retno Palupi Yoni. 2017. "Characterization and Analysis Kombucha Tea Antioxidant Activity Based on Long Fermentation as a Beverage Functional". *Journal of Global Research in Public Health*, Vol. 2. Num. 2. Page: 90-96
- Nurjanah, N., Aprilia, B. E., Fransiskayana, A., Rahmawati, M., dan Nurhayati, T. 2018. Senyawa Bioaktif Rumput Laut dan Ampas Teh sebagai Antibakteri dalam Formula Masker Wajah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 304-316.
- Nurmianto, E., Wessiani, N. A., dan Megawati, R. 2018. Desain Alat Pengasapan Ikan Menggunakan Pendekatan Ergonomi, QFD dan Pengujian Organoleptik. *MATRIK (Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi)*, 10(2), 68-82.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta.

- Panggabean, J. E., Dotulong, V., Montolalu, R. I., Damongilala, L. J., Harikedua, S. D., dan Makapedua, D. M. 2018. Ekstraksi Karaginan Rumput Laut Merah (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Perlakuan Perendaman dalam Larutan Basa. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 65-70.
- Prastida, Fandi Putra. 2014. Perbedaan Pertumbuhan Rumput Laut *Gracilaria* sp dengan Metode Tebar dan Metode *Longline* di Kecamatan Jabon, Kabupaten Sidoarjo. Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Malang.
- 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: Marine Science Research*, 4(1), 131-136.
- Pumas, C., Peerapornpisal, Y., Vacharapiyasophon, P., Leelapornpisid, P., Boonchum, W., Ishii, M., and Khanongnuch, C. 2012. Purification and Characterization of a Thermostable Phycoerythrin from Hot Spring Cyanobacterium *Leptolyngbya* sp. KC45. *International Journal of Agriculture and Biology*, 14(1), 121–125.
- Purnami, K. I., Anak, A. G. N. A. J., dan Ni, W. W. 2018. Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2), 1-10.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., & Setiani, A. 2007. The Influence of Sucrose and Amonium Sulphate Concentration on Quality of Nata *Gracilaria* sp. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 10(2) 35-47.
- Puspitasari, Yenny. 2017. Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan. *Global Health Science*, Vol.2. No.3. Hal: 245-253.
- Putri, F. S. 2020. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Bakteri SCOBY dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Fungsional Teh Kombucha Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Putri, R. N., 2019. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kombucha Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*). Skripsi, Universitas Airlangga.
- Quek, M. C., Chin, N. L., Yusof, Y. A., Tan, S. W., and Law, C. L. 2015. Preliminary Nitrite, Nitrate and Colour Analysis of Malaysian Edible Bird's Nest. *Information Processing in Agriculture*, 2(1), 1-5.
- Rachmawati, N., Nurlaily, F. A., & Wijatniko, B. D. (2020). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Penambahan Konsentrasi Inokulum (*Acetobacter aceti*)

- terhadap Kualitas Asam Cuka dari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L). *Indonesian Journal of Halal Science*, 1(1), 12-17.
- Rahayuningsih, D. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup Terhadap Kadar Kafein. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ralle, A. 2018. Peningkatan Kadar Alkohol, Asam Dan Polifenol Limbah Cairan Pulp Biji Kakao Dengan Penambahan Sukrosa Dan Ragi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(1), 53-62.
- Raymunda, R. V., Agus, W., dan Rina, O. 2019. Penambahan Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar Zat Besi. Skripsi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Retnawaty, S.F., Fitri, Y. dan Suroso, A., 2015. Uji pH dan Fisis Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar. *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan*, 5(2), pp.63-70.
- Ripai, R., Cinnawara, H. T., dan Baso, H. S. 2020. Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamate (MSG) terhadap Laju Pertumbuhan Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*. *Fisheries of Wallacea Journal*, 1(1), 16-23.
- Risman, R., Juhaepa, J., dan Tawulo, M. A. 2020. Strategi Petani Rumput Laut Dalam Mengatasi Problematika Sosial Ekonomi. *Gemeinschaft*, 2(1), 24-31.
- Rizal, H. M., Pandiangan, D. M., dan Saleh, A. 2013. Pengaruh penambahan gula, asam asetat dan waktu fermentasi terhadap kualitas nata de corn. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 34-39.
- Sadler GD, Murphy PA. 1998. pH and titrable acidity. Di dalam: Nielsen SS, editor. *Food Analysis 2nd edition*. Kluwer Academic (US): Plenum Publishers.
- Sari, M. T. I. P. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun dan Bubuk Teh, Kopi, dan Coklat Terhadap Fermentasi Nata De Coco. *Jurnal Biologi UNAND*, 3(3), 202-206.
- Satria, A.V. dan Wildian. 2013. Rancang bangun alat ukur kadar alkohol pada cairan menggunakan sensor MQ-3 berbasis mikro kontroler *Jurnal Fisika Universitas Andalas Padang*. 2(1): 13- 19.
- Saxena, M., Saxena, J., Nema, R., Singh, D. and Gupta, A., 2013. Phytochemistry of Medicinal Plants. *J. Pharmacog. Phytochem.* 1(6):168-182.
- Sidi, N. C., Widowati, E., dan Nursiwi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 123-127.

- Simanjuntak, R. D., dan Siahaan, N. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Kombucha. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi*, 4(2), 81-92.
- Sinurat, E., dan Suryaningrum, 2019. T. D. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Rumput Laut *Sargassum* sp. Berdasarkan Variasi Lama Perendaman. *JPHPI*, 22(3), 581-588.
- Sjafrie, N. D. M. 1990. Beberapa Catatan Mengenai Rumput Laut *Gracilaria*. *Jurnal Oseana*, 15(4), 147-155.
- Soekarto, s. t. 1985. Penilaian organoleptic untuk industry pangan dan hasil pertanian. Penerbit bharata karya aksara: Jakarta.
- Sreeramulu, G., Zhu, Y., and Knol, W. 2000. Kombucha Fermentation and Its Antimicrobial Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48(6), 2589-2594.
- Steinkraus, K. H. 2002. Fermentations in World Food Processing. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 1(1), 23- 32.
- Steinkraus, K. H., R. E. Cullen, C. S. Pederson and L. E. Nellis, 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Food*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Suhardini, P. N., dan Zubaidah, E. 2015. Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 221-229.
- Suhastyo, A. A., Anas, I., Santosa, D. A., dan Lestari, Y. 2013. Studi mikrobiologi dan sifat kimia mikroorganisme lokal (MOL) yang digunakan pada budidaya padi metode SRI (System of Rice Intensification). *Sainteks*, 10(2), 29-39.
- Susanti, R. 2017. Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar β -Karoten Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang*.
- Susilo, E. J., Dharma, U. S., dan Irawan, D. 2021. Pengaruh viskositas bahan bakar terhadap karakteristik aliran fluida pada pompa sentrifugal. *ARMATUR: Artikel Teknik Mesin & Manufaktur*, 2(1), 27-32.
- Sya, G. F., Permadi, A., dan Adi, C. P. 2020. Perbedaan Penggunaan Ekstrak Nanas dan Diamonium Fosfat Terhadap Mutu Nata De Seaweed (*Gracilaria* sp.). *PELAGICUS*, 1(1), 1-10.
- Toy, T. S., Lampus, B. S., dan Hutagalung, B. S. 2015. Uji Daya Hambat Ekstrak Rumput Laut *Gracilaria* sp. terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *e-GiGi*, 3(1), 153-139.

- Toy, T.S., Lampus, B.S. dan Hutagalung, B.S., 2015. Uji daya hambat ekstrak rumput laut *Gracilaria* sp terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *e-GiGi*, 3(1), 153-159.
- Tran, T., Grandvalet, C., Verdier, F., Martin, A., Alexandre, H., and Tourdot-Maréchal, R. 2020. Microbial Dynamics Between Yeasts and Acetic Acid Bacteria in Kombucha: Impacts on The Chemical Composition of The Beverage. *Foods*, 9(7), 1-25.
- Ujilestari, T., Kismiati, S., dan Suprijatna, E. 2015. Pengaruh Penggunaan Tepung Limbah Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*) Terfermentasi Dalam Ransum terhadap Kualitas Kimiawi Telur Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). *Animal Agriculture Journal*, 4(1), 115-120.
- Utami, A. P. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi pangan*, 1(1), 78-85.
- Velićanski, A. L. E. K. S. A. N. D. R. A., Cvetković, D. R. A. G. O. L. J. U. B., and Markov, S. I. N. I. Š. A. 2013. Characteristics of Kombucha Fermentation on Medicinal Herbs from Lamiaceae Family. *Romanian Biotechnological Letters*, 18(1), 8034-8042.
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J. P., and Taillandier, P. 2018. Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Journal of Food Science*, 83(3), 580-588.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*, 11(12): 12–16. 63.
- Wahyudi, R., Wijaya, M. dan Sukainah, A., 2021. Pengaruh Penggunaan Pupuk dari Limbah Rumput Laut terhadap Pertumbuhan Tanaman Bayam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 160-169.
- Wahyuni, W. 2019. Efektivitas Pengawet dan Respon Panelis Penggunaan Masker Wajah Biji Kakao Kombinasi Rumput Laut. In *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Hasil Perkebunan*, 1(1), 40-50.
- Weaver, C. 1996. *The Food Chemistry Laboratory*. CRC Press, Boca Raton, New York, London, Tokyo.
- Weenas, J. R. 2013. Kualitas Produk, Harga, Promosi dan Kualitas Pelayanan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Spring Bed Comforta. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(4), 607-618.
- Wibowo, L., dan Fitriyani, E. 2013. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Vokasi*, 8(2), 101-109.

- Widyasari, A., dan Asngad, A. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Kombucha Daun Kelor dengan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Daun Kelor yang Berbeda. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, FG. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Wistiana, D., dan Zubaidah, E. 2014. Karakteristik Kimiawi Dan Mikrobiologis Kombucha Dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi [In Press September 2015]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4), 1446-1457.
- Wulandari, M., dan Handarsari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit (the Influence of Addition of Rice Bran to Protein Consentration and Organoleptic Characteristic). Jurnal Pangan dan Gizi, 1(2), 55-62.