

DAFTAR PUSTAKA

- Amaryllifolius, P., Cinnamomum, M., Cinna, C., Pratiwi, Z. A., & Gama, N. I. (2022). Parameter Spesifik dan Non Spesifik Seduhan Herbal Celup Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dengan Penambahan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Proceeding Of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. 27–29.
- Arikunto, Suharsimi. (2021). *Dasar Dasar Evaluasi Pendidikan* (9th Ed., Vol. 3). Bumi Aksara.
- Arini, N. K. M., & Darmayanti, N. W. S. (2022). Analisis Kebutuhan Guru Terhadap Panduan Praktikum IPA. *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Sains Indonesia*, 5(1), 12–19.
- Ariyani, K. T., & Sutanta. (2016). Pengaruh Pemberian Minum Teh Bunga Rosella Terhadap Perubahan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Kebidanan*, 8(02), 183–193. <https://doi.org/10.35872/Jurkeb.V8i02.219>
- Arofah, R., & Cahyadi, H. (2019). Pengembangan Bahan Ajar Berbasis ADDIE Model. 3(1), 35–43. <https://doi.org/10.21070/Halaqa.V3i1.2124>
- Arwanto, V., Buschle-Diller, G., Mukti, Y. P., Deasy, A., Dewi, R., Mumpuni, C., Goretti, M., Purwanto, M., & Sukweenadhi, J. (2022). Heliyon The State of Plant-Based Food Development and Its Prospects in The Indonesia Market. *Heliyon*, 8(10), E11062. <https://doi.org/10.1016/J.Heliyon.2022.E11062>
- Batista, P., Penas, M. R., Pintado, M., & Oliveira-Silva, P. (2022). Kombucha: Perceptions and Future Prospects. *Foods*, 11(13), 1977. <https://doi.org/10.3390/Foods11131977>
- Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Chakraborty, W., Bhattacharya, D., & Gachhui, R. (2016). *International Journal of Food Microbiology Kombucha Tea Fermentation : Microbial and Biochemical Dynamics*. 220, 63–72.
- Chandrakala, S. K., Lobo, R. O., & Dias, F. O. (2019). Kombucha (Bio-Tea): An Elixir For Life? *Nutrients In Beverages*, 12, 591–616. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816842-4.00016-2>

- Cheepchirasuk, N., Kaewkod, T., Suriyaprom, S., Intachaisri, V., Ngamsaard, P., & Tragoolpua, Y. (2025). Functional Metabolites and Inhibitory Efficacy Of Kombucha Beverage on Pathogenic Bacteria, Free Radicals And Inflammation. *Scientific Reports*, 15(1), 19187. <https://doi.org/10.1038/S41598-025-03545-Z>
- Cholidah, A. I., Danu, D., & Nurrosyidah, I. H. (2020). Pengaruh Lama Lama fermentasi Kombucha Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Terhadap Aktivitas Antibakteri Escherichia Coli Effect of Fermentation Time Kombucha Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) On Antibacterial Activity of Escherichia Coli. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 2(3).
- Christian, A. (2016). *Studi Pengaruh Lama Fermentasi Dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Kimia Dan Antimikroba Pada Minuman Kombucha Rosella, Daun Jati Belanda, Dan Daun Kelor* (Skripsi, Universitas Katolik Soegijapranata, 2016).
- Coelho, R. M. D., Almeida, A. L. De, Amaral, R. Q. G. Do, Mota, R. N. Da, & Sousa, P. H. M. De. (2020). Kombucha: Review. *International Journal Of Gastronomy and Food Science*, 22(1), 100272. <https://doi.org/10.1016/J.Ijgfs.2020.100272>
- Dahlia, M., Pangestu, G. K., & Ciptiasrini, U. (2024). Pengaruh Pemberian Teh Bunga Rosella Dan Jus Jambu Biji Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Anemia Di PMB “ M” Toboali Bangka Selatan Tahun 2024. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 4(3), 1574–1583. <https://doi.org/10.31004>
- Evangelina, G., & Nugerahani, I. (2025). Pengaruh Lama fermentasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologis, Dan Sensoris Kombucha Teh Hijau. *Zigma*, 40(1), 233–257.
- Faizah, Anis Khairunnisa, Nurul Latifasari, & Ajeng Dyah Kurniawati. (2024). Kombucha Dan Sifat Fungsionalnya: Studi Pustaka. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7729–7741. <https://doi.org/10.63071/42pr8595>
- Falasifah, R., Dewanti, S. D., Zubaidah, E., & Sucipto, S. (2025). The Influence of Sugar Concentration and Fermentation Time of Green Tea Kombucha (*Camellia sinensis*) On Its Halal and Safety Aspects. *Advances In Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering*, 8(1), 33–42.

- Fatayati, I., Djohan, H., & Roofiif, S. Al. (2024). Efektifitas Kombucha Teh Bunga Rosella Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Esherichia coli* Dan *Shigella dysenteriae* Untuk Mencegah Terjadinya Diare. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 7(2).
- Hartutik, H., Usman, U., & Alham, F. (2023). Edukasi Hibiscus Sabdariffa (Bunga Rosella) Sebagai Peluang Berwirausaha. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 161–170. <https://doi.org/10.30656/Jpmwp.V7i2.5593>
- Hidayah, N. (2011). *Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh Rosella Dan Jenis Bahan Rosella Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Rosella* (Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, 2011).
- Iswanto, D., & Mulyono, H. B. (2021). Analisis Manajemen Laboratorium Terpadu Mikroskopis Di Fakultas Kedokteran Universitas Cenderawasih Jayapura Papua (Studi Kasus). *Indonesian Journal Of Laboratory*, 4(1), 21.
- Izza, A. N. (2023). *Perbedaan Konsentrasi Gula Terhadap Kadar Flavonoid Pada Minuman Kombucha Rosella (Hibiscus Sabdariffa L) Sebagai Antioksidan* (Skripsi, Universitas Ivet, 2023).
- Karmana, I. W. (2023). Artikel Review: Bioaktivitas Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Beserta Pemanfaatannya I Wayan Karmana. *Educatoria: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 3(3), 208–216.
- Kaya, O. N., & Kaya, Z. (2024). The Impact of Co-Design-Based Formative Assessment Practices on Preservice Science Teachers' Understanding of Chemical Concepts In A General Chemistry Laboratory Course. *Chemistry Education Research and Practice*, 25(4), 996–1017. <https://doi.org/10.1039/D3rp00225j>
- Khasanah, D. U., & Dewi, E. N. (2024a). Karakteristik Produk Minuman Kombucha Berdasarkan Komposisi Bahan Baku Dan Lama fermentasi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 754–763. <https://doi.org/10.33795/Distilat.V10i4.6593>
- Khasanah, D. U., & Dewi, E. N. (2024b). Karakteristik Produk Minuman Kombucha Berdasarkan Komposisi Bahan Baku Dan Lama fermentasi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 754–763. <https://doi.org/10.33795/Distilat.V10i4.6593>

- Kim, J., & Adhikari, K. (2020). Current Trends In Kombucha: Marketing Perspectives and The Need For Improved Sensory Research. *Beverages*, 6(1), 15. <https://doi.org/10.3390/Beverages6010015>
- Landis, E. A., Fogarty, E., Edwards, J. C., Popa, O., Eren, A. M., & Wolfe, B. E. (2022). Microbial Diversity And Interaction Specificity In Kombucha Tea Fermentations. *Msystems*, 7(3). <https://doi.org/10.1128/Msystems.00157-22>
- Lastriyanto, A., & Aulia, A. I. (2021). Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, Dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan Dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 110–114. <https://doi.org/10.29244/Jipthp.9.2.110-114>
- Li, S., Zhang, Y., Gao, J., Li, T., Li, H., Mastroyannis, A., He, S., Rahaman, A., & Chang, K. (2022). Effect Of Fermentation Time on Physiochemical Properties Of Kombucha Produced From Different Teas and Fruits: Comparative Study. *Journal Of Food Quality*, 2022. <https://doi.org/10.1155/2022/2342954>
- Majidah, L., Gadizza, C., & Gunawan, S. (2022). Analisis Pengembangan Produk Halal Minuman Kombucha. *Halal Research*, 2(1), 36–51.
- Munsofia, A., Utami, B., Biologi, P. P., & Pembelajaran, M. (2021). Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran Pada Materi Keaneragaman Hayati Biologi Kelas X Sma Analysis of Learning Media Needs on Biological Uniformity Materials Class X High School. *Seminar Nasional Kesehatan, Sains, Dan Pembelajaran*, (4), 77–83.
- Napitupulu, R. J., Wulansari, D., Siregar, R. R., & Soeprijadi, L. (2026). The Effect of Red Seaweed Substitution (*Gracilaria Sp.*) And Sugar Concentration on The Chemical and Sensory Characteristics of Kombucha Tea. *DEPIK: Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir, Dan Perikanan*, 15(1), 117–125. <https://doi.org/10.24815/Depik.15.1.199>
- Nurhayati, Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 38–49. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2020.31.1.38>
- Nyhan, L. M., Lynch, K. M., & Sahin, A. W. (2022). *Advances In Kombucha Tea Fermentation : A Review. Applied Microbiology*, 73–103.

- Onsun, B., Toprak, K., & Sanlier, N. (2025). Kombucha Tea: A Functional Beverage and All Its Aspects. *Current Nutrition Reports*, 14(1), 69. <https://doi.org/10.1007/S13668-025-00658-9>
- Phung, L. T., Kitwetcharoen, H., Chamnipa, N., Boonchot, N., Thanonkeo, S., Tippayawat, P., Klanrit, P., Yamada, M., & Thanonkeo, P. (2023). Changes In The Chemical Compositions and Biological Properties of Kombucha Beverages Made From Black Teas and Pineapple Peels And Cores. *Scientific Reports*, 13(1), 7859. <https://doi.org/10.1038/S41598-023-34954-7>
- Pramana, H. (2011). *Pengaruh Konsentrasi Teh Rosela Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kombucha Rosela Instan Secara Mikroenkapsulasi* (Skripsi, Universitas Sumatera Utara, 2011).
- Purnami, K. I., Anom Jambe, A., Wayan Wisaniyasa, N., Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, M., Teknologi Pertanian, F., Udayana, U., & Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, D. (2018). Pengaruh Jenis Teh Terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *ITEPA*, 7(2), 1.
- Rusmalinda, R., & Pd, M. (2023). *Pendampingan Teknik Purposive Sampling Pada Mata Pelajaran Biologi Di Madrasah Aliyah Darul Amal Metro*. Lembaga Pendampingan Dan Pengabdian Masyarakat (LP2M), IAI Darul Amal Lampung.
- Sabarani, L. C., Lestari, C. R., & Hidayat, U. (2024). Effect Of Sugar On Anthocyanins In Rosella Kombucha Drink. *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 6(2), 140–146. <https://doi.org/10.31964/Jr-Panzi.V6i2.239>
- Sanggor, J. H., Siahaan, P., Mambu, S., Singkoh, M., Pujiastuti, D. R., Mantiri, P. K., Hasibuan, F., & Tangapo, A. M. (2024). Isolasi Bakteri Asam Laktat Pada Kombucha Cengkeh (*Syzygium Aromaticum* (L.) Merr. & L. M. Perry). *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Terapan (SEMNAS-SINTA)*, 2, 37–44.
- Sari, T., Abrilliant, P. S., Prasasti, E. W. W., Gunawan, H. R., & Herawati, E. (2024). Uji Organoleptik Dan Hedonik Yoghurt Dengan Penambahan Sari Nanas Kelud Asal Kabupaten Kediri. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains Dan Pembelajaran*, 4(1), 1123–1131.
- Selvaraj, S., & Gurumurthy, K. (2024). Metagenomic, Organoleptic Profiling, And Nutritional Properties of Fermented Kombucha Tea Substituted with Recycled

- Substrates. *Frontiers In Microbiology*, 15. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2024.1367697>
- Shofi, M., Munawaroh, S., Mu'arofah, B., & Paulraj, P. (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Melalui Edukasi Pembuatan Minuman Kesehatan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*). *Journal Of Community Engagement and Empowerment*, 6(2), 96–104.
- Standard Insights. (2022, September 13). *Most Purchased Beverages In The Last Week in Indonesia As of February 2022*. Statista. <https://www.statista.com/statistics/1343382/indonesia-most-bought-beverages/>
- Suharman, Harmini, S., & Amalina, A. N. (2024). Review: Diversifikasi Kombucha Sebagai Minuman Fungsional. *Journal Of Innovative Food Technology And Agricultural Product*, 23–30. <https://doi.org/10.31316/jitap.v2i2.7507>
- Suhartatik, N., Karyantina, M., & Indrias Tri Purwanti, Dan. (2009). Kombucha Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Dan Kemampuannya Sebagai Antihiperkolesterolemia. *AGRITECH*, 29(1), 29–35.
- Sulistiawaty, L., & Solihat, I. (2022). Kombucha: Fisikokimia Dan Studi Kritis Tingkat Kehalalan. *Warta Akab*, 46(1), 21–27.
- Syahidah, A. (2022a). Sifat Kimia Dan Organoleptik Bubuk Teh Bunga Rosella Merah (*Hibiscus Sabdariffa* Linn.) Dengan Variasi Waktu Pengeringan Oven. *Journal Of Food and Agricultural Product*, 2(1), 46–54.
- Touret, T., Oliveira, M., & Semedo-Lemsaddek, T. (2018). Putative Probiotic Lactic Acid Bacteria Isolated From Sauerkraut Fermentations. *PLOS ONE*, 13(9), E0203501. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0203501>
- Udayani, N. N. W. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Bunga Rosella Dalam Mewujudkan Sinergitas Sektor Pertanian Dan Pariwisata Di Desa Wisata Desa Baha, Mengwi. *ABDITANI*, 4(3). <https://doi.org/10.31970>
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J., & Taillandier, P. (2018). Understanding Kombucha Tea Fermentation : A Review. *Journal of Food Science*, 83(3). <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14068>
- Younis, M., Akhtar, S., Ismail, T., Qamar, M., Sattar, D., Saeed, W., Mubarak, M. S., Bartkiene, E., & Rocha, J. M. (2024). Lactic Acid Fermentation

Ameliorates Intrinsic Toxicants In Brassica Campestris L. Leaves Harvested At Different Growth Stages. *Foods*, 13(12), 1826. <https://doi.org/10.3390/Foods13121826>

Yunita, M., Warella, J. C., Astuty, E., Asmin, E., & Ohiwal, M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Manfaat Probiotik Dan Pelatihan Pembuatan Minuman Teh Kombucha. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 8(2), 1732–1741. <https://doi.org/10.31764/Jmm.V8i1.21658>

Yusmita, L., & Mutiar, S. (2023). Pengaruh Gula Pasir Dan Madu Sebagai Sumber Karbon Dalam Fermentasi Kombucha Air Kelapa Sebagai Minuman Fungsional. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah*, 17(1), 100–108.

Zubaidah, E., Dessi Effend, F., & Chairul. (2021). *Kombucha: Mikrobiologi, Teknologi, Dan Manfaat Kesehatan*.