

DAFTAR PUSTAKA

- Abdilah, N. A., Rezaldi, F., Kusumiyati, K., Sasmita, H., & Somantri, U. W. (2022). Aktivitas Antibakteri Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) yang Difermentasi Dengan Gula Aren Pada Konsentrasi Berbeda. *Tirtayasa Medical Journal*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.52742/tmj.v1i2.15139>
- Ameer, O. Z., Salman, I. M., Asmawi, M. Z., Ibraheem, Z. O., & Yam, M. F. (2012). *Orthosiphon stamineus*: Traditional uses, phytochemistry, pharmacology, and toxicology. *Journal of Medicinal Food*, 15(8), 678–690. <https://doi.org/10.1089/jmf.2011.1973>
- Anggraini, A. C., & Retnaningrum, E. (2023). Effectiveness And Quality Of Kombucha Fermented Product With Combination Of Bread Fruit Leaf Tea (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg) And Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f.) SUBSTRATES. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 97–106.
- Britany, M. N., & Sumarni, L. (2020). Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–6. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Chofidah, A. I., Danu, M. D., & Rosyidah, I. H. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Kombucha Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L .) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus* Program Studi S1 Farmasi Stikes Rumah Sakit Anwar Medika , Sidoarjo , Jawa Timur Program Studi D3 Farmasi Stikes Rumah Sakit. 2(1), 43–47.
- Chong, A. Q., Chin, N. L., Talib, R. A., & Basha, R. K. (2024). Modelling pH

- Dynamics, SCOBY Biomass Formation, and Acetic Acid Production of Kombucha Fermentation Using Black, Green, and Oolong Teas. *Processes*, 12(7). <https://doi.org/10.3390/pr12071301>
- Dewi, E. R. S. (2013). Kadar Lipase dan Protase Pada Fermentasi Kombucha Dengan Variasi Jenis Teh (*Camelia sinensis*). *Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(1), 64–73.
- Erwin. (2020). Review Kandungan Metabolit Sekunder Beberapa Tumbuhan Uncaria Yang Terdapat Di Kalimantan Timur. *Jurnal Atomik*, 05(1), 18–24. <http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/JA/article/view/940>
- Eugara, A. F., & Efendi, R. (2023). Eektivitas Penggunaan E-module Sebagai Media Pembelajaran Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa The Effectiveness of Using E-modules as Learning Media to Improve Student Learning Outcomes. *Jurnal Pendidikan*, 32(1), 19–32.
- Fadillah, M. F., Hariadi, H., Kusumiyati, Rezaldi, F., & Setyaji, D. Y. (2022). Karakteristik Biokimia Dan Mikrobiologi Pada Larutan Fermentasi Kedua Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Sebagai Inovasi Produk Bioteknologi Terkini. *Biologi, Jurnal Pendidikan*, 7(2).
- Faridah, H. D., & Sari, S. K. (2019). Utilization of Microorganism on the Development of Halal Food Based on Biotechnology. *Journal of Halal Product and Research*, 2(1), 33. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.2-issue.1.33-43>
- Febriyanti, R., Hidayati, N. R., & Pujiati, P. (2017). Penyusunan Modul Bioteknologi Berbasis Riset Tema Biodegradasi Lingkungan Sebagai Bahan

- Ajar SMA Kelas XII. *Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS II, September*, 395–401.
- Fitriasari, P. D., & Zahrotunisya, D. T. (2024). Anti-methicillin resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) activity of fermented apple peels kombucha and their chemical content. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1312(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1312/1/012056>
- Fitriyati, U., Mufti, N., & Lestari, U. (2015). Pengembangan Modul Berbasis Riset Pada Matakuliah Bioteknologi. *Jurnal Pendidikan Sains*, 3(3), 118–129.
- Gumanti, Z., Amalia Putri Salsabila, Sihombing, M. E., Peristiwa, & Kusnadi. (2023). Pengaruh lama fermentasi terhadap mutu organoleptik pada proses pembuatan kombucha sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 25–32. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i1.96>
- Halim, Y. (2023). Pemanfaatan Teh Daun Salam Dalam Pembuatan Kombucha [Utilization of Bay Leaf Tea in Kombucha Production]. *FaST - Jurnal Sains Dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 7(1), 26. <https://doi.org/10.19166/jstfast.v7i1.6612>
- Handayani, R., Tjoa, S. I. P., & Rosa, D. (2021). Karakteristik Fisikokimia Kombucha Daun Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) Dengan Penambahan Madu. *FaST - Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), 134–145.
- Hendra, R., Ahmad, S., Oskoueian, E., Sukari, A., & Shukor, M. Y. (2011).

Antioxidant, Anti-inflammatory and Cytotoxicity of *Phaleria macrocarpa* (Boerl.) Scheff Fruit. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 11. <https://doi.org/10.1186/1472-6882-11-110>

Hidayat¹, S. P., & Widowati¹, T. (2023). Beauty And Beauty Health Education Journal Analisis Hasil Penggunaan Ramuan Daun Jati Belanda Untuk Penurunan Berat Badan Di Desa Purwareja. *Beauty and Beauty Health Education Journal*, 12(2), 68. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/bbhe>

Hidayati, A. O., Lestariana, W., & Huriyati, E. (2012). Efek ekstrak teh hijau (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze var. *assamica*) terhadap berat badan dan kadar malondialdehid wanita overweight. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 9(1), 41. <https://doi.org/10.22146/ijcn.15377>

Hitijahubessy, H., Nur Aisyah Bandjar, M., Marcia Ch Huwae, L., & H Hanoatubun, M. I. (2023). Uji Aktivitas Antibakteri *Aeromonas hydrophilla* Penyebab Penyakit Ice-Ice Dari Ekstrak Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dan Daun Mangrove (*Rhizophora apiculata*). *Biofaal Journal*, 4(1), 40–48.

Iskandar, D., & Ramdhan, N. A. (2020). Pembuatan Teh Gambir (*Uncaria Gambir* Roxb) Asal Kalimantan Barat Variasi pada Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Technoscientia*, 13(1), 20–26.

Ismail, I., Mubarak, F., Rasyak, R. I., Rusli, R., Fitriana, F., & Mashar, H. M. (2023). Isolasi dan Uji Aktivitas Bakteri Asam Laktat dari Produk Fermentasi Kombucha Teh Dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella thypi*. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2), 335–344. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v9i2.386>

- Jakubczyk, K., Kałduńska, J., Kochman, J., & Janda, K. (2020). Chemical profile and antioxidant activity of the kombucha beverage derived from white, green, black and red tea. *Antioxidants*, 9(5). <https://doi.org/10.3390/antiox9050447>
- Jayabalan, R., Malbaša, R. V., Lončar, E. S., Vitas, J. S., & Sathishkumar, M. (2014). A review on kombucha tea-microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(4), 538–550. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12073>
- Kamelia, M., Winandari, O. P., Supriyadi, S., & Meirina, M. (2023). Analisis Kualitas Teh Kombucha Berdasarkan Jenis Teh Yang Digunakan. *Organisms: Journal of Biosciences*, 3(1), 17–26. <https://doi.org/10.24042/organisms.v3i1.16391>
- Khamidah, A., Antarlina, S. S., & Sudaryono, T. (2017). Ragam Produk Olahan Temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 36(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jp3.v36n1.2017.p1-12>
- Kumar, S., & Pandey, A. K. (2013). Chemistry and Biological Activities of Flavonoids: An Overview. *TheScientificWorldJournal*, 2013, 162750. <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=3891543&tool=pmcentrez&rendertype=abstract>
- Laavanya, D., Shirkole, S., & Balasubramanian, P. (2021). Current challenges, applications and future perspectives of SCOBY cellulose of Kombucha

- fermentation. *Journal of Cleaner Production*, 295, 126454.
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126454>
- Lastri, Y. (2023). Pengembangan Dan Pemanfaatan Bahan Ajar E-Modul Dalam Proses Pembelajaran. *Jurnal Citra Pendidikan*, 3(3), 1139–1146.
<https://doi.org/10.38048/jcp.v3i3.1914>
- Lia, R., Shalehah, A., Jannah, M., Muslimin, M. I., & Aini, K. (2024). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Organoleptik pada Proses Pembuatan Teh Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Kridatama Sains Dan Teknologi*, 6(02), 494–501. <https://doi.org/10.53863/kst.v6i02.1148>
- Liao, T., Li, X. R., Fan, L., Zhang, B., Zheng, W. M., Hua, J. J., Li, L., Mahrer, N., & Cheng, L. H. (2024). Nature of back slopping kombucha fermentation process: insights from the microbial succession, metabolites composition changes and their correlations. *Frontiers in Microbiology*, 15(August), 1–13.
<https://doi.org/10.3389/fmicb.2024.1433127>
- Lutfiah, S., Martino, Y. A., & Damayanti, D. S. (2023). Aktivitas Antibakteri Kombucha *Annona muricata* Linn, *Clitoria ternatea* Dan Kombinasi Keduanya Terhadap *Salmonella* sp. ... *Komunitas (Journal of ...*
<http://jim.unisma.ac.id/index.php/jkkfk/article/view/20627>
- Marisyah, A., Firman, & Rusdinal. (2019). Pemikiran ki hadjar dewantara tentang pendidikan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 3(2), 14–15.
- Maryati, Y., Susilowati, A., Artanti, N., Lotulung, P. D., & Aspiyanto. (2020). Pengaruh fermentasi terhadap aktivitas antioksidan dan kadar betasianin minuman fungsional buah naga dan umbi bit. *Jurnal Bioteknologi Dan*

Biosains Indonesia, 7(1), 48–58.

<http://ejurnal.bppt.go.id/index.php/JBBI/article/view/3732>

- Mizuta, A. G., de Menezes, J. L., Dutra, T. V., Ferreira, T. V., Castro, J. C., da Silva, C. A. J., Pilau, E. J., Machinski Junior, M., & Abreu Filho, B. A. de. (2020). Evaluation of antimicrobial activity of green tea kombucha at two fermentation time points against *Alicyclobacillus* spp. *Lwt*, 130(April), 109641. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109641>
- Mulyani, H., Maryati, Y., Filaila, E., Susilowati, A., Lotulung, P. D. N., & Aspiyanto, A. (2019). Benefits of fermented beet (*Beta vulgaris* L.) against digestive infection *Escherichia coli* and free radicals prevention. *AIP Conference Proceedings*, 2175(November). <https://doi.org/10.1063/1.5134589>
- Musdja, M. Y., Hapsari, M. A., & Agusta, A. (2017). Comparison of Activity and Inhibitory Mechanism between (+) - Catechin and Water Extract of Gambier (*Uncaria Gambir* Roxb.) Against some Bacteria. *Scientific Journal of PPI-UKM: Science and Engineering*, 4(2), 55–60. <https://doi.org/10.27512/sjppi-ukm/se/a29012018>
- Mutiara, J. A., Manurung, K., Silitonga, E. M., Daely, R. C. N., Sari, U., & Indonesia, M. (2020). Penyuluhan Teh Celup Daun Gambir Dengan Diseduh Menggunakan Air Hangat Mengandung Cemarkan Bakteri. *I*, 372–374.
- Nadira, N., Lodang, H., & Wiharto, M. (2022). Uji Validitas Pengembangan E-Modul Materi Ekosistem Sebagai Sumber Belajar Biologi Pada Kelas X SMA. *Oryza (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 11(2), 59–64.

<https://doi.org/10.33627/oz.v1i1i2.944>

Nasution, I. W., & Nasution, N. H. (2022). Peluang Minuman Teh Kombucha Dan Potensinya Sebagai Minuman Kesehatan Pencegah Dan Penyembuh Aneka Penyakit. *JCS - Journal of Comprehensive Science*, 1(1), 9–16.

<https://doi.org/10.36418/jcs.v1i1.2>

Nasution, P. A., Batubara, R., & Surjanto. (2015). Tingkat Kekuatan Antioksidan dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Teh Daun Gaharu (*Aquilaria malaccensis* Lamk) Berdasarkan Pohon Induksi dan Non-Induksi. *Peronema - Forest Science Journal.*, 4(1), 10–18.

Nintiasari, J., & Ramadhani, M. A. (2022). Uji Kuantitatif flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Daun Kersen (*Muntingia calabura*). *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 5(2), 174–183.

<https://doi.org/10.35473/ijpnp.v5i2.1887>

Nisak, K., & Rini, C. S. (2021). Effectiveness of The Antibacterial Activity on *Orthosiphon aristatus* Leaves Extract Against *Proteus mirabilis* and *Staphylococcus saprophyticus*. *Medicra (Journal of Medical Laboratory Science/Technology)*, 4(2), 72–77.

<https://doi.org/10.21070/medicra.v4i2.1582>

Nisak, Y. K., Khurniyati, M. I., Nurbaya, S. R., & Nurhayati, A. (2023). *Fermentasi Kombucha: Teknologi dan Manfaat Kesehatan*. January.

Nugroho, A. A., & Kurniawati, R. (2020). Manfaat Eksreak Teh Hjai Terhadap Penurunan Berat Badan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 1(1).

<https://jurnal.akperalkautsar.ac.id/index.php/JIKKA/article/view/15><https://jur>

nal.akperalkautsar.ac.id/index.php/JIKKA/article/view/15

- Pereira, G. A., Arruda, H. S., de Moraes, D. R., Peixoto Araujo, N. M., & Pastore, G. M. (2020). Mutamba (*Guazuma ulmifolia* Lam.) fruit as a novel source of dietary fibre and phenolic compounds. *Food Chemistry*, *310*(November 2019), 125857. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125857>
- 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), 1–20. <https://doi.org/10.1038/s41598-023-34954-7>
- Primiani, C. N., Pujiati, Mumtahanah, M., & Ardhi, W. (2018). Kombucha fermentation test used for various types of herbal teas. *Journal of Physics: Conference Series*, *1025*(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1025/1/012073>
- Priyadarsini, K. I. (2014). The chemistry of curcumin: From extraction to therapeutic agent. *Molecules*, *19*(12), 20091–20112. <https://doi.org/10.3390/molecules191220091>
- Puspitasari, Y., Palupi, R., & Nurikasari, M. (2017). Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan. *Global Health Science*, *2*(3), 245.
- Putri, A. K., & Sabrina. (2024). Potensi kombucha sebagai minuman probiotik dan sumber antioksidan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *10*(5), 37–44. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10516344>.

- Rafi, M., Purwakusumah, E. D., Ridwan, T., Barus, B., Sutandi, A., & Darusman, L. K. (2015). Geographical classification of Java Tea (*Orthosiphon stamineus*) from Java Island by FTIR Spectroscopy Combined with Canonical Variate Analysis. *Jurnal Sains Dan Matematika*, 23(1), 25–31.
- Rahmi, Fadhilah, F., Efrida Pakpahan, S., Rezaldi, F., Kodariah, L., Ansori Wahid, A., Julinda, O., Studi DIII Analisis Kesehatan, P., Kesehatan, F., Kesehatan Rajawali, I., & Barat, J. (2023). *UJI DAYA HAMBAT FERMENTASI KOMBUCHA TEH BUNGA KECOMBRANG (Etlingera Elatior) TERHADAP PERTUMBUHAN Escherichia coli dan Staphylococcus aureus*. 200–211.
- Rindiani, S. D., & Suryani, T. (2023). Aktivitas antioksidan dan kualitas organolaptik kombucha daun ciplukan pada variasi jenis gula dan lama fermentasi. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, VIII(I), 1–19.
- Rinihapsari, E., & Richter, C. A. (2023). Fermentasi Kombucha dan Potensinya Sebagai Minuman Kesehatan. In *Media Farmasi Indonesia* (Vol. 3, Issue 2, pp. 241–246).
- Riswanto, D. (n.d.). *Studi Kritis Tingkat Kehalalan Minuman Kombucha Oleh: Dody Riswanto dan Firman Rezaldi 2*. 207–216.
- Sashidhara, K. V., Rosaiah, J. N., Tyagi, E., Shukla, R., Raghubir, R., & Rajendran, S. M. (2009). Rare dipeptide and urea derivatives from roots of *Moringa oleifera* as potential anti-inflammatory and antinociceptive agents. *European Journal of Medicinal Chemistry*, 44(1), 432–436.

<https://doi.org/10.1016/j.ejmech.2007.12.018>

Shafinaz Md Nor, N., & Mohd Yasin, R. A. (2018). Antibacterial activity of *Orthosiphon stamineus* towards *Staphylococcus aureus* and methicilin resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA). *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*, 11(01), 1–5.

<https://doi.org/10.30558/jchps.20181101001>

Sintyadewi, P. R., Fitriani, P. P. E., Widnyani, I. A. P. A., & Indrayoni, P. (2023). Potensi Aktivitas Antibakteri Minuman Fungsional Kombucha Berbahan Dasar Bunga Kecombrang (*Ecliptera elatior*) Berdasarkan Lamanya Waktu Fermentasi. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(1), 403–410.

<https://doi.org/10.29303/jbt.v23i1.6126>

Situmeang, B., Shidqi, M. M. A., & Rezaldi, F. (2022). The Effect Of Fermentation Time On Antioxidant And Organoleptic Activities Of Bidara (*Zizipus spina CRISTI L.*) Kombucha Drink. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 10(1), 73.

<https://doi.org/10.22373/biotik.v10i1.11370>

Soares, M. G., de Lima, M., & Reolon Schmidt, V. C. (2021). Technological aspects of kombucha, its applications and the symbiotic culture (SCOBY), and extraction of compounds of interest: A literature review. *Trends in Food Science and Technology*, 110(May 2020), 539–550.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.017>

Susiloningrum, D., & Mugita Sari, D. E. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma Mangga*

- Valeton & Zipp) Dengan Variasi Konsentrasi Pelarut. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 5(2), 117–127. <https://doi.org/10.31596/cjp.v5i2.148>
- Utami, S., Nuryatman, P., & Dewi, N. K. (2023). Development of SMART E-Encyclopedia Based on Lepidoptera Diversity in Ndodang Forest as Biology Learning Resource. *Jurnal Kependidikan: Jurnal Hasil Penelitian Dan Kajian Kepustakaan Di Bidang Pendidikan, Pengajaran Dan Pembelajaran*, 9(4), 1323. <https://doi.org/10.33394/jk.v9i4.8842>
- Wahdaniar, Ade Irma, & Miladiarsi. (2023). Pelatihan Pembuatan Minuman Kombucha Sebagai Upaya Peningkatan Fungsi Fisiologis Tubuh di Kantor Desa Moncongloe Bulu' Kecamatan Mongcongloe Kab Maros. *Jurnal Nusantara Berbakti*, 1(1), 74–79. <https://doi.org/10.59024/jnb.v1i1.60>
- Wahyuningtias, D. S., Fitriana, A. S., & Nawangsari, D. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Pharmacy Genius*, 02(03), 198–207.
- Wang, B., Rutherford-Markwick, K., Zhang, X. X., & Mutukumira, A. N. (2022). Kombucha: Production and Microbiological Research †. *Foods*, 11(21), 1–18. <https://doi.org/10.3390/foods11213456>
- Wasilah, U., Rohimah, S., & Su'udi, M. (2019). Perkembangan Bioteknologi di Indonesia. *Rekayasa*, 12(2), 85–90. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v12i2.5469>
- Winandari, O. P., Widiani, N., Kamelia, M., & Rizki, E. P. (2022). Potential Of Vitamin C And Total Acid As Antioxidants Of Rosella Kombucha With

- Different Fermentation Times. *Jurnal Pembelajaran Dan Biologi Nukleus*, 8(1), 141–148. <https://doi.org/10.36987/jpbn.v8i1.2471>
- Wulandari, P. S. (2024). Review Artikel: Daun Jati Belanda dengan Potensi Penurunan Kadar Lipid dalam Darah. *Kunir: Jurnal Farmasi Indonesia*, 2(1), 74–79. <https://doi.org/10.36308/kjfi.v2i1.685>
- Yannie Asrie Widanti, H. W. A. M. &. (2019). Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kelor (*Moringa oliefera*) -ROSELA (*Hibiscus sabdariffa* L) Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(2), 6–12. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2692>
- Yupita, F., Afrida Ermawati, E., Tri Handoko, R., Rachma Amalia, F., & Nurhalimah. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Macaron Sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Kualitas F&B Product. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1), 11–20.
- Zailani, N. S., & Adnan, A. (2022). Substrates and Metabolic Pathways in Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast (Scoby) Fermentation: a Mini Review. *Jurnal Teknologi*, 84(5), 155–165. <https://doi.org/10.11113/jurnalteknologi.v84.18534>