

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN Badan Standarisasi Nasional. (2016). SNI 3945-2016. *Syarat Mutu Teh Hijau*: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Abd-El Fattah, S. M., Y.H. Abo sree., Bayoum, H.M., Eissa, H. A. (2010). *The Use of Lemongrass Extracts as Antimicrobial and Food Additive Potential in Yoghurt*. J. Am. Sci., 6:11. 582-594.
- Adri, Delvi dan Wikanastri Hersoelistyorini. (2013). *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (Annona muricata Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Jurnal Pangan & Gizi, Vol. 04 No. 07 : 1-12.
- Agraiyati, dan Hamzah, F. (2017). *Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi*. Jurnal JOM Faperta. 04 (1): -12.
- Andarwulan, N. F., Kusnandar dan D. Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta. ISBN 978-979-078-374-4.
- Anggraini, L. O. (2020). *Pengayaan Variasi Rasa Teh Jeruju (Acanthus ilicifolius L) Terhadap Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Konsumen*. Skripsi Departemen Teknologi Hasil Hutan, Fakultas Kehutanan: Universitas Sumatera Utara.
- Arifin, M. N. (2014). *Pengaruh ekstrak n-heksan serai wangi Cymbopogon nardus (L.) Randle pada berbagai konsentrasi terhadap periode menghisap darah dari nyamuk Aedes aegypti*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Armando dan Rochim. (2009). *Memproduksi Minyak Atsiri Berkualitas*. Cetakan I. Penerbit Penebar Swadaya: Jakarta.
- Arobi, I. (2010). *Pengaruh Ekstrak Jahe Merah (Zinger officinale Rosc) Terhadap Perubahan Pelebaran Alveolus Paru-Paru Tikus (Rattus norvegicus) yang Terpapar Allethrin*. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Fakultas Sains dan Teknologi UII, Malang.
- Arisanti D, Mutsyahidan A. M. A. (2018). *Karakteristik Sifat Fisikokimia Teh Herbal "SEKAM" (Serai Kombinasi Kayu Manis) Sebagai Minuman Fungsional*. Politeknik Gorontalo. Gorontalo. JTech 6(2). 62-66.
- Arzani, M. N dan Riyanto, R. (1992). *Aktifitas Antimikrobia Minyak Atsiri Daun Beluntas, Daun Sirih, Biji Pala, Buah Lada, Rimpang Bangle, Rimpang Serei, Rimpang Laos, Bawang Merah Dan Bawang Putih Secara In Vitro*. Laporan Penelitian. Fakultas Farmasi UGM:Yogyakarta.
- Avenido, P and Serrano,A.E. (2012). *Effects Of The Apple Mangrove (Sonneratia Caseolaris) On Growth, Nutrient Utilization And Digestive Enzyme Activities Of The Black Tiger Shrimp Penaeus Monodon Postlarvae*. European Journal of Experimental Biology.
- Badan Litbang Pertanian. (2014). *Teh Daun Gambir*. Balai Badan Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. www.litbang.pertanian.go.id diakses 25 Januari 2021.

- Chasparinda.M. E, dan Andriani. M. (2014). *Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber Officinale. R) Terhadap Karakteristik fisikokimia Dan Organoleptik Sari Buah Bit (Beta Vulgaris L.)* Jurnal Ilmu Pangan Vol 3(2).
- Chooi, O. H. (2008). *Rempah Ratus: Khasiat Makanan Dan Ubatan*. Prin-AD SDN. BHD, Kuala Lumpur. Hal: 202-203.
- Dewata. I.P. (2017). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (Persea americana Mill.)*. Jurnal ITEPA, Tahun 2017. Vol. 6 No. 2, 30-39.
- Ekasari. V, Yudoyono. G. (2013). *Fabrikasi DSSC dengan Dye Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Linn Va. Rubrum) Variasi Larutan TiO₂Nanopartikel Berfase Anatase dengan Teknik Pelapisan Spin Coating*. Jurnal Sains dan Seni Pomits, 2, (1),2337-3520.
- Endyah, Murniyati. (2010). *Jahe Manfaat Ganda*. SIC: Surabaya.
- Ermayanti, Tri Muji, Erwin Al Hafizh, dan Betalini Widhi Hapsari. (2010). *Kultur Jaringan Jahe Merah (Zingiber Officinale Rosc.) Pada Media Sederhana Sebagai Upaya Konservasi Secara In Vitro*. Berk. Penel. Hayati Edisi Khusus: 4A (83-89). Pusat Penelitian Bioteknologi-LIPI.
- Fathona, D. (2011). *Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah (Zingiber Officinale Var. Roscoe), Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Amarum), dan Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Fatima, S, Masriani, dan Idrus. (2020). *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Terhadap Organoleptik Teh Celup Daun Kelor (Moringa oleifera)*. Jurnal Pengolahan Pangan, 5(2) 42-47.
- Felicia, Naomi, I. Wayan Rai Widarta, And Ni Luh Ariyusasrini. (2016). *Pengaruh Ketuaan Daun Dan Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Sensoris Teh Herbal Bubuk Daun Alpukat (Persea Americana Mill.)*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa) 5.2: 85-94.
- Frilinda, L. P. I. (2019). *Optimasi Proporsi Teh Herbal Serai (Cymbopogon citratus) Dan Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) Terhadap Karakteristik Sensori Teh Herbal*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya:Malang.
- Gengaihi, S. El., Ella, F.M.A., Shalaby, E.M.H.E., and Doha, H. (2014). *Antioxidant Activity of Phenolic Compounds from Different Grape Wastes*. J Food Process Technol. Vol. 5 (2) :1-5.
- Guenther, E. (2006). *Minyak Atsiri Jilid 1*. Jakarta: UI-Press.
- Hambali, E., M.Z. Nasution dan E. Herliana. (2006). *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Hapsoh, H.Y., Julianti, E. (2008). *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. USU Press Art Design: Publishing & Printing.
- Hayati, E. K., Jannah A, dan Mukhlisoh W. (2010). *Pengaruh Ekstrak Tunggal dan Gabungan Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi Linn) Terhadap Efektivitas Antibakteri Secara In Vitro*, Kimia, UIN Malang, Malang.

- Herawati, H dan Nurawan. (2006). *Peningkatan Nilai Tambah Produk Teh Hijau Rakyat Di Kecamatan Cikalong Wetan-Kabupaten Bandung*. Laporan Penelitian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur.
- Herlina, R., Murhananto, J. Endah, T. Listyarini dan S. T. Pribadi. (2002). *Khasiat Manfaat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Hilal, Y dan U. Engelhardt. (2007). *Characterisation Of White Tea – Comparison To Green And Black Tea*. Journal of Consumer Protection and Food Safety. 2:414-421.
- Howlader MdSI, SK Dey, A Hira, and A Ahmed. (2012). *Evaluation of Antinociceptive and Antioxidant Properties of The Ethanolic Extract of Sonneratia caseolaris Leaves*. Pelagia Research Library. Der Pharmacia Sinica 3 (5) : 536-541. ISSN: 0976-8688.
- Inti, K. (2008). *Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Irfan , Rasdiansyah, dan Munandi, M. (2017). *Kualitas Bokasi Dari Kotoran Berbagai Jenis Hewan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 9 (1):1--5
- Irina, I dan G, Mohamed. (2012). *Biological Activities and Effects of Food Processing on Flavonoids as Phenolic Antioxidants*. Nancy University-ENSAIA: France.
- Jamuna, S., S. Paulsamy., and K. Karthika. (2012). *Evaluation of in vitro Antioxidant Potential of Methanolic Leaf and Stem Extracts of Solena amplexicaulis (Lam.) Gandhi*. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research. 4 (6) : 3254-3258. ISSN : 0975- 7384.
- Karori, S. M., Wachira, F. N., Wanyoko, J. K. and Ngure, R. M. (2007). *Antioxidant Capacity Of Different Types Of Tea Products*. African Journal of Biotechnology, Vol.6, p.2287-96.
- Kawiji, Rohula dan Erwin. (2011). *Pemanfaatan Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Sale Pisang Basah*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 2 (4) : 113-119.
- Khoirotunnisa, M. (2008). *Aktivitas Minyak Atsiri Daun Sereh (Cymbopogon Winterianus, Jowitt) Terhadap Pertumbuhan Malassezia Furfur Secara In Vitro Dan Identifikasinya*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kusumaningrum, Ria. Agus Supriadi dan Siti Hanggita RJ. (2013). *Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (Nelumbo nucifera)*. FISTECH Vol II No. 01: 9- 21.
- Lagawa, N.C., Pande K.D.K., Gusti N.A.A. (2020). *Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (gigantochloa nigrociliata BUSE-KURZ)*. Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian. 8(2):223-230.
- Mahmudati, N., Wahyono, P., And D, Djunaedi. (2020). *Antioxidant Activity And Tottal Phenolic Content Of Three Varieties Of Ginger (Zingiber officinale) In Decoction And Infusion Extraction Method*. Departement of Medicine: Universitas Muhammadiyah Malang.

- Malangi L.P. Meiske S. Sangi, Jessy J. E. Paendonga. (2012). *Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (Persea americana Mill.)*. Jurnal MIPA Unsrat Online. Jurusan Kimia, FMIPA, Unsrat, Manado. 1(1): 5-10.
- Martin, F. R., Frutos, M. J. Pérez J. A., Alvarez, F., Martinez, S, and Tel Rio J. A. (2002). *Flavonoids as Nutraceutical: Structural Related Antioxidant Properties and Their Role on Ascorbic Acid Preservation*. *Studies in Natural Products Chemistry*, 26(1), 741-778.
- Mikasari, W., H. Taufik., Dan Lina Ivanti. (2015). *Jurnal Mutu Organoleptik Dan Nilai Tambah Sari Buah jeruk Rimau Gerga Lebong (Citrus Nobilis Sp.) Berbulir Dengan Ekstraksi Dan Penambahan Pewarna*. 5(2):75-48
- Mishra. P. (2009). *Isolation, Spectroscopic Characterization And Molecular Modeling Studies Of Mixture Of Curcuma Longa, Ginger And Seed Of Fegreek*. *International Journal Of Pharmtech Research*, Vol. 2, No. 1, Pp. 79-95.
- Nagelkerken, I., Blaber, S. J. M., Bouillon, S., Green, P., Haywood, M., Kirton, L. G., Mey-neck, J. O., Pawlik, J., Penrose, H. M., Sase-kumar, A., & Somerfield, P. J. (2008). *The Habitat Function Of Mangroves For Terrestrial And Marine Fauna: A Review*. *Aquatic Botany*, 89(2): 155 – 185.
- Nurdia. (2017). *Isolasi dan Identifikasi Antioksidan Terhadap Daun Pedada (Sonneratia caseolaris L.)*. Undergraduate (S1) thesis, Universitas Islam Negeri Alauddin: Makassar.
- Pamungkas J.D. Khairul Anam, Dewi Kusrini. (2016). *Penentuan Total Kadar Fenol dari Daun Kersen Segar, Kering dan Rontok (Muntingia calabura L.) serta Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH*. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. Laboratorium Kimia Organik Fakultas Sains Dan Matematika Universitas Diponegoro. Semarang. 19(1):15-20.
- Perdana, A. G. (2018). *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Senyawa Fenolik Ekstrak Jahe Merah (Zingiber officinale var rubrum)*. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Semarang.
- Pramitasari, D. (2010). *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, Dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratiwy, A. P., Kusumaningrum, I., & Aminullah. (2019). *Pemanfaatan Ekstrak Rempah Serai Cymbopogon citratus terhadap Kandungan Antioksidan dan Sifat sensorik Produk Dark Chocolate*. *Jurnal Pertanian*, 10(2);80-92.
- Priyatno, Duwi. (2016). *Belajar Alat Analisis Data dan Cara Pengolahannya Dengan SPSS*. Gava Media: Yogyakarta.
- Purnomo, H., F. Jaya dan S.B. Widjanarko. (2010). *The Effects Of Type And Time Of Thermal Processing On Ginger (Zingiber Officinale Roscoe) Rhizome Antioxidant Coumpounds And Its Quality*. *International Food Reseachr Journal*. 17:335-347.

- Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor.*Bogor.
- Rahayu. (2010). *Formulasi Sediaan Chewable Lozenges Yang Mengandung Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Rosc.Var.Rubrum).* Skripsi Fakultas Farmasi UMS:Surakarta
- Ravikumar, C. (2014). *Review On Herbal Teas.* J. Pharmacy Science and Research 6(5): 236-238.
- Samosir, P. E. (2018). *Pengaruh Metode Pengeringan Daun Pedada (Sonneratia caseolaris) Untuk Membuat Minuman Fungsional Sebagai Sumber Antioksidan.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jambi. Jambi.
- Sanara, Fajri. (2014). *Pembuatan Teh Daun Jambu Biji (Psidium guajava L.) Menggunakan Beberapa Metode Pengolahan.* Skripsi Universitas Andalas.
- Sangi, S. M dan Dewa G. Katja. (2011). *Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Rempah-Rempah Masakan Khas Minahasa.* Jurusan FMIPA. 4(2):69-70.
- Santoso, I. H. B, (2007). *Sereh Wangi Bertanam dan Penyulingan, Cetakan ke 10.* Penerbit Kanisius: Yogyakarta, Halaman 29-34.
- Sekarini, G. A. (2011). *Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (Katekin), dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh Hijau (Camellia sinensis L.).* [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Septiana, A. T., Mohammad. S., dan M. Mustaufik. (2016). *Pengaruh Penambahan Rempah Dan Bentuk Minuman Terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia.* Universitas Jenderal Soedirman: Purwokerto.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* Bogor: IPB Press.
- Shadri, S., Ryan, M., Dan Novi, S. (2018). *Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur (Cymbopogon Citratus) Dengan Kombinasi Suhu Dan Lama Pengeringan.* Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah 1(3): 372-373. Unsyiah: Banda Aceh.
- Sharma, Preeti., D. Joshi, dan A. Baldi . (2013). *White Tea: Offering Something New to Your Health.* India: PharmAspire.
- Shofiati, Atik., M.A.M. Andriani, dan Choirul Anam. (2014). *Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya Fruit) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia.* Jurnal Teknosains Pangan Vol. 3 No. 2 :5-13.
- Siti, F., Mariani., dan Idrus. (2020). *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah Terhadap Organoleptik Teh Celup Daun Kelor (Moringa oleifera).* Jurnal Pengolahan Pangan Vol 5 No 2 :42-47.

- Siringoringo, Freddy Hotmaruli Tua, Zulkifli Lubis, dan Rona J. Nainggolan. (2012). *Studi Pembuatan Teh Daun Kopi*. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol. 1 No.1 : 1-5.
- Spalding, M., Kainuma, M., and Collins L. (2010). *World Atlas of Mangroves*. Earthscan. London.
- Standar Nasional Indonesia. (2013). *Syarat Mutu Teh Kering*. Badan Standar Nasional. Indonesia.
- Sudarmadji S., B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sulistiani, P., N. Tamrin, dan A. R. Baco. (2019). *Kajian Pembuatan Minuman Fungsional Dari Daun Sirsak (Annona Muricata Linn.) Dengan Penambahan Bubuk Jahe (Zingiber Officinale)*. *J. Sains Dan Teknologi*. 4(2): 2086-2095
- Suprianto. (2008). *Potensi Ekstrak Sereh Wangi (Cymbopogon nardus (L.)) Sebagai Anti Streptococcus mutans*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor..
- Supriyanto, Indriyanto, Bintoro, A. (2014). *Inventarisasi Jenis Tumbuhan Obat Di Hutan Mangrove Desa Margasari Kecamatan Labuhan Maringgai Lampung Timur*. *Jurnal Sylva Lestari*. 2(1) : 67-75.
- Stoilova IA, Krastanov A, Stoyanova P Denev, Gargova S. (2007). *Antioxidant activity of a ginger extract (Zingiber officinale)*. *Food Chemistry*. 2007;102:764–70. 7.
- Sukmadi. (2008). *Etiologi Tumbuhan Pedada (Sonneratia caseolaris (L) Engler 1997 Pada Kawasan Muara Angke Provinsi Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta*. *Jurnal Perikanan*. 11 - 14.
- Sutharsa N. P. A. W., Putu T., I., dan I Gusti A., E. (2015). *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Amarum) Terhadap Karakteristik Teh Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. Universitas Udayana. Denpasar.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Tejasari, dan F. R. Z. (2006). *Senyawa Bioaktif Rimpang Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Meningkatkan Respon Sitolitik Sel NK Terhadap Sel Kanker Darah K-562 In Vitro*. *Jurnal teknol. dan Industri pangan*, 7(2), pp. 97-18.
- Tora, N. (2013). *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Serai Merah*. Agromedia: Jakarta.
- Ummah, M.K. (2010). *Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) [Skripsi]*, Jurusan Kimia, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Widayat, H. P. (2013). *Perbaikan Mutu Bubuk Kakao Melalui Proses Ekstraksi Lemak Dan Alkalisasi*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian*. 5(2):12-16.

- Winarsi, Hery. (2011). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wijayakusuma, H. M. H. (2000). *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia: Rempah-Rimpang, Dan Umbi. Milenia Popular*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wilujeng, R. A., Kusnawati dan Pratiwi, E. (2009). *Ekstraksi dan Karakterisasi Zat Warna Alami dari Daun Mangga (Mangifera Indica Liin) serta Uji Potensinya Sebagai Pewarna Tekstil*. PKM. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Wirzan, A, Dewi Fortuna Ayudan dan Faizah Hamzah. (2018). *Penambahan Bubuk Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc.) dalam Pembuatan Teh Herbal Daun Alpukat (Persea americana Mill.)*. Jurnal Agroindustri Halal 4(1): 001–012
- Yuariski, Oki dan Suherman. (2012). *Pengeringan Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa) Menggunakan Pengering Rak Udara Resirkulasi*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol. 1 No. 1.
- Yulianis., Mudyawati L., M R. (2015). *Isolasi Senyawa Dari Fraksi Etil Asetat Daun Pedada (Sonneratia caseolaris L.) dan Uji Aktivitas Antioksidan*. Prosiding Seminar Nasional dan Workshop “Perkembangan Sains Farmasi Dan Klinik.