

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. *Association of Official Analytical Chemists*. 1995. *Official Methods of Analysis 14th edition*. Washington DC: AOAC int.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. Minuman Serbuk Tradisional. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897-2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2981:2009. Yogurt. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3836-2013. Syarat Mutu Teh Kering. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 3722:2018. Minuman Serbuk Berperisa. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [DUS] *Draft Uganda Standard*. 2018. *Kombucha Specification. First Edition*. DUS 2037.
- [KEMENKES] Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Materia Medika Indonesia Jilid VI*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- [US EAS] *East African Standard*. 2001. *Hygiene in the food and drink manufacturing industry – Code of practice*. ICS 67.020.
- [US EAS] *East African Standard 104*. 2014. *Alcoholic Beverages-Methods of Sampling and Test*. UNBS/TC2/SC 16.
- [US ISO] *International Organization for Standardization 7251*. 2005. *Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive Escherichia coli – Most probable number technique*.
- [US ISO] *International Organization for Standardization 21527-1*. 2008. *Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds – Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95*.
- [US ISO] *International Organization for Standardization 4833-1*. 2013. *Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms – Part 1: Colony count at 30 °C by the pour plate technique*.
- [US ISO] *International Organization for Standardization 1842*. 2017. *Fruit and Vegetable Products-Determination of pH*. ISO/TC 34/ SC 3.

- [US ISO] *International Organization for Standardization* 6579-1. 2017. *Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella – Part 1: Detection of Salmonella spp.*
- [US ISO] *International Organization for Standardization* 6888-1. 2021. *Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species).*
- Adebo, A.A., Njobeh, P.B., dan Kayitesi E. 2018. *Fermentation by Lactobacillus fermentum strains (singly and in combination) enhances the properties of ting from two whole grain sorghum types. Journal of Cereal Science*, Vol. 82, pages 49-56.
- Adebo, O.A. dan Medina-meza, I.G. 2020. *Impact of fermentation on the phenolic compounds and antioxidant activity of whole cereal grains: a mini review. Molecules*, 25 (4): 927.
- Adisakwattana, Sirichai, Porntip Pasukamonset, dan Charoonsri Chusak. 2020. *Clitoria ternatea beverages and antioxidane usage. Academic Press, Pages* 189-196.
- Adrian, M.M., Paransa, D.S.J., Paulus J.J.H., Kawung N.J., Bara R.A., Keppel, R.C. 2021. Analisis Jenis Pigmen Karotenoid Pada Kepiting *Sesarmops Sp* Dari Pesisir Teluk Manado. *Jurnal Ilmiah PLATAX*, Vol. 9(2): 204-209 , ISSN: 2302-3589.
- Afdhaliah,N., Kusumaningrum I., Zuraida I. 2024. Karakteristik fisikokimia serbuk minuman jahe merah instan dengan penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*). *JPHPI*, Vol.27(3): 252-265.
- Afrianto, W.F., Tamnge, F., dan Hasanah, L.N. 2020. *A relation between ethnobotany and bioprospecting of edible flower butterfly pea (Clitoria ternatea) in Indonesia. Asian Journal of Ethnobiology*. 3(2):51-61.
- Agustien, Gina S. Nitya N.F., dan Amanda S. 2022. Pengaruh variasi konsentrasi starter terhadap kualitas organoleptik kombucha daun kenitu (*Chrysophyllum cainito L.*). *Seminar Nasional LPPM UMMAT*. ISSN 2964-6871, Volume 1 Juli 2022.
- Agustin, D.A & Wibowo, A.A. 2021. Teknologi enkapsulasi: teknik dan aplikasinya. *Distilat*. 2021, 7 (2), 202-209, e-ISSN : 2714-7649.
- Agustin, R.D., Puspo E.G., Endang P. 2024. Variasi lama waktu fermentasi terhadap karakteristik kimia teh kombucha: meta-analisis. *Agrointek*, Volume 18 No 3: 538-551.
- Amalia, Rizki dan Citra Firmadhani. 2022. *Teknik Pengambilan Keputusan*. Bandung: Penerbit RTujuh Mediaprinting.

- Amalina, Nur A., Sri H., dan Suharman. 2024. Review: diversifikasi kombucha sebagai minuman fungsional. JITAP, Vol. 01, No. 02, E-ISSN 3032-064X.
- Amelia, Dwi Cahyani, Dahlan, S.A., Bait, Y., Nalole, J.A., Ali, A.A.R. 2023. Pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia minuman instan buah nangka (*Artocarpus integra*). Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa, Vol. 2(2), Hal 131 – 140, e-ISSN : 2964-0202.
- Aminah, Hamsinah, Nurmila A.A., Sulasmi A. 2020. Potensi ekstrak rumput laut (*Euclima cottoni*) sebagai antioksidan. As-Syifaa Jurnal Farmasi, 12(1):36-41. ISSN : 2502-9444.
- Andarwulan N., Dedi F., G.A. Wattimena, Kalidas S. 1999. *Antioxidant activity associated with lipid and phenolic mobilization during seed germination of pangium edule reinw.* J. Agric. Food Chem., 47, 3158-3163.
- Anggadiredja, T. J. 2009. Rumput Laut: Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial. Depok : Penebar Swadaya. Hal. 65.
- Anggraini, Ardhelia C. dan Retnaningrum, E. 2023. Efektivitas dan kualitas produk fermentasi kombucha dengan kombinasi substrat teh daun sukun (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg) dan lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f.). Jurnal Pengolahan Pangan 8 (2): 907-106, e-ISSN : 2621-6973.
- Angriani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2(2), 32–37.
- Annisa, W. 2022. Analisis Faktor–Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Tanaman Hias Di Lubuk Minturun Kota Padang. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Arziyah, D., Yusmita L., Wijayanti, R. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. JPPIE, Vol.01 No.02, e-issn :2809-9532.
- Asiah, N. & M. Djaeni. 2021. Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. Malang: AE Publishing.
- Atmaka, W., Af'idatusholikhah, Prabawa S. Yudhistira B. 2021. Pengaruh variasi konsentrasi kappa karagenan terhadap karakteristik fisik dan kimia gel cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers). *Journal of Agro-based Industry* Vol.38 No.1, 25-35.
- Azis, M.A., Suriliyani D., Haryati S., Munandar A. 2023. Karaketrisasi profil sensori dan kimia donat dengan penambahan tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. *Journal of Local Food Security*, Vol.4, No.2.

- Bishop, P., Pitts, E. R., Budner, D., & Thompson-Witrick, K. A. 2022. *Chemical composition of kombucha. Beverages*, 8(45), 1–17.
- Budiasih, K. S. 2017. Kajian potensi farmakologis bunga telang (*Clitoria ternatea*). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY, 21(4), 183–188.
- Burhan, A.H., Eva A.R., Iramie D.K.I. 2022. Pengaruh waktu penyeduhan terhadap kadar vitamin C pada minuman bunga telang (*Clitoria ternatea*). Jurnal Ilmu Kesehatan, Vol. 1, No. 1, Hal. 39-49.
- Cahyaningsih, E., Sandhi K, P. E., & Santoso, P. (2019). Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan metode spektrofotometri UV-VIS. Jurnal Ilmiah Medicamento, 5(1), 51-57.
- Cheung, L.M., Peter C.K.C., dan Vincent E.O. 2003. *Antioxidant activity and total phenolics of edible mushroom extracts. Food Chemistry* 81, P 249-255.
- Choiriyah, N.A., Nur A.Q.A., Hesti A.P., dan Yohanna P. 2021. Mikroenkapsulasi asap cair tempurung kelapa menggunakan variasi total padatan terlarut. Jurnal Agrikultura, 32 (3): 284-289. ISSN 0853-2885.
- Dari, D.W. dan Junita D. 2020. Karakteristik fisik dan sensori minuman serbuk sari buah pedada. JPHPI 2020, Volume 23 Nomor 3, 532-541.
- De Garmo, E. D, G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economis. New York: Mc. Millan Publishing Company*.
- Devi F.P., Delfimelinda N.R., Firman K., dan Ashmad R. 2020. Produksi kappa karaginan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan metode *semi-refined carrageenan*. *Journal of Fundamentals and Applications of Chemical Engineering*, Vol. 01, No. 01.
- Dewi, T. O. T., Dewi, Y. S. K., & Sholahuddin. 2021. Kajian suhu pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia dan sifat organoleptik pada teh herbal kulit buah nanas (*Ananas comosus (L.) Merr .*). Jurnal Sains Pertanian Equator, 10(3), 1–10.
- Dewi, B.K., I Nengah K.P, Ni L.A.Y. 2022. Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh herbal bubuk daun pohpohan (*Pilea trinervia W.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 11 (1) 2022 1-12.
- Dianatasya, Andini. 2020. Analisa kadar vitamin C *infused water* bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dan Lemon (*Citrus limon*). Karya Tulis Ilmiah. Jombang: STIKES Insan Cendekia Medika.
- Dirgandini, P.E. Ni W.W., Gusti A.K.D.P. 2024. Pengaruh konsentrasi ekstrak dan maltodekstrin terhadap antioksidan enkapsulat ekstrak daun kelor (*Moringa*

- Oleifera L.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 13 (3): 422-436, ISSN : 2527-8010.
- Dolorosa, M.T., Nurjanah, Purwaningsih, Sri., Anwar E., Hidayat, T. 2017. Kandungan senyawa bioaktif bubur rumput laut *Sargassum plagyophyllum* dan *Eucheuma cottonii* sebagai bahan baku krim pencerah kulit. JPHPI, Volume 20 Nomor 3, hlm. 633-644.
- Domínguez-Niño, A., Guillén-Velázquez, P., Santos-González, I., García-Valladares, O., & Vázquez-Morales, J. M. 2025. *Total phenolic, flavonoid content, and antioxidant activity of dried marigold (Tagetes erecta L.) petals produced in a mixed-mode solar dryer. Plant Foods for Human Nutrition*, 80(3), 123.
- Erfianti, R., Kiranawati, T.M., dan Rohajatien, U. 2023. Pengaruh maltodekstrin terhadap sifat fisik dan kiia pewarna bunga tapak dara (*Catharanthus roseus*). Sebagai *biocolor* pangan. Jurnal Agroindustri, 13.1.1-13, eISSN: 26139952
- Eun, J.-B., Maruf, A., Das, P.R., Nam, S.-H.,. 2020. *A review of encapsulation of carotenoids using spray drying and freeze drying. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60, 3547–3572.
- Evadewi, F.D. dan Tjahjani, S.M.P. 2021. Viskositas, keasaman, warna, dan sifat organoleptik yogurt susu kambing yang diperkaya dengan ekstrak beras hita. JIUBJ, 21(2), 837-841.
- Evangelina Gabriella dan Ira Nugerahani. 2025. Pengaruh waktu fermentasi terhadap karakteristik fisikokimia, mikrobiologis, dan sensoris kombucha teh hijau. Zigma, 40(1), 233-257.
- Fadilla Raisa. 2025. Aktivitas antioksidan dan organoleptik minuman probiotik kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea L*) terhadap variasi konsentrasi madu. Jurnal Riset Rumpun Ilmu Kesehatan Volume 4, Nomor 1, Hal. 207-216, e-ISSN: 2828-9374.
- Fatdillah, H., Febrianti, F., Sari, D.R. 2023. Pengaruh fermentasi spontan dan *back-slopping* terhadap kualitas dadih berdasarkan total bakteri asam laktat, ph dan total *titratable acidity*. Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani, Vol. 4, No. 2, ISSN : 2828-9412.
- Fatriyanti, D. 2021. Analisis proksimat, kandungan zink, dan aktivitas antioksidan makroalga *Eucheuma cottoni* di Perairan Lemukutan. Oseanologia, Vol 1, No.1, 28-32, e-ISSN 2830-7771.
- Febrianti, Widhyasanti, A., Nurhasanah, S. 2022. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) terhadap bakteri patogen. ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia, Vol. 18(2), 234-241.

- Federer, W. 1963. *Experimental Design, Theory And Application*. New York: Mac Millan.
- Filippis, F., Troise, A., Vitaglione, P., dan Ercolini, D. 2018. *Different temperatures select distinctive aceticacid bacteria species and promotes organic acids production during kombucha tea fermentation*. *Food Microbiology*, 73, 11–16.
- Fikayuniar Lia, Sulastri A. Ayu J.A., Mega A.A., Bela C.S., Lora I. 2023. Skrining fitokimia serta uji karakteristik simplisia dan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan berbagai metode. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9 (15), 308-320, e-ISSN: 2089-5364.
- Fu, Yao, Jin-Chao Y., Anthony B.C., Alexandra M.T., Yu Zhang, Hua-Ying Y., Jian-Wen L., Xue-Fei Y. 2018. *A billion cups: The diversity, traditional uses, safety issues and potential of Chinese herbal teas*. *J. ethnopharmacol*, 222:217-228.
- Furayda, N. dan Khairi, A.N. 2023. Karakteristik fisikokimia minuman serbuk instan dengan variasi bonggol nanas (*Ananas comosus Merr*) dan maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, Volume 10, No. 1
- Gabriela. M.C., Rawung, D., Ludong, M.M. 2020. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan minuman instan serbuk buah pepaya (*Carica papaya L.*) dan buah pala (*Myristica fragrans H.*)
- Gaggia, F., Baffoni, L., Galiano, M., Nielsen, D. S., Jakobsen, R. R., & Castro-Mejia, J. L. (2019). *Kombucha beverage from green, black and rooibos teas: a comparative study looking at microbiology, chemistry and antioxidant activity*. *nutrients*, 11(1).
- Gultom, Afriani. 2025. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya L.*). [Skripsi]. Jambi: Universitas Jambi.
- Handayani, R., Nurul Q., dan Tri A.R. 2020. Analisis pengaruh penyimpanan terhadap kadar vitamin c pada cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*) dan cabai merah besar (*Capsicum annum L.*) dengan metode spektrofotometri. *Jurnal Surya Medika*, Vol. 5, No.2.
- Haris R., Amalia E., Sriwidodo. 2025. REVIEW: penggunaan maltodekstrin pada enkapsulasi ekstrak bahan alam dan stabilitasnya terhadap ph dan suhu. *Malahayati Health Student Journal*, Vol. 5, No.6, hlm 2557-2571, e-ISSN: 2746-3486.
- Herawati H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 37, No. 1 (hal. 17-25).
- Huda Vanya A. dan Lailatus Sa'diyah. 2024. Kadar vitamin c pada kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea*) paska fermentasi dan masa simpan 7 hari. . *BIOSCIENTIAE* Volume 21, Nomor 2, hlm. 85-92.

- Husnani dan Tesya Widia Ningsih. 2023. Formulasi minuman serbuk instan dari campuran buah dan sayur. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional* Volume 3, Nomor 1, Juni 2023, ISSN 2798-8740.
- Hooi, S. L., Dwiyanto, J., Toh, K. Y., Tan, G., Chong, C. W., Lee, J. W. J., & Lim, J. 2023. *The microbial composition and functional roles of different kombucha products in Singapore*. *CYTA: Journal of Food*, 21(1), 269–274.
- Ibroham, M.H., Jamilatun, S., Kumalasari, I.D. 2022. *A review : potensi tumbuhan-tumbuhan di indonesia sebagai antioksidan alami*. Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ 2022. Jakarta, 26 Oktober. E-ISSN:2745-6080.
- Indriyani, V. 2022. Pengaruh waktu fermentasi pada kualitas kombucha. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 45-50.
- Jannah, S., Kurniawan, D.R., Mulyani E. 2022. Uji aktivitas antioksidan variasi perlakuan bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, Vol 9, No. 1, E.2615-8566.
- Julyasih, K.S.M. 2024. Uji organoleptik selai rumput laut *Eucheuma cottonii* dengan penambahan variasi komposisi buah stroberi (*Fragaria ananassa*). *Wahana Matematika dan Sains: Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya*, Vol. 18 No. 2, e-ISSN: 2549-6727.
- Jurado M.C., Oscar C.Á., Porfirio J.L., Ofella A.H.R., Laura R.O.M., Emilio R.M.M., Damaris L.O.B., dan Irán. 2023. *Bioactive compounds, minerals and antioxidants of edible flowers of peach and apple*. *International Journal of Food Properties*, VOL. 26, NO. 1, 1855–1866.
- Kaljannah, A.R. Indriyani, Ulyarti. 2018. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman serbuk buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi* 2018.
- Khamidah, A., dan Antarlina, S.S. 2020. Peluang Minuman Kombucha sebagai Pangan Fungsional. *Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2): 184–200.
- Khumar, F., Rosida D.F., Winarti, S. 2020. Karakteristik minuman serbuk legen rosella dengan metode *foam mat drying*. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020*. Surabaya, 10 Oktober.
- Kumalaningsih. 2005. *Membuat Makanan Cepat Saji*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Kurniati, E., Huy, V.T., Anugroho F., Sulianto A.A., Amalia N., Nadhifa A.R. 2020. Analisis pengaruh pH dan suhu pada desinfeksi air menggunakan *microbubble* dan karbondioksida bertekanan. *JPSL* 10(2): 247-256, E-ISSN: 2460-5824.

- Kurniati, Fitri. 2021. Potensi bunga marigold (*Tagetes erecta* L.) sebagai salah satu komponen pendukung pengembangan pertanian. *Media Pertanian*, Vol. 6, No. 1, pp. 22-29, e-ISSN : 2745-8946.
- Kushargina, R., Inne I.S., Rimbawan R., Mira D., Evy D. 2023. Pengaruh fermentasi dan penambahan gula pada organoleptik minuman kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal SAG Gizi dan Kesehatan*, Vol. 5, No. 1.
- Kushargina R., Rimbawan R., Mira D., Evy D. 2024. *Metagenomic analysis safety aspects, and antioxidant potential of kombucha beverage produced from telang flower (Clitoria ternatea L.) tea*. Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=4723889> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.4723889>
- Kuswandari, Fira, Ernawati S., Nurbaiti, Ali H. 2022. *Analysis of total phenols, total flavonoids, and anthocyanin levels in blue pea flowers (Clitoria ternate L.)*. *Journal of Tropical Biodiversity*, Vol.2, No.3, E-ISSN: 2774-4116.
- Laureys, D., Scott J.B., dan Jessika D.C. 2020. *Kombucha tea fermentation: a review*. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 78 (3), 165–174.
- Li, X., Zhao, M., He, Z., & Zhang, Z. 2017. *Molecular interactions between carrageenan and milk proteins: Rheological and structural studies*. *Food Hydrocolloids*, 63, 119–127.
- Liu, X., Jia, B., Sun, X., Ai, J., Wang, L., Wang, C., Zhao, F., Zhan, J., & Huang, W. 2015. *Effect of initial pH on growth characteristics and fermentation properties of Saccharomyces cerevisiae*. *Journal of Food Science*, 80(4), 800–808.
- Luciana, Lisma dan Yulidar. 2024. Analisis aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga telang warna biru dan putih dengan metode DPPH. *Serambi Konstruktivis* , Volume 6, No.2, ISSN : 2656 – 5781.
- Mahardani, O.T. dan Yuanita L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Journal of Chemistry*, Vol.10, No.1.
- Maharina, L., Sigit P., Bara Y. 2022. Pengaruh variasi suhu pengeringan dan formulasi terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris minuman herbal daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) dan daun stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*). *Jurnal Agrotek*, Vol 16, No. 4.
- Maki, H.A dan Ujang Nurjaman. 2022. Pengambilan keputusan dalam pendidikan berbasis agama, filsafat, psikologi, dan sosiologi. *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan dan Kemasyarakatan*, Vol. 16, No. 1, E-ISSN: 2621-0681.

- Makmur, T., Wardhana M.Y., A., R.Chairuni. 2022. Daya terima konsumen terhadap produk olahan minuman serbuk dari limbah biji nangka (*Arthocarpus heterophilus*). MAHATANI, Vol. 5, No 1.
- Manao, M., Karo, R.M.B., dan Razoki. 2024. Uji aktivitas antioksidan dari fraksi etil asetat ekstrak metanol daun kerai payung (*Filicium decipiens*). *Jambura Journal of Health Science and Research*, vol.6, No.3., E-ISSN : 2655-643X.
- Maneesai P, Iampanichakul M, Chaihongsa N, Poasakate A, Potue P, Rattanakanokchai S, Bunbupha S, Chiangsaen P, Pakdeechote P. 2021. *Butterfly pea flower (Clitoria ternatea linn.) extract ameliorates cardiovascular dysfunction and oxidative stress in nitric oxidedeficient hypertensive rats. Antioxidants (Basel)*, 10(4):523.
- Manivannan, A., Santhosh N., Tejaswini P. 2021. *Comparative study on color coordinates, phenolics, flavonoids, carotenoids, and antioxidant potential of marigold (Tagetes sp.) with diverse colored petals. Journal of Food Measurement and Characterization. Journal of Food Measurement and Characterization, volume 15, pages 4343 – 4353.*
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85.
- Martina, Samsuri, I Made M., I Wayan S., Putu Devi J. 2025. Penetapan parameter non-spesifik dan spesifik mutu simplisia bunga gemitir sebagai bahan baku sediaan obat. *Buletin Veteriner Udayana*, 17(3): 855-864, eISSN 2477-2712.
- May, A., Narayanan, S., Alcock, J., Varsani, A., Maley, C., & Aktipis, A. 2019. *Kombucha: a novel model system for cooperation and conflict in a complex multi-species microbial ecosystem*. *PeerJ* (9), 1–22.
- Moliner, C., Barros, L., Dias, M.I., López, V., Langa, E.,erreira I.C.F.R., Rincón, C.G. 2018. *Edible flowers of Tagetes erecta L. as functional ingredients: phenolic composition, antioxidant and protective effects on caenorhabditis elegans. Nutrients*, 1-14.
- Muawanah, Ahyar A., Hasnah N. 2016. *Antioxidant activity and toxicity polysaccharide extract from red algae Eucheuma cottonii and Eucheuma spinosum. International Journal Marina Chimica Acta*, 17(2): 15- 23.
- Mulyani, S., Indrawati E., Padawan F. 2024. Budidaya dan Kualitas Kandungan Karagenan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* di Perairan. Makasar: Intelektual Karya Nusantara.
- Nabila, F.S., Dara R., Vincentia C.Y., Fauzia L., Nur A. 2022. Potensi bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai antibakteri pada produk pangan. *JITIPARI* Vol. 7 No. 1. E-ISSN: 2579-4523.

- Nainggolan, I., Ruswanto A., Widiasaputra, R. 2023. Kajian variasi penambahan gula dan lama pemanasan terhadap karakteristik minuman sari jeruk lemon (*Citrus Limon*). *Agroforetech*, Vol.1 No.3, 1863-1872.
- Nanda, Wayan A.K. 2023. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Batang Marigold (*Tagetes erecta Linn.*). Skripsi. Denpasar: Poltekkes Denpasar.
- Naufal, Achmad, Noor Harini, dan Desiana Nuriza Putri. 2022. Karakteristik kimia dan sensori minuman instan kombucha dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) berdasarkan konsentrasi gula dan lama fermentasi. *Food Technology and Halal Science Journal*, Vol 5 (No. 2) (2022) 137-153.
- Nisa, A. 2022. Pengaruh Sinar Ultraviolet-C dan Inaktivasi Fotodinamik untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris*). [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Nisak, Yunita K. 2023. Studi aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha: kajian pustaka. *AGRITEPA*, Vol.10, No.1. e-ISSN : 2722-1881.
- Noveriza, R., & Syahid, S. F. (2025). *Identification and Evaluation of Bioactive Compounds from Selected Medicinal Plants: Potential Antibacterial Agent*. Vegetos, Springer. [DOI: 10.1007/s42535-025-00712-4].
- Nosa, Sulistiana P., Karnila, R. & Diharmi, A. 2020. Potensi kappa karaginan rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) sebagai antioksidan dan inhibitor enzim α -glukosidase. *Berkala Perikanan Terubuk*, Vol. 48, No. 2, ISSN: 0126-4265.
- Nuraini, Mirza, dan Djulardi, A. 2017. Karotenoid sebagai *Feed Additive* untuk Unggas. Padang: SUKABINA Press.
- Nurali, E.J.N., Ruindungan E.T.P., Taroreh M.I.R., Rawung D., Ossoe, J.J.E. 2023. Pengembangan *snack bar* tepung komposit pisang goroho (*Musa acuminata*), ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi Terapan*, Vol. 4, No.1, e-ISSN: 2797-0647.
- Nurhasanah, Fu'adah, I.T., Satria H., Yuwono S.D. 2-2-. Analisis eksopolisakarida dari bakteri asam laktat hasil fermentasi kefir kolostrum. *Analit : Analytical and Environmental Chemistry*, Vol.5, No.01, E-ISSN: 2540-8267.
- Nurhayati, T, Ibrahim B., Suptijah P., Salamah E., Fitra R.N., dan TIP, Rizky W.A. 2015. Karakterisasi pepton ikan hasil tangkap sampingan tidak layak konsumsi sebagai sumber nutrisi pertumbuhan mikroorganisme. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol.25, No.1, 68-77, E-ISSN: 2252-3901.
- Nurhayati, N., Sih Yuwanti dan Aurora U. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha cascara (kulit kopi ranum). *J. Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.

- Nurul A, M.F., Larasati, D., dan Sani, E.Y. 2022. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* buah parijoto (*Medinilla speciosa blume*). Jurnal Mahasiswa, Vol.64.
- Nurnasari, E., & Khuluq, A. D. 2017. Potensi diversifikasi rosela herbal (*Hibiscus Sabdariffa L.*) untuk pangan dan kesehatan. Buletin Tanaman Tembakau, Serat & Minyak Industri, 9(2), 82–92.
- Oliveira, P.V.D., Afonso H.D.S.J., Carlos R.S.D.O., Carolina F.A., Cláudia H.O. 2023. *Kombucha benefits, risks and regulatory frameworks: A review. Food Chemistry Advances*, Volume 2, ISSN 2772-753X.
- Pangestu, R.F., Legowo, A.M., Al-Baarri, A.N., Pramono, Y.B. 2017. Aktivitas antioksidan, pH, viskositas, viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL), pada yogurt *powder* daun kopi dengan jumlah karagenan yang berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (2): 17-84.
- Paramitha, D.A.I., Suaniti, N.M., & Sibarani, J. 2018. Aktivitas antioksidan bunga pacar air merah (*Impatiens balsamina L.*) dan bunga gemitir (*Tagetes erecta L.*) dari limbah canang. Chimica et Natura Acta, 6(1): 8-11.
- Parklak W., Sakaewan O., Kanokwan K., Kongsak B. 2023. *In vitro α -Amylase and α -Glucosidase inhibitory effects, antioxidant activities, and lutein content of nine different cultivars of marigold flowers (Tagetes spp.)*. Molecules, 28(8), 3314.
- Permana, M.R.I., Yufis A., Otto E. 2020. Sistem pakar untuk mengidentifikasi hama dan penyakit pada tanaman apel menggunakan metode dempster shafer. Jurnal Repositor, Vol. 2, No. 1.
- Poli, A.R., Katja D.G., Aritonang, H.F. 2022. Potensi antioksidan ekstrak dari kulit biji matoa (*Pometia pinnata J. R & G. Forst*). Chem. Prog. Vol. 15. No. 1, 25-30.
- Pomeranz, Y dan C.E. Meloan. 1978. *Food Analysis: Theory and Practice*. New York: Chapman & Hall.
- Prayitno, SP., Guntoro, & Sri S.U. 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 Tahun 2019, ISBN : 978-602-14917-8-2.
- Prihastuti, Dwi dan Marline Abdassah. 2019. Karagenan dan aplikasinya di bidang farmasetik. Majalah Farmasetika, 4 (5), 146-154.
- Purnomo, Dwi, Setiawan Agus, Yusmaniar. 2023. Pengaruh faktor suhu dan kelembaban pada lingkungan kerja terhadap pertumbuhan dan perkembangan mikroba. Jurnal Riset Sains dan Kimia Terapan, Vol. 9 No. 2, E-ISSN: 2303-0720.

- Purwanto, U.M.S., Kamaratih A., Sulistiyan. 2022. Aktivitas antioksidan ekstrak kembang telang (*Clitoria ternatea* L.) dalam menghambat peroksidasi lipid. *Current Biochemistry*, 9(1): 26 – 37, e-ISSN: 2355-7931.
- Pushparaja, V., Antonyrasan, N., & Selvanayagam, A. 2025. *Formulation and Quality Evaluation of Composite Biscuits Incorporated with Dried Blue Pea (Clitoria ternatea) Flower Powder*. *Journal of Agriculture and Value Addition*, 8(1), 45–56.
- Puspaningrum, D. H. D., Sumandewi, N. L. U. & Sari, N. K. 2022. Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan selama fermentasi kombucha cascara kopi arabika (*Coffea arabika* L.) Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 5(2): 44- 51.
- Puspita, M., Izzati, M., & Pramesti, H. (2020). *Characterization of carrageenan from Eucheuma cottonii and its buffering capacity in acidic systems*. *Indonesian Journal of Marine Sciences*, 25(3), 101–108.
- Putri, D.A., Husnita K., Mia U., Aziza S., Ahmad R. A. 2023. Produksi kombucha teh hitam menggunakan jenis pemanis dan lama fermentasi berbeda. *Jurnal Kolaboratof Sains*, Vol. 6, hlm. 640-656.
- Putri Amanda R. Dan Novena Y.L. 2023. Perbedaan kadar vitamin c pada terong belanda (*Solanum betaceum* cav.) segar dan rebusan secara spektrofotometri visibel. *Jurnal Farmasetis* Volume 12 No 4, e-ISSN 2549-8126.
- Putri, Nabila F. 2023. Mutu Kombucha Bunga Telang dengan Perbedaan Jenis Gula dan Suhu Fermentasi. [SKRIPSI]. Jember: Universitas Jember.
- Putri, Aisya Kamila & Sabrina. 2024. Potensi kombucha sebagai minuman probiotik dan sumber antioksidan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(5), 37-44, e-ISSN: 2089-5364.
- Rahardjo, M., Lydia N.L., Rachel I.I.P. 2024. Perbandingan sifat kimia dan sensori terhadap penggunaan madu, gula jagung, dan gula pasir pada fermentasi kombucha. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 9, No. 3, P. 7368-7380.
- Ralph, Currier Davis. 1951. *The Fundamentals of Top Management*. Hyderabad: Harper And Brothers Publishers.
- Ranggaini, Monica D., Johni H., Intan P.K. 2023. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga *Clitoria ternatea* L. dengan senyawa antioksidan (antosianin dan mirisetin). *Jurnal Kedokteran Gigi Terpadu*, Vol.5, No.1, 1-6.
- Rani, A., Sharma, M., & Chauhan, N. (2023). *Nutritional and phytochemical analysis of Clitoria ternatea L. flower extract*. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 12(4), 155–161.
- Rezaldi, F., Setiawan, U., Trisnawati, D., Fadillah, M. F., & Setyaji, Y. 2022. Bioteknologi kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan variasi gula

- stevia sebagai antikolesterol pada bebek pedaging. *Jurnal Dunia Farmasi*, 6(3): 156-169.
- Ristiarini, S., Cahyanto, M.N., Widada J., Rahayu, E.S. 2018. Pengaruh penambahan laurat dan glisin terhadap nilai warna dan kadar sitrinin angkak. *Agritech*, 38 (3): 320-329.
- Riva, A.F., Sumiyati S., Sarminingsih A. 2022. Pengaruh variasi pac, soda ash dan polimer terhadap penyisihan ph dan warna pada unit instalasi pengolahan air minum di Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, Volume 20, Issue 4: 769-776, ISSN 1829-8907.
- Roos, J. D., Luc De Vuyst. 2018. *Acetic acid bacteria in fermented foods and beverages. Journal Current Opinion in Biotechnology*. Vol. 49 (hal. 115-119).
- Rosada, Fanny F.A., Eva Agustina, Hanik Faiziah. 2023. 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.
- Rosida, Dedin F., Diska Lailatus S., Andre Yusuf T.P. 2021. Aktivitas antioksidan minuman serbuk kombucha dari daun ashitaba (*Angelica keiskei*), kersen (*Muntingia calabura*), dan kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, vol 15, No. 1, E-ISSN : 2654 – 5292.
- Rustini, N.L. dan N.M. Puspawati. 2025. Penentuan kadar total fenol dan total flavonoid serta potensi antioksidan berbagai ekstrak daun girang (*Leea angulata Korth. Ex Miq*). *Jurnal Kimia*, 19 (1), e-ISSN 2599-2740.
- Safira, I., Brilliantina A., Putri A.M. 2023. Pengaruh waktu pengeringan terhadap karakteristik kimia dan sensoris teh cascara excelsa. *The First National Conference On Innovative Agriculture 2023* Department of Agricultural Technology, Politeknik Negeri Jember. Jember, 25 November 2023.
- Saidi, Ida A. dan Azara, R. 2023. *Buku Ajar Rumput Laut dan Produk Olahannya*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Salam, F., Ansharullah, dan Suwarjoyowirayatno. 2024. Karakteristik fisikokimia karagenan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) serta pengaplikasiannya sebagai gelling agent pada jelly drink mangga (*Mangifera indica L*). *Jurnal Riset Pangan*, Vol. 2, No.3, P. 223 – 233.
- Santoso, B., & Wahyu, E.S.M. 2015. Penapisan zat warna alam golongan *anthocyanin* dari tanaman sekitar sebagai indikator asam basa. *Jurnal Fluida*, 11(2): 1–8.
- Sao, FPV, S Bahri, & Indriani. 2019. Produksi maltodekstrin dari pati umbi talas (*Colocasia esculenta*) menggunakan enzim α -amilase. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*. 5(1): 68-77.

- Saraswati S.S., Lumban N.L.T., Aludin A.Y., Rut K.H., Gusti A.M. 2022. Karakteristik organoleptik rumput laut kering. Jurnal Bahari Papadak, Volume 3, Nomor 1 E-ISSN : 2723-6536.
- Sari, N.L.P.D.M., Ekawati I.G.A., Yusasrini, N.L.A. 2023. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen jelly rujak mengkudu. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 12(4): 860-870, ISSN : 2527-8010.
- Saputra, P., Lisa Y., Isril B. 2022. Pengaruh penambahan karagenan terhadap total asam minuman jelly sari buah kuini (*Mangifera odorata griff*). Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, Vol 1, No.1, 17-20.
- Saputri, R.E., Diana S.H. Hot S. 2021. Pengaruh pemberian kolkisin terhadap keragaman morfologi tanaman marigold (*Tagetes erecta L.*). Jurnal Online Agroekoteknologi, Vol.9.No.2. ISSN No. 2337- 6597.
- Saswati, Ngatirah, Mohammad P.B. 2024. Karakteristik minuman serbuk berbasis bunga lokal dengan menggunakan metode foam mat drying. Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, Volume 15, No. 1, Halaman 20-35, e-ISSN: 2597-436X.
- Selvaraj, S., & Gurumurthy, K. (2023). *An overview of probiotic health booster kombucha tea. Chinese Herbal Medicines*, 15(1), 27–32.
- Setyaningsih, D., Musdiaty D., dan Muna Neli. 2019. Produksi bubuk sinbiotik dari hidrolisat *Eucheuma cottonii* menggunakan *spray drying*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 29 (3): 233-239.
- Simpson, M.G. 2006. *Plant Systematics*. USA: Elsevier Press.
- Sintyadewi Putu R. dan Ida Ayu W. 2021. Pengaruh lama waktu fermentasi terhadap total flavonoid dan uji organoleptik kombucha teh hitam dan infusa bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). Media Ilmiah Teknologi Pangan, Vol.8, No.2, 72 – 77, e-ISSN : 2477-2739
- Singh, R., et al. (2022). *Physico-chemical and mineral characterization of Tagetes erecta flowers from different regions of India*. Journal of Food Composition and Analysis, 110, 104586.
- Šivel, Miroslav, Stanislav Kracmar, Miroslav Fisera, Bořivoj Klejdus, & Vlastimil Kuban. *Lutein content in marigold flower (Tagetes erecta L.) concentrates used for production of food supplements. Czech J. Food Sci.*, 2014, 32(6):521-525.
- Skocinska, K.N., Barbara, S., Iwona, S. and Danuta, K.K. 2017. *Acid contents and the effect of fermentation condition of kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties. Cyta-journal of food*. 15(4): 601-607.

- Soekarto. S.T 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Soelarso, R Bambang. 1997. Budidaya Apel. Yogyakarta: Kanisius.
- Sofiana, M.S.J., Ikha S., Warsidah, Shifa H., Sy Irwan N. 2021. *Antioxidant and anti-inflamantory activities from ethanol extract of eucheuma cottonii from lemukutan island waters west kalimantan*. Saintek Perikanan : *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, vol. 17, no. 4, pp. 247-253.
- Sofiyah, Diska L. 2021. Karakteristik Minuman Serbuk Kombucha daun Ashitaba (*Angelica keiskei*), Kersen (*Muntingia calabura*), dan Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Penggunaan Maltodekstrin dan Gum Arab. [Skripsi]. Surabaya: UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Soto, S.A.V., Sandra B., Jalloul B., Jean P.S., Patricia T. 2018. *Understanding kombucha tea fermentation: a review*. *Journal of Food Science*. Vol. 83, No. 3 (Hal. 580-588).
- Sugiyanto, M.K., Sumual F.M., Djarkasi G.S.S. 2020. Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap profil dan aktivitas antioksidan *puree* buah naga merah. *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume 11 Nomor 2, 100-107.
- Suhartatik, N., Karyantina, M., Triyono, K., dan Bintoro, Y.D.D. 2023. Aktivitas antioksidan yoghurt susu biji ketapang (*Terminalia catappa*) dengan penambahan ekstrak daun seledri (*Apium graveolens*). *Jurnal teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 737-745.
- Sultana, H., Alakeel, K.A., Hassan, J., Mallick, S.R., Zakaria M., Kayesh E., Gomasta J., Zubayer, Md., Billah, M.M., Ozaki, Y., Alfagham A.T., Alamri, S. 2025. Nutrients, bioactive compounds and antinutritional properties of marigold genotypes as promising functional food. *Scientific Reports* 15 (1): 4867.
- Sundu, R., Supriningrum, R., Fatimah N. 2022. Kandungan total senyawa fenol, total senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit batang sekilang (*Embelia borneensis* Scheff.). *Bivalen: Chemical Studies Journal*, Vol. 5(2).
- Syafrida, M., Darmanti, S., dan Izzati, M. 2018. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air, kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan daun dan umbi rumput teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma*, Vol.20, No.1, 44-50.
- Syamsuhidayat, S. dan Hutapea, J. 1991. Inventaris tanaman obat Indonesia (I). Jakarta: Departemen Kesehatan RI, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Tanamas Leoni, I Desak Putu K.P., Ni Made Indri H.A. 2025. Pengaruh lama fermentasi lanjutan terhadap karakteristik kimia dan sensoris kombucha

- setelah penambahan sari mangga arumanis (*Mangifera indica* L.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 14 (1): 39-55.
- Tapotubun, A.M. 2018. Komposisi kimia rumput laut *Caulerpa lentilifera* dari perairan kei maluku dengan metode pengeringan berbeda. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(1): 13-23.
- Tonini, S., Ali Z.A.T., Pasquale F., Raffaell D.C., dan Marco G. 2024. *Apple blossom agricultural residues as a sustainable source of bioactive peptides through microbial fermentation bioprocessing*. *Antioxidants*, 13, 837.
- Unawahi, S., Asri W., Souvia R. 2022. Ekstraksi antosianin bunga telang (*Clitoria ternatea* Linn.) dengan metode ultrasonik menggunakan pelarut aquades dan asam asetat. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem 10(1).
- Vargas, B. K., Fabricio, M. F., dan Záchia Ayub, M. A. 2021. *Health effects and probiotic and prebiotic potential of kombucha: a bibliometric and systematic review*. *Food Bioscience*, 44 (Part A), e101332.
- Wahyuningtias Dwi S., Adita Silvia F., dan Desy N. 2023. Pengaruh suhu dan lama waktu fermentasi terhadap sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan teh kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Pharmacy Genius*, Vol. 02 No. 03 Hal. 198-207.
- Wardhani, Nanda P. 2015. Umur Simpan Kombucha Teh Hitam dengan Perisa Leci dalam Kemasan Cup Plastik dengan Metode Arrhenius. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Waruwu, Intan S., Ellsya A.R., Ani K. 2023. Penetapan kadar flavonoid total dan fenolik total serta uji penghambatan denaturasi protein dalam seduhan teh bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 27 (2): 47-51.
- Widayanti, E., Qonita J.M., Ikayanti R., Sabila N. 2023. Pengaruh metode pengeringan terhadap kadar flavonoid total pada daun jinten (*Coleus amboinicus* Lour). *IJPE*, 3(2): 219-225, ISSN: 2775- 3670.
- Widiasriani, I.A.P., Udayani, N.N.W., Triansyah, G.A.P., Dewi N.P.E.M., Wulandari, N.L.W.E., Prabandari A.A.S.S. 2024. Artikel *review*: peran antioksidan flavonoid dalam menghambat radikal bebas. *JSSCR*, Vol. 6, No.2, E-ISSN: 2656-9612.
- Wilmulda, A. 2021. Pengujian mutu abon dan sosis sapi dengan metode pengabuan (kadar abu dan kadar abu tidak larut asam). *AMINA*, 3 (1).
- Wulandari, D., Yuni K., M. Fadjar. 2018. *Activity of compounds on seaweed Eucheuma cottonii extract as antioxidant candidate to prevent effects of free radical in water pollution*. *Research Journal of Life Science*, 5(3), 173-182.

- Yanovskyi, O., et al. (2025). *A new product for the control of arthropod pests in industrial apple orchards in the Forest-Steppe of Ukraine*. Quarantine and Plant Protection, 7(1), 24–31.
- Yanto, T., Karseno, Purnamasari, M.M.D. 2025. Pengaruh jenis dan konsentrasi gula terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori *jelly drink*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VIII, No. 2.
- Yanuarti R, Nurjanah, Anwar E, Hidayat T. 2017. Profil fenolik dan aktivitas antioksidan dari ekstrak rumput laut *Turbinaria conoides* dan *Eucheuma cottonii*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(2): 230-237.
- Yudiastuti, Silvia O.N., Roni Kastaman, Een Sukarminah, dan Efri Mardawati. 2021. Pengaruh media inokulum dalam semi ko-enkapsulasi sel *Lactobacillus acidophilus* menggunakan enkapsulan matriks *eucheuma cottonii* – maltodekstrin. Jurnal Agrikultura 2021, 32 (3): 296 – 303, ISSN 0853-2885.
- Yuliasari, Hikmah, Laksmi Putri A., dan Erminawati. 2023. Identifikasi senyawa bioaktif dan evaluasi kapasitas antioksidan seduhan simplisia bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 18 (1) (2023) 1-9, ISSN 1693-9115.
- Zahara, Meuitia. 2022. Ulasan singkat: deskripsi bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dan manfaatnya. Jurnal Jeumpa, Vol. 9, No. 2. Hal. 719-728.
- Zhaki, M., N. Harun dan F. Hamzah. 2018. Penambahan berbagai konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fruit leather pepaya. J. Online Mahasiswa Universitas Riau. 5(2): 1-16.
- Zhang, W., J.J. Zhao, X. Zhang, N.S. Zhang, Y.P. Guo, X.L. Ren, dan L.X Mei. 2019. *Analysis of nutrients, bioactive compounds, and antioxidants in apple flowers at two stages of flowering*. Acta Horticulturae, (1261), 109–114.
- Zheng, J., Wittouck, S., Salvetti, E., Franz, C. M. A. P., Harris, H. M. B., Mattarelli, P., O'toole, P. W., Pot, B., Vandamme, P., Walter, J., Watanabe, K., Wuyts, S., Felis, G. E., Gänzle, M. G., & Lebeer, S. (2020). *A taxonomic note on the genus Lactobacillus: description of 23 novel genera, emended description of the genus Lactobacillus beijerinck 1901, and union of Lactobacillaceae and Leuconostocaceae*. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 70(4), 2782–2858.
- Zubaidah, E., Yurista, S., & Rahmadani, N. R. 2018. *Characteristic of physical, chemical, and microbiological kombucha from various varieties of apples*. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 131(1).