

DAFTAR PUSTAKA

- Ananta, D. A., Putra, G. P. G., & Arnata, I. W. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 2503, 488X.
- Angelica, N. (2018). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* (Ness & Th. Mess)) Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(2), 31.
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amarylifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Bidang Pertanian*, 4(1), 1–12.
- Ani, F., & Awaliyah, N. (2015). Pengaruh Suhu Ekstraksi Dan Lama Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Dan Karatenoid. *Jurnal Buletin Al-Ribaath*, 12(1), 35–43.
- AOAC. (1984). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. 14th Virginia. AOAC.Inc.
- 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.
- Ayu, L., Indradewa, D., & Ambarwati, E. (2010). Pertumbuhan, Hasil dan Kualitas Pucuk Teh (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) Di Berbagai Tinggi Tempat. *Fakultas Pertanian Gadjah Mada, Yogyakarta*, 1(1), 1–12.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Pengembangan minuman berbasis teh dan rempah sebagai minuman fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2).
- Devi, D., Ulfen, I., Kimia, J., Matematika, F., Alam, P., & Kafein, A. (2015). *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kadar Kafein dalam Teh Hitam*. 4(2), 2–5.
- Dewata, I. P., Wipradnyadewi, P. A. S., & Widarta, I. W. R. (2017). Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA Vol*, 6(2).
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi senyawa fenol dan potensi antioksidan dari kacang-kacangan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91–102.
- Fariza, I. E., Lubis, N., & Soni, D. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Fortifikasi Terhadap Minuman Isotonik Dari Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 75–83.
- Friskilla, Y., & Rahmawati, R. (2018). Pengembangan Minuman Teh Hitam Dengan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Sebagai Minuman Menyegarkan. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(1).

- Gusro, T. (2023). *Pengaruh Waktu Perebusan Daun Kopi Robusta (Coffea robusta) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Teh Daun Kopi*. UNIVERSITAS JAMBI.
- Handayani, H., Sriherfyna, F. H., & Yunianta, Y. (2016). Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonic Bath (Kajian Rasio Bahan: Pelarut Dan Lama Ekstraksi)[In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).
- Hary, K. A. (2017). Formulasi Teh Daun Sirih Merah (Piper crocatum) Sebagai Minuman Fungsional. *Skripsi Sarjana*, 48.
- Kondoy, S., Wullur, A., & Bodhi, W. (2013). Potensi ekstrak etanol daun kayu manis (Cinnamomum burmanii) terhadap penurunan kadar glukosa darah dari tikus putih jantan (rattus norvegicus) yang di induksi Sukrosa. *Pharmacon*, 2(3).
- Kosnayani, A. S., Yunianto, A. E., & Rizal, M. E. A. (2022). Metode penyeduhan terhadap nilai kesukaan dan aktivitas antioksidan seduhan teh meniran (Phyllanthus niruri Linn.). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 7(1), 1.
- Laili Nur Azizah*, Indriana Noor Istiqomah, M. (2022). *Pemanfaatan Teh Sebagai Hasil Pertanian untuk Pencegahan Penyakit Kronis Pada Masyarakat di Wilayah Gunung Gambi Jember*. 2, 151–154.
- Latief, M., Tafzi, F., & Saputra, A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (Cinnamomum Burmani) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 233–236.
- Lelita, D. I., Rohadi, R., & Putri, A. S. (2013). Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (Camellia sinensis Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Olong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 13(1), 15.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. (2006). Color measurement in L* a* b* units from RGB digital images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Malangngi, L., Sangi, M., & Paendong, J. (2012). Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (Persea americana Mill.). *Jurnal Mipa*, 1(1), 5–10.
- Martinus, B. A., Arel, A., & Gusman, A. (2015). Perbandingan Kadar Fenolat Total dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Teh (Camellia sinensis [L.] OK) dari Kayu Aro dengan Produk Teh Hitamnya yang Telah Beredar. *SCIENTIA: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 4(2).
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018a). Penentuan suhu dan waktu optimum penyeduhan batang teh hijau (Camelia Sinensis L.) terhadap kandungan antioksidan kafein, tanin dan katekin. *Lantanida Journal*, 6(1), 1–11.
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018b). Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (Camelia Sinensis L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin. *Lantanida Journal*, 6(1),

1.

- Noer, S., Pratiwi, R. D., Gresinta, E., Biologi, P., & Teknik, F. (2018). Penetapan kadar senyawa fitokimia (tanin, saponin dan flavonoid) sebagai kuersetin pada ekstrak daun inggu (*Ruta angustifolia* L.). *Jurnal Eksakta*, 18(1), 19–29.
- Noriko, N. (2013). Potensi Daun Teh (*Camellia sinensis*) dan Daun Anting-anting *Acalypha indica* L. dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 2(2), 104.
- Oematan, Z. Z. B. (2016). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu ekstraksi terhadap kandungan tanin pada ekstrak daun jambu mete (*Anacardium occidentale* L.). *Calyptra*, 4(2), 1–12.
- Pamungkas, J. D., Anam, K., & Kusri, D. (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*, 19(1), 15–20.
- Paramita, N., Andari, N., Andani, N. M. D., & Susanti, N. M. P. (2020). Penetapan kadar fenol total dan katekin daun teh hitam dan ekstrak aseton teh hitam dari tanaman *Camellia sinensis* var. *Assamica*. *Jurnal Kimia*, 14(1), 43–50.
- Prabawati, I. R., & Sari, P. (2014). Karakterisasi Teh Berbahan Dasar Teh Hijau , Kulit Lidah Buaya Dan. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember*, x(2002), 1–5.
- Pristina, D. Y., Susanti, S., & Nurwanto. (2017). Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea* Sp.): Potensi Aplikasi Bahan Alami Untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 89–92.
- Purnama, I., Gumilar, J., & Suradi, K. (2019). Ekstraksi tanin dari limbah daun teh pada berbagai suhu dan waktu. *Jurnal Teknik Kimia*, 6(2), 55–62.
- Qomar, M. S., Budiyo, M. A. K., Sukarsono, S., Wahyuni, S., & Husamah, H. (2018). Efektivitas berbagai konsentrasi ekstrak daun kayu manis (*Cinnamomum burmannii* [Ness.] BI) terhadap diameter zona hambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Biota*, 4(1), 12–18.
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Ria Kusumaningrum, Agus Supriadi, S. H. R. . (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bungan Lotus. *Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir*, 2(8), 132–137.
- Rifkia, V., & Prabowo, I. (2020). Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu terhadap Rendemen dan Kadar Total Flavonoid pada Ekstraksi Daun *Moringa oleifera* Lam. dengan Metode Ultrasonik. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 17(2), 387–395.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: proses, karakteristik, dan komponen fungsionalnya. *FOOD REVIEW INDONESIA*, 10 (8), 34–37.
- Rohmatussolihat. (2009). Antioksidan Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia.

BioTrends, 4(1), 5–9.

- Rolin, F., Setiawati, M., & Jusadi, D. (2015). Evaluasi Pemberian Ekstrak Daun Kayu Manis *Cinnamomum burmannii* pada Pakan terhadap Kinerja Pertumbuhan Ikan Patin *Pangasianodon hypophthalmus* Sauvage. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 15(3), 201–208.
- Safitri, L. (2018). *Uji Efektivitas Antibiotik Ekstrak Daun Kayu Manis (cinnamomum burmannii) Terhadap Pertumbuhan Salmonella typhi Secara In vitro*.
- Safratilofa. (2016). Uji Hambat Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Bakteri *Aeromonas hydrophila*. *Jurnal Ilmiah Universitas Batang Hari*, 16(1), 98–103.
- Saragih, B., & Hanip, A. E. (2019). Sifat Fisiko Kimia, Aktivitas Antioksidan dan Sensoris Minuman Herbal Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Balai Riset Dan Standarisasi Industri Samarinda Hotel Senyur*, 26.
- Sari, D. K., Wardhani, D. H., & Prasetyaningrum, A. (2012). Pengujian kandungan total fenol *Kappahycus alvarezzi* dengan metode ekstraksi ultrasonik dengan variasi suhu dan waktu. *Prosiding Seminar Sains Nasional Dan Teknologi*, 1(1).
- Sasmito, B. B., & Dearta, D. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau Daun *Sonneratia alba* terhadap Aktivitas Antioksidannya. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(1), 109–115.
- Savitri, K. A. M., Widarta, I. W. R., & Jambe, A. A. G. N. A. (2019). Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(4), 419.
- Sayuti, K., & Rina, Y. (2015). Antioksidan Alami dan Sintetik. *Universitas Andalas*, 15–16.
- Setiawan, N., & Amalia, H. (2017). Aktivitas antioksidan ekstrak biji buah *Areca vestiaria* Giseke dan Fraksinya dengan metode DPPH. *JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 1(2), 9–13.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. PT Penerbit IPB Press.
- Siagian, F. D. (2019). Perbandingan Daya Hambat Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Konsentrasi 10% dan 20% Terhadap Pertumbuhan jamur Dermatofita Pada Pasien Tinea Korporis Secara In Vitro. *Perpustakaan Umsu*.
- Somantri, M. (2012). Analisis Polifenol Total Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Dpph (1,1-Diphnyl, 2-Picrylhidrazl) Teh Putih (*Camellia Sinensis* L.O. Kuntze) Berdasarkan Suhu Dan Lama Penyeduhannya. *Skripsi*, 14–18.
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsyah, A., & Rohdiana, D. (2015). Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Mutu Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*,

18(2), 95–100.

- Sumarno, T., Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2021). *Pengaruh LamaPenyeduhan Teh Hitam (Camellia sinensis L.) Berbantu Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan*. 1–8.
- Suseno, R., Surhaini, & Setiyandi, N. B. (2023). Karakteristik CampuranTeh Hitam (Camellia sinensis) dan Daun Kayu Manis (Cinnamomum burmannii). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(2), 70–87.
- Tafzi, F., Andarwulan, N., Giriwonob, P. E., & Dewid, F. N. A. (2017). Uji Efikasi Ekstrak Metanol Daun Torbangun (Plectranthus amboinicus) pada Sel Epitel Kelenjar Susu Manusia MCF-12A. *Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 15(1), 17–24.
- Tamara, O. R. (2019). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Aktivitas Antioksidan dari Daun Mangrove Bruguiera gymnorhiza*. Universitas Brawijaya.
- Wulansari, C., & Chairul, C. (2011). Penapisan aktivitas antioksi-dan dari beberapa tumbuhan obat Indonesia menggunakan radikal 2, 2-diphenyl-1-picrylhydracyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional*, 16(1), 22–25.
- Yulia, A., Yernisa, Y., & Feni, F. (2018). Karakteristik Kimia dan Penerimaan Konsumen Minuman Herbal Teh Hitam Kayu Aro - Kayu Manis Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 2(1), 14–24.
- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. (2017). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan daun sirsak (Annona muricata L.) menggunakan ultrasonik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), 35–42.
- Zakwan, M., Rahmi, S. L., & Suseno, R. (2019). *Pengaruh Penambahan Kombinasi Jahe (Zingiber officinale) dan Serai Terhadap Antioksidan dan Citarasa Pada Teh Herbal Daun Kayu Manis (Cinnamomum Burmanni)*.