

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditiawati, P., Dungani, R., Muharam, S., Sulaeman, A., Hartati, S., Dewi, M., & Rosamah, E. (2021). The Nanocellulose Fibers from Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast (SCOBY) KOMBUCHA: Preparation and Characterization.
- Alfarisa, S. (2018, Juni). Studi Difraksi Sinar-X Struktur Nano Seng Oksida (ZnO).
- Anwar, C., Irmayanti, & Ambartiasari, G. (2021, Desember). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 29-38.
- Bhattacharya, D., Bhattacharya, S., Putra, M. M., Chakravorty, S., Sarkar, S., Chakraborty, W., & Koley, H. (2016). Antibacterial Aktivitu of Polypholic Fraction of Kombucha Against Enteric Bacterial Pathogens. *CrossMark*.
- Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Chakraborty, W., Bhattachacharya, D., & Gachhui, R. (2016). Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. *Journal of Food Microbiology*. Retrieved from <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2015.12.015>
- D. Gaspar, S.N. Fernandes, A. G. de Oliveira, J. G. Fernandes, P. Grey, R.V. Pontes, . . . E. Fortunato. (2014). Nanocrystalline cellulose applied. doi:doi:10.1088/0957-4484/25/9/094008
- D. Laavanya, S.Shirkole, & P.Balasubramanian. (2021). Current Challenges, Application and Future Perspectives of SCOBY Cellulose of Kombucha Fermentation. *Journal of Cleaner Production*.
- Dima, S.-O., Panaitescu, D.-M., Orban, C., & Ghiurea, M. (2017). Bacterial Nanocellulose from Side-Streams of Kombucha Beverages Production: Preparation and Physical-Chemical Properties. 379.
- Effendi, D. B., Rosyid, N. H., Nandiyanto, A. B., & Mudzakir, A. (2015, April). Review: Sintesis Nanoselulosa. *Jurnal Integrasi Proses*, 5, 61-74.

- Evelyna, A., Prakusya, N., Ariswari, A. N., Suprana, D. J., & Purwasasmita, B. S. (2019). Sintesis dan Karakterisasi Nanoselulosa. *Material Kedokteran Gigi*.
- Fatriasari, W., Hermiati, E., & Masruchin, N. (2019). Selulosa Karakteristik dan Pemanfaatannya.
- Ferdaus, F., Wijiyanti, M. O., Susiani, E., & Retnoningtyas. (2008). Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalisum Karbonat dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat dari Kulit Pisang. doi:<https://doi.org/10.33508/wt.v7i1.1256>
- Fikri, A. A., Prabowo, A., Sekarsari, B. A., Faisol, Jamil, F. S., & Ardiansyah, H. (2020). *Pemanfaatan Elktrodeposisi pada Proses Carbon Capture*. Malang: Media Nusa Creative.
- Gunawan, B., & Azhari, C. D. (2010). Karakterisasi Spektrofotometri IR dan Scanning Electron Microscopy (SEM) Sensor Gas dari Bahan Polimer Poly Ethelyn Glycol (PEG). *Jurnal Sains dan Teknologi*, 1-17.
- Guniawaty, Y., Sardjono, R. E., & Khoerunnisa, F. (2021). Aplikasi Enka[sulasi Selulosa Nanopartikel pada Nanomedicine. 58-64.
- Handayani, N. (2020). Nanokomposit Ramah Lingkungan melalui isolasi Nanofibril Selulosa (NFS) dari Tandan Kosong Sawit dan Poly Lactid Acid PLA sebagai Matrik. *Science and Technology*.
- Hidayat, N., Prabowo, S., Rahmadi, A., & Emmawati, A. (2020). *Teknologi Fermentasi*. Bogor: IPB Press.
- Hossain, M. (2016). Radioactive Cooling: Principles, Progress, and Potentials. *Advanced Science*.
- Ishikawa, M., Oaik, Y., Tanaka, Y., Kakisawa, H., Salazar-Alvarez, G., & Imai, H. (2015). Fabrication of nanocellulose–hydroxyapatite composites and their application as water-resistant transparent coatings. *Journal of Materials Chemistry*. doi:DOI: 10.1039/c5tb00927h
- Jackson, J., Camargos, C., Noronha, V., Amauri J, & Paula. (2021, May). Sustainable Cellulose Nanocrystals for Improved Antimicrobial Properties of Thin Film Composite Membranes. *ACS Sustainable and Engineering*.

- Jayabalan, R., Malbasa, R., Loncar, E., Vitas, J., & Sathishkumar, M. (2014). A Review on Kombucha Tea—Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity, and Tea Fungus. *Food Science and Food Safety*.
- Jumini, S. (2018). *Fisika Inti*. Wonosobo: Penerbit Mangku Bumi.
- Kristiandi, K., Lusiana, S. A., A'yunin, N. A., Ramdhini, R. N., Marzuki, I., & Rezeky, r. (2021). *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Yayasan Kita.
- Labertus, T. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Vitamin C dan Perbandingan Aktivitas Antioksidan Kombucha Teh Bunga SepatuMmerah (*Hibiscus rosa-sinensis* L.) dengan Teh Bunga Sepatu Pink (*Hibiscus rosa-sinensis* cv natal).
- Li Ji, Xue, W., Zhu, L., & Jiang, J. (2022). An Alternative Carbon Source from Cassava Residue Saccharification Liquid for In-Situ Fabrication of Polysaccharide Macromolecule/Bacterial Cellulose Composite Hydrogel: A Comparative Study. 14277. doi:doi.org/10.3390/sul142114277
- Maicas, S. (2020). The Role of Yeasts in Fermentation Processes. doi: doi:10.3390/microorganisms8081142
- Miftahussurrur. (2022). *Dari Pemuda Untuk Negeri*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Naland, H. (2008). *Kombucha: Teh dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: Agromedia.
- Ningtyas. (2012). Sintesis Nanoselulosa dari Limbah Hasil Pertanian dengan Menggunakan Variasi Konsentrasi Asam.
- Nurhadianty, V. (2018). *Pengantar Teknologi*. Malang: UB Press.
- Nurika, I., & Suhartini, S. (2019). *Bioenergi dan Biorefinery*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Pratiwi, A., Elfita, & Aryawati, R. (2012). Pengaruh Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumput Laut *Sargassum* sp. *Marine Science Research*.
- Putranto. (2017). Penambahan Ekstrak Toge pada Media Nata De Coco. *Jurnal Istek*.

- Putri, S. A., Febrianti, R., & Sunardi. (2020). Potential of Nanocellulose for Slow-Release Agents of Natural Materials:.. *Jurnal Matematika dan Sains*, 2, 56-60.
- S. Amarasekara, A., Wang, D., & L. Grady, T. (2020). A comparison of kombucha SCOBY bacterial cellulose purification. *Springer Nature Journal*. doi:<https://doi.org/10.1007/s42452-020-1982-2>
- S.A Ginting. (2010). Karakterisasi Spektrofotometri IR dan Scaning Electron Microscope (SEM) Sensor Gas Bahan Polimer Poly Etylen Glycol. *Jurnal Sains dan teknologi*, 1-17.
- Saputri, L. H., & Sukmawan, R. (2020). Pengaruh Proses Blending dan Ultrasonikasi terhadap Struktur Morfologi. *Journal of Science and Technology*, 15-21.
- Sari. (2022). *Nanoselulosa dari Tanaman Sembukan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sari, Y. W. (2021). *Pengantar Biomaterial untuk Aplikasi Kesehatan*. Bogor: IPB Press.
- Setiarto, R. H. (2020). *Teknologi Fermentasi Pangan Tradisional dan Produk Olahannya*. Jakarta: Guepedia.
- Sijabat, E. (2017). Studi Awal Penggunaan Nanoselulosa sebagai Bahan Baku Pembuatan Kertas. *Jurnal Riset Industri*.
- Soheir S., & El-Salam, A. (2015). Bacterial Cellulose of Kombucha Mushroom Tea. *New York Science Journal*, 3.
- Susilowati, A. (2013). Perbedaan Waktu Fermentasi Dalam Pembuatan Teh Kombucha Dari Ekstrak Teh Hijau Lokal Arraca Kiara, Arraca Yabukita, Pokor Dan Dewata Sebagai Minuman Fungsiponal Untuk Antioksidan. *Pusat penelitian Kimia*.
- T. G. Fawcett, C. E. Crowder, S. N. Kabekkodu, F. Needham, J. A. Kaduk, T. N. Blanton, . . . V Petkov. (2013). Reference materials for the study of polymorphism and crystallinity.
- T.Madigan, M. (2012). *Biology of Microorganisms* (13 ed.). Boston: Pearson.
- Taokaew, S., Seetabhawang, S., Siripong, P., & Phisalaphong, M. (2013, Februari). Biosynthesis and Characterization of Nanocellulose-Gelatin Films. 6.

- Trace, D., Tarchoun, A. F., Derradji, M., Masruchin, N., Brosse, N., & Hussin, M. (2020). *Nanocellulose: From Fundamentals to Advanced Applications*.
- Wibisono, Y. (2017). *Biomaterial dan Bioproduk*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Widiastuti, E., & Marlina, A. (2020). Optimasi Pembuatan Nanoselulosa dari Rumput Alang-Alang. 59-64.
- Wijarnoko, P. (2022). Mengenal Lebih Dekat TEknologi Nano (Pengetahuan untuk Pemula).
- Yusuf, Y. (2020). *Karbonat Hidroksiapatit dari Bahan Alam (Pengertian, Karakterisasi, dan Aplikasi)*. Yogyakarta: UGM Press.

