

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3836-2013. *Syarat Mutu Teh Kering*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Adapa, P. K., Schoenau, G. J., & Sokhansanj, S. (2002). Performance Study Of A Heat Pump Dryer System For Specialty Crops - Part 1: Development Of A Simulation Model. *International Journal Of Energy Research*, 26(11), 1001–1019.
- Adhamatika, A., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan dan Persentase Teh Kering terhadap Karakteristik Seduhan Teh Daun Bidara (*Ziziphus Mauritiana* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 196–207.
- Adri, Delvi, W. H. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(07), 1–12.
- Anggorowati, D., Priandini, G., & Thufail. (2016). Potensi Daun Alpukat (*Persea Americana* Miller) Sebagai Minuman Teh Herbal yang Kaya Antioksidan. *Industri Inovatif*, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional Malang. 6(1), 1–7.
- Ardianta, I. K., Yusa, N. M., & Putra, I. N. K. (2019). Pengaruh Suhu Pencelupan Terhadap Karakteristik Minuman Teh Herbal Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 8(1), 18.
- Arumningtyas, A. D. (2016). Formulasi Sediaan Pasta Gigi Dari Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*) dan Uji Aktifitas Anti Bakteri *Streptococcus Mutans* dan *Staphylococcus Aureus*. Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jawa Tengah, Indonesia,
- Astika, R. Y., Sani K, F., & Elisma. (2022). Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*) Pada Mencit Putih Jantan. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 8(1), 14–23.
- Ayuningtyastuty, H. (2013). (*Quality Control* pada Proses Produksi Teh Hijau). Tugas Akhir. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Jawa Tengah, Indonesia.
- Balitri. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Indonesia. 19(3): 12-16.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L., & Kaseger, B. E. (2015). Analisa Kadar Air, Ph, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara, Indonesia. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 55–65.
- Bernard, D., Kwabena, A., Osei, O., Daniel, G., Elom, S., & Sandra, A. (2014). The Effect Of Different Drying Methods On The Phytochemicals And Radical Scavenging Activity Of Ceylon Cinnamon (*Cinnamomum Zeylanicum*) Plant Parts. *European Journal Of Medicinal Plants*, 4(11), 1324–1335.
- Chan, E. W. C., Lim, Y. Y., Wong, S. K., Lim, K. K., Tan, S. P., Lianto, F. S., & Yong, M. Y. (2009). Effects Of Different Drying Methods On The Antioxidant Properties Of Leaves And Tea Of Ginger Species. *Food Chemistry*, 113(1).
- Chanwitheesuk, A., Teerawutgulrag, A., & Rakariyatham, N. (2005). Screening Of Antioxidant Activity And Antioxidant Compounds Of Some Edible Plants Of Thailand. *Food Chemistry*, 92(3), 491–497.

- Daroini, O. S. (2006). Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Dari Campuran Teh Hijau (*Camelia Sinesis*) Rimpang Bangle (*Phyllanthus Acidus (L.)*). Tugas Akhir. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Jawa Barat, Indonesia.
- Desy, I., Siagian, N., & Bintoro, V. P. (2020). Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin Dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rbaudiana Bertoni*) Sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Dewata, I. P., Wipradyadewi, P. A. S., & Widarta, I. W. R. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Herbal Daun Alpukat (*Persea Americana Mill*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 6(2), 30–39.
- Dharma, M. A., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 9(1), 88.
- Dinda, P. K., Ari Yusasrini, N. L., & Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Bubuk Daun Afrika (*Vernonia Amygdalina Delile*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 10(1), 77.
- Dirjenbun. (2022). Statistik Perkebunan Non Unggulan Nasional. *Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian Republik Indonesia*, 1–538.
- El-Ishaq, A. A. R. O., & Nangere, Z. A. (2016). Proximate And Phytochemical Analysis Of Ziziphus Mauritania Lam Leaves. *Frontiers In Biomedical Sciences*, 1(2), 45–49.
- El-Gengaihi, S. (2014). Antioxidant Activity Of Phenolic Compounds From Different Grape Wastes. *Journal Of Food Processing & Technology*, 05(02).
- Elgailani, I. E. H., & Ishak, C. Y. (2016). Methods For Extraction And Characterization Of Tannins From Some Acacia Species Of Sudan. *Pakistan Journal Of Analytical & Environmental Chemistry*, 17(1), 43–49.
- Fahmi, N., Herdiana, I., & Rubiyanti, R. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Daun Pulutan (*Urena Lobata L.*). *Jurnal Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya*. Jawa Barat. Indonesia, 15(2), 165–169.
- Nursiam, F. D., Rahmiyani, I., Nurviana, V., & Resmawati Shalela, R. (2022). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonoid Total Daun *Muntingia Calabura L*, *Clidemia Hirta (L.) D. Don*, *Morus Alba*. *Jurnal Seminar Nasional Hasil Penelitian Program Studi S1 Farmasi 2*, 286–294.
- Hadriyani, N. (2022). Analisis Fisikokimia Minuman Fungsional Berbasis Daun Tapak Dara (*Catharanthus Roseus*) Dan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana B.*) Sebagai Alternatif Analgesik. *Jurnal Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. *Indonesia.*, 1(69), 1–41.
- Humaira, F. A., & Rochdiani, D. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Volume Ekspor Kayu Manis Indonesia. *Jurnal Agribisnis*. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jawa Barat. Indonesia. 7(1), 437–449.
- Husna, E., Rahmi, S. L., & Suseno, R. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Tradisional Dalam Pembuatan Simplisia Terhadap Sifat Fisikokimia Ekstrak Dan Sifat Organoleptik Seduhan Daun Pulai (*Alstonia Scholaris (L.)*). *Jurnal Pangan*. Universitas Jambi. Jambi. Indonesia.

- Pratiwi, I, Y (2011). Pengaruh Variasi Maltodekstrin Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* Bi). *Jurnal Pangan. Indonesia*, 8,18,19.
- Irina, I., & Mohame, G. (2012). Biological Activities And Effects Of Food Processing On Flavonoids As Phenolic Antioxidants. *Advances In Applied Biotechnology*, Nancy University – ENSAIA, France.
- Khan, R. A., Khan, M. R., Sahreen, S., Ahmed, M., Article, I., Url, A., Journal, C. C., Central, P., & Central, C. (2012). Evaluation Of Phenolic Contents And Antioxidant Activity Of Various Solvent. *Chemistry Central Journal*, 6(1), 12.
- Kim, Y., Goodner, K. L., Park, J. D., Choi, J., & Talcott, S. T. (2011). Changes In Antioxidant Phytochemicals And Volatile Composition Of *Camellia Sinensis* By Oxidation During Tea Fermentation. *Food Chemistry*, 129(4), 1331–1342.
- Kondoy S, Wullur A, Bodhi, W. (2013). Potensi Ekstrak Etanol Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Dari Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Yang Di Induksi Sukrosa. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(03), 96–99.
- Kumala, L. Y. P. (2017). Penentuan Model Klasifikasi Dan Kandungan Fitokimia Ekstrak Metanol Daun Sambiloto (*Andrographis Paniculata*) Di Madura, Jember, Malang Menggunakan Metode Nir Dan Kemometrik. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Jember. Jawa Timur. Indonesia.
- Latief, M., Tafzi, F., & Saputra, A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Paper Presented Semirata FMIPA Universitas Lampung. Indonesia*, 233–236.
- Lee, J., Chambers, D., & Chambers, E. (2013). Sensory And Instrumental Flavor Changes In Green Tea Brewed Multiple Times. *Journal Foods chemistry*, 2(4), 554–571.
- León, K., Mery, D., Pedreschi, F., & León, J. (2006). Color Measurement In L*A*B* Units From Rgb Digital Images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Minea, V. (2013). Drying Heat Pumps-Part I: System Integration. *International Journal Of Refrigeration*, 36(3), 643–658.
- Motta, S., Guaita, M., Cassino, C., & Bosso, A. (2020). Relationship Between Polyphenolic Content, Antioxidant Properties And Oxygen Consumption Rate Of Different Tannins In A Model Wine Solution. *Food Chemistry*, 313(December 2019), 126045.
- Muawanah, A., Djajanegara, I., Sa'duddin, A., Sukandar, D., & Radiastuti, N. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etilingera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Kimia Valensi*, 2(4).
- Mutmainah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018). Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia Sinensis L.*) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin Dan Katekin. *Lantanida Journal*, Vol. 6 No. 1-102
- Muzolf, M., Szymusiak, H., Gliszczynska-Swiglo, A., Rietjens, I. M. C. M., & Tyrakowska, B. (2008). Ph-Dependent Radical Scavenging Capacity Of Green Tea Catechins. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, 56(3), 816–823.
- Nugroho, A. E., Malik, A., & Pramono, S. (2013). Total Phenolic And Flavonoid Contents, And In Vitro Antihypertension Activity Of Purified Extract Of Indonesian Cashew Leaves (*Anacardium Occidentale L.*). *International Food Research Journal*, 20(1), 299–305.

- Nursofia, Y., Sani K, F., & Yuliawati, Y. (2021). Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Pada Fungsi Hati Tikus Putih (*Mus Musculus L.*) Betina. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina (Jiis): Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 6(2), 272–281.
- Oktaviana, P. R., & Atmaka, K. W. (2015). Kadar Kurkuminoid, Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) Pada Berbagai Teknik Pengeringan Dan Proporsi Pelarutan. *Jurnal Biofarmasi*, 13(2), 41–49.
- Qomar, M. S., Budiyanto, M. A. K., Sukarsono, S., Wahyuni, S., & Husamah, H. (2018). Efektivitas Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Diameter Zona Hambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Epidermidis*. *Jurnal Biota*, 4(1), 12–18.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2022). Mutu Teh Celup Dengan Campuran Bubuk Sereh (*Cymbopogon Citratus*) Dan Bubuk Kelor (*Moringa Oleifera*). *Journal of Agritechology and Food Processing*. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Nahdlatul Wathan Mataram, Indonesia.
- Réblová, Z. (2012). Effect Of Temperature On The Antioxidant Activity Of Phenolic Acids. *Czech Journal Of Food Sciences*, 30(2), 171–177.
- Reza, M. (2022). Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Fungsi Dan Histologi Ginjal Mencit Putih Betina (*Mus Musculus L.*). Skripsi. Jurusan Farmasi. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan. Universitas Jambi. Indonesia.
- Safratilofa. (2016). Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Terhadap Bakteri *Aeromonas Hydrophila* Safratilofa 1. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 16(1), 98–103.
- Samosir, P. E., Tafzi, F., & Indriyani. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Daun Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Untuk Membuat Minuman Fungsional Sebagai Sumber Antioksidan. *Paper Presented Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi Tahun 2018*, 1(1), 318–330.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68.
- Sembiring, B., & Suhirman, S. (2014). Pengaruh Cara Pengeringan dan Teknik Ekstraksi Terhadap Kualitas Simplisia dan Ekstrak Meniran. *Paper Presented Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung*. ISBN 978-602-70530-0-7 halaman 509-513.
- Setiawan, C, E, N., & Febriyanti, A. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol dan Fraksi-Fraksi Umbi *Eleutherine Palmifolia (L.) Merr* Dengan Metode Dpph. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences*. Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang. Jawa Timur Indonesia. 1(1), 2598–2095.
- Setyaningsih, D., A, Apriyantono., M,P, Sari. 2010. Analisa Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. *Jurnal Institut Pertanian Bogor*. Bogor. Indonesia.
- Shabri, & Rohdiana, D. (2016). Optimasi Dan Karakterisasi Ekstrak Polifenol Teh Hijau Dari Berbagai Pelarut. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 19(1), 57–66.
- Shabri, S., & Maulana, H. (2017). Synthesis And Isolation Of Theaflavin From Fresh Tea Leaves As Bioactive Ingredient Of Antioxidant Supplements. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 20(1), 1–12.

- Shi, J., Wang, L., Ma, C. Y., Lv, H. P., Chen, Z. M., & Lin, Z. (2014). Aroma Changes Of Black Tea Prepared From Methyl Jasmonate Treated Tea Plants. *Journal Of Zhejiang University: Science B*, 15(4), 313–321.
- Sitompul, A. O. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Karakteristik Es Krim Santan Kelapa. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Indonesia.
- Sufriadi, A. (2006). Manfaat Daun Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Khasiat Antioksidasi Mahkota Dewa (*Phaleria Macrocarpa*) Selama Penyimpanan. Jurnal Pangan. *Institut Pertanian Bogor*. Indonesia.
- Waji, R. A., & Sugraini, A. (2009). Flavonoid (Quercetin). Jurnal Kimia Organik. *Fakultas Mipa Universitas Hasanuddin*. Makasar. Indonesia. 57, 3.
- Widarta, I. W., Permana, I. D., & Wiadnyani, A. A. (2018). Kajian Waktu Dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat Dalam Upaya Pemanfaatanya Sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 55–61.
- Winarno, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia.
- Yamin, M., Dewi, F. A., & Faizah, H. (2017). Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia Alata L.*). *Jurnal Pangan*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. 4(2), 1–15.