

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, S., Herawati, N., & Sahri, A. (2021). *Analisis Fisikokimia dan Sensoris Cascara Kombucha dari Pulp Kopi Robusta*. Universitas Bengkulu. Retrieved from <http://repository.unib.ac.id>
- Arziah, N. A., dkk. (2022). Uji Organoleptik Produk Pangan: Pendekatan Indrawi dalam Penilaian Mutu. *Jurnal Pangan dan Gizi*.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2006). *SNI 01-2346-2006: Metode Pengujian Organoleptik*.
- Fajriati, N., Wulandari, R. A., & Sari, D. P. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensoris kombucha cascara (kulit kopi ranum) dengan variasi konsentrasi dan waktu fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 135–144. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.2.135>
- Fitriana, R., dkk. (2022). Evaluasi Aroma Minuman Fermentasi Herbal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Good Brew. (2021). Not all kombucha is created equal: Why proper fermentation matters. Retrieved from <https://www.goodbrew.com.au/blogs/kombucha/not-all-kombucha-is-created-equal>
- Greenwalt, C. J., Ledford, R. A., & Steinkraus, K. H. (2000). Kombucha, the fermented tea: microbiology, composition, and claimed health effects. *Journal of Food Protection*, 63(7), 976–981. https://www.researchgate.net/publication/12404569_Kombucha_the_Fermented_Tea_Microbiology_Composition_and_Claimed_Health_Effects

- Gunawan, M. I. F., Nugraheni, M. A., Avrillita, K. B., & Irawan, F. A. (2025). Physicochemical and sensory differences between cascara kombucha made from red and green coffee cherries from the slopes of Mount Merapi.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* (4th ed.). CRC Press.
- Mulyani, N., Adawiyah, R., & Hakim, L. (2021). Pemanfaatan cascara sebagai bahan baku minuman fungsional. *Agroteknika*, 14(2), 112–120.
- Pratiwi, R. N. (2020). Formulasi Kombucha dengan Penambahan Pewarna Alami dari Bunga Telang. *Jurnal Pangan Fungsional*.
- Safira, A. D. (2025). *Karakterisasi Kombucha Ekstrak Limbah Ampas Kopi (Spent Coffee Grounds) dengan Variasi Suhu Ekstraksi dan Lama Fermentasi*. Universitas Kristen Satya Wacana. Retrieved from <http://repository.uksw.edu>
- Salsabila Arsyad, Y. G. (2022). *Analisis Kepuasan Konsumen terhadap produk minuman Herbal serbuk 'Sari Temulawak'* [Skripsi, Universitas Sebelas Maret]. Repository UNS.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Edisi Revisi). Bandung: Alfabeta.
- Surya, I., Pramono, A. Y., & Hartati, N. S. (2019). Pengaruh jenis gula terhadap aktivitas antioksidan kombucha teh hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 153–160.

Surya, R., Lestari, A. D., & Rahmawati, S. (2019). Pengaruh Jenis Gula terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kombucha Teh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 70–78.

Urbahillah, A. (2023). Karakteristik Kombucha Cascara dari Berbagai Variasi Konsentrasi dan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.

Villarreal-Soto, S. A., et al. (2018). Understanding kombucha tea fermentation: A review. *Journal of Food Science*, 83(3), 580–588.