

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Agricultural Chemists*. In *American Journal of Public Health and the Nations Health* (Vol. 46, issue 7). Association of official analytical chemist, inc. <https://doi.org/10.2015/ajph.46.7.916-a>.
- Adri, D., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn .) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan . *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(01).
- Amanto, B. S., Laily, F. N., & Nursiwi, A. (2019). *Influence of Withering Time and Leaf Condition on Physical and Chemical Characteristics of Fig Leaf Tea*. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 633(1) p. 012042. IOP Publishing
- Aprilia, M., Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 136–150. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p04>
- Artini, N. P. R., Sri Wahjuni, & Sulihingtyas, W. D. (2012). Ekstrak Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) Sebagai Antioksidan Pada Penurunan Kadar Asam Urat Tikus Wistar. *Jurnal Kimia*, 6(2), 127–137.
- Aryadi, F., Wahyuni, S., Rejeki, S., & Oleo, U. H. (2017). Analisis Organoleptik Produk Teh Celup Tawaloho (*Spondias Pinnata* .). 2(5), 792–799.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). Standar Nasional Indonesia Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, 1–5.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 01-3836-2013. syarat mutu teh kering : Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Balasundram, N. (2006). *Food Chemistry Phenolic compounds in plants and agri-industrial by-products : Antioxidant activity , occurrence , and potential uses*. 99, 191–203. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.07.042>
- Cabrera, Á., Collins, W., & Salgado, J. (2006). *Determinants of Individual Engagement in Knowledge Sharing*. *International Journal of Human Resource Management - INT J HUM RESOUR MANAG*, 17, 245–264. <https://doi.org/10.1080/09585190500404614>
- Chaturvedula, V. S. and I. Prakash 2011. The aroma, taste, color and bioactive constituents of tea. *Journal of Medicinal Plants Research* 5(11) : 2110-2124
- Coria-tellez, A. V, Montalvo-gonzales, E., Yahia, E. M., & Obledo-Vazquez, E. N. (2018). *Annona muricata : A comprehensive review on its traditional medicinal uses , phytochemicals , pharmacological activities , mechanisms of action and toxicity*. *Arabian Journal of Chemistry*, 11, 662–691. <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2016.01.004>

- Damayanti, E., H. J. and A. S. (2008). *Antibacteria activity of earthworm meal (Lumbricus rubellus) with different methods to the Escherichia coli. Proceedings. National Food Seminar, Yogyakarta, January 17.*
- Debianza, D. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin Terhadap Kandungan Aktivitas Antioksidan Dari Daun Sonneratia.
- Febrinda, A. E., Astawan, M., Wresdiyanti, T., dan Yuliana, N. D. 2019. Kapasitas Antioksidan Inhibitor Alfa Glukosidase Ekstrak Umbi Bawang Dayak. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. Vol.24 (2):161-167.
- Felicia, N., Widarta, I. W. R., & Yusasrini, N. L. A. (2017). Pengaruh Ketuaan Daun dan Metode Pengolahan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensoris Teh Herbal Bubuk Daun Alpukat (*Persea americana Mill.*). Ilmu Dan Teknologi Pangan, 5(2), 85–94.
- Gavamukulya, Y., Abou-Elella, F., Wamonyokoli, F., & AEL-shemy, H. (2014). Phytochemical screening , anti-oxidant activity and in vitro anticancer potential of ethanolic and water leaves extracts of *Annona muricata* (*G raviola*). 7(1), 355–363. [https://doi.org/10.1016/S1995-7645\(14\)60258-3](https://doi.org/10.1016/S1995-7645(14)60258-3)
- Gumelar, B., Ekowati, R. A. R., Furqanni, A. R. (2017). Potensi ekstrak etanol daun sirsak (*Annona muricata*) sebagai agen terapi hiperglikemia pada mencit yang diinduksi aloksan. bandung meeting on global medicine dan health. Vol.1(1).
- Hariadi, H., Rahmawati, L., Sagita, D., Ulfah, T., Wiawati, W., dan Intani, T. W.(2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternate L*) Pada Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Sebagai Minuman Fungsional Antihipertensi. Composite Jurnal: Jurnal Ilmu Momentum. Vol.9(2).
- Hambali, E., D. (2006). Jarak Pagar Tanaman Penghasil Biodiesel. Cetakan Ketiga, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Huda, M. . (2019). Ekstraksi dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Aktif dengan Variasi Pengeringan Alga Merah (*Eucheuma coffonii*) Pantai Wongsorejo Banyuwangi. Skripsi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibr.
- Hutching, J. B. (1999). *Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book. An Aspen Publ. Gaithersburg, Maryland.*
- Inti, K. (2008). Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Iqbal, H., & Kapoor, A,. (2012). Tannin Degradation Efficiency O Tannase Produced By *Trichoderma Harzianum* Mtcc 10841 And Its Biochemical Properties. *International Journal Of Life Science Biotechnology And Pharma Research* . 1(4)
- Irianti, T.T, Sugiyanto, N. S. & K. M. (2017). Antioksidant. Yogyakarta: UGM.

- J.M.R., J., & Mandey, J. S. (2014). Potensi Fitokimia dan Aktivitas Antimikroba Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Sebagai Kandidat Bahan Pakan Ayam Pedaging. *Jurnal LPPM Bidang Sains* 1(1), 30–36.
- Julianto, T. S. (2019). Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia. Universitas Islam Indonesia.
- Kedari, T. S., & Khan, A. a. (2014). Guyabano (*Annona muricata*): A review of its Traditional uses Phytochemistry and Pharmacology. *American Journal of Research Communication*, 2(10), 247.
- Kusumaningrum, B. D. (2008). Analisis Vegetasi Epifit di Area Wana Wisata Gonoharjo Kabupaten Kendal Provinsi Jawa Tengah. IKIP PGRI. Semarang.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. *Color measurement in L*a*b* units from RGB digital images. Food Research International*. 39(10), 10.
- Lully Hanni Endarini, M. F. (2016). Farmakognosi-Fitokimia. Jakarta, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Malangngi, L.P., Sangi M.S. dan Paendong J.J.E. (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 1(1): 1-5.
- Mardiana, L dan Ratnasari, J. (2011). Ramuan dan Khasiat Sirsak. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Maskat, M. Y., & Abdullah, A. (2013). *Effect of blanching on enzyme and antioxidant activities of rambutan Effect of blanching on enzyme and antioxidant activities of rambutan (Nephelium lappaceum) peel. August 2016*.
- Muchtadi, T.R., et al. 2010. (2010). Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta, Cv. Ipb. Bogor.
- Muizuddin, M., & Zubaidah, E. (2015). Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn .) Dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak Dipasaran *Study Antibacteria Activity of Kefir Soursop Leaf Tea from Various Brands of Soursop Leaf Tea in the Market*. 3(4), 1662–1672.
- Nurdjanah, H. dan R. (2009). Aspek Pengeringan Dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat. *Jurnal Perkembangan Teknologi Tro.*, Vol 21 No.
- Oroian, M., & Escriche, I. (2015). *Antioxidants: Characterization, natural sources, extraction and analysis. Food Research International (Ottawa, Ont.)*, 74, 10–36. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.04.018>
- Pamungkas, J. D., Anam, K., & Kusri, D. (2016). Penentuan Total Kadar Fenol dari Daun Kersen Segar, Kering dan Rontok (*Muntingia Calabura* serta Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *Jurnal Kimia Sains Dan*

Aplikasi, 19(1), 15–20.

- Pangaribuan, D. H. (2012). Pagaruh Pupuk Organik Cair Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Sayuran Kangkung, Bayam, dan Caisim. Prosiding Seminar Nasional Perherti 2012.
- Prabandari, I, M. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Perebusan Daun Sirsak Segar (*Annona Muricata* Linn) Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Daun Sirsak. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian, Bogor.
- Purnama, C., Kencana, diah ketut, & Utama, S. (2020). Pengaruh Waktu Steam Blanching dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia Serta Sensori Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata*). 8(September), 272–283.
- Purnama, I., Gumilar, J., & Suradi, K. (2019). Pengaruh Lama Waktu dan Suhu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Limbah Daun Teh Hijau Tua (*Camellia Sinensis*). 6(2), 55–62.
- Purwatresna, E. (2012). Aktifitas Antidiabetes Ekstrak Air dan Ethanol Daun Sirsak Secara In Vitro melalui inhibisi Enzim a-lukosidase. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Putri, K. D., Yusasrini, N. L. A., & 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*, 10(1), 77–96.
- Quang, V., & Hoang, C. (2020). *Processing of Herbal Tea from Roselle (Hibiscus sabdari ffa L .): E f f ects of Drying Temperature and Brewing Conditions on Total Soluble Solid , Phenolic Content , Antioxidant Capacity and Sensory Quality. January.* <https://doi.org/10.3390/beverages6010002>
- Radi, J. (1998). Sirsak Budidaya dan Pemanfaatannya. Bandung: Kanisius.
- Rahmadi, A. dan B. (2018). Pangan Fungsional Berkhasiat Antioksidan. Mulawarman University Press. Samarinda.
- Ramadhan, E., & Sudarsono. (2013). Radicals Arrest Of 2,2-Diphenyl-1-Pycryl Hydrazyl (Dpph) In Ripe And Raw Papaya Fruit (*Carica papaya L.* (orentang). *Majalah Obat Tradisional*, 18(3), 167–172.
- Ristyaning, P., Sangging, A., Rista, M., Sari, N., Klinik, B. P., Kedokteran, F., & Lampung, U. (2017). Efektivitas Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn) terhadap Hipertensi The Effectivity Soursop Leaf (*Annona muricata* Linn) Tea of Hypertension. *Majority*, 6(2), 49–54.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik Dan Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia*. 10 (8): 34.
- Saxena, M. (2013). *Pgytochemistrybof Medicinal Plants*. Center For

Microbiology and Bio Techonology Reseac.

- Sayuti, K. . R. Y. (2015). Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas Univesity Press: Padang,.
- Setiawan, N., & Amalia, H. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Areca Vestiaria Giseke Dan Fraksinya Dengan Metode DPPH. *JC-T (journal cis-trans)*,1(2),9-13.
- Setyaningsih, D., A, A. dan M. P. S. (n.d.). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 2010.
- Srinivasan, K. 2017. Ginger rhizomes (zingiber officianale): A spice with multiple health beneficial potentials. *pharma nutrition*. Vol.5(1) :18-28.
- Sunarjono, H. (2005). Sirsak dan Srikaya: Budi Daya Untuk Menghasilkan Buah Prima. Penebar Sw.
- Suranto., A. (2011). Dahsyatnya Sirsak Tumpas Penyakit. Jakarta: Pustaka Bunda.
- Tamara, R. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin Terhadap Aktivitas Antioksidan Dari Daun Mangrove Bruguiera (pp. 6–84).
- Tamat, S. R., T. W. dan L. S. M. (2007). Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5 (1): 31–.
- Tran, N. Y. T., Huynh, P. X., & Dao, T. P. (2023). Effect Of Steam Blanching And Convection Drying Conditions And Color, Vitamin C, Total Pheonolic Content, Flavonoid Content, And Antioxidant Activity On Soursop (*Annona Muricata* L) Leaf Tea. *Journal Of Microbioly, Biotechnology And Food Science*, 12(4).
- Tuminah, S. (2004). Teh(*Cammellia sinensis* O. K. var *Assamica*(Mast)) Sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan. *Cermin Dunia Kedokteran*. No 144 tahun 2004., pp: 52-54.
- Utami, P. dan D. E. P. (2013). *The Miracle of Herb*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- Vermerris, W. And Nicholson, R. (2006). *Phenolic Compound Biochemistry*. Springer. The Netherlands.
- Weber, M. (2013). *Weber et al 2001, Paleoceanography, data supplement*.
- Widarta, I. W. R., Permana, I. D. G. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2018). Kajian Waktu dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 55–61. <https://doi.org/10.17728/jatp.2163>
- Wildman, R.E.C., Wildman, R., & Wallace, T. C. (Eds. . (2006). *Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods (2nd ed.)*. CRC Press.

<https://doi.org/10.1201/9781420006186>.

- Yulianti, R. (2015). Formulasi Krim Anti Jerawat Kombinasi Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Dan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi, 14(1), 158. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v14i1.125>
- Yulianto, M.E., D, Ariwibowo., H, Arifin., F.S, Kusumayanti., dan N. (2006). Model Perpindahan Massa Proses Steaming Inaktivasi Enzim Polifenol Oksidase dalam Pengolahan Teh Hijau. Gema Tekno.
- Yunianto, I., Yanti, F. R., & Wulaningrum, F. (2014). Evaluasi Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata L*) pada Sistem Respirasi Mencit (*Mus musculus*) Terpapar Asap Anti Nyamuk Bakar Sebagai Bahan Ajar Biologi SMA Kelas XI. Jurnal BIOEDUKATIKA, 2(2), 23–27.
- Yunitasari, L. (2010). Quality Control Pengolahan Teh Hitam Di Unit Perkebunan Tambi, PT Perkebunan Tambi Wonosobo. Universitas Sebelas Maret.