

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Al-Farsi, M., Alasalvar, C., Al-Abid, M., Al-Shoaily, K., Al-Amry, M. & AlRawahy, F. (2007). *Compositional and Functional Characteristics of Dates, Syrups, And Their By Products*. *Food Chemistry*, 104, 943-947.
- Andilolo, G. (2022). Analisis Mutu Teh Celup Herbal Sebagai Minuman Fungsional. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Bosowo Makassar.
- Andini, D. R., Yusasrini, N. L. ., & Darmayanti, L. P. T. (2023). *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (Zingiber officinale var. Amarum) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Sirih Merah (Piper Crocatum)*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(2) , 236-249
- Anggraini, T. 2017. *Proses Dan Manfaat Teh*. CV. Rumah kayu Pustaka Utama: Padang
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. 2017. *Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (Pandanus amarylifolius Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan*. *Jurnal Jom Faperta Ur*, 4(1): 1-12.
- Arbaiah, R. (2019). *Pengaruh Ukuran Potong Terhadap Atribut Sensori Dengan Pengujian Alat E-Toung Pada Teh Sawo (Manilkara zapota)*. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 116-118.
- Badriyah,. Achmadi J., & Nuswantara,. L., K, 2017, *Kelarutan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (Moringa oleifera) di Dalam Rumen Secara In Vitro*, *Jurnal Perternakan Indonesia*, Vol. 19 (3): 116- 121, Semarang.
- Budaraga I. K., Winda, & Dewirman P. 2018. *Kajian Aktivitas Antioksidan, Tannin dan Kadar Air Teh Hijau Celup Akibat Penambahan Bubuk Jahe 33 Merah (Zingiber officinale Rosc)*. *Journal Agricultural Scienties*. 2 (1): 41- 45.
- Bungsu, I. M. P., Baduraga, I. K., & Yessirita, N. (2021). *Pengaruh Penambahan Serbuk Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) Terhadap Teh Hasil Kempaan Daun Gambir (Uncaria gambir Roxb)*. *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 1(2), 120–129.
- Chasparinda.M. E, & 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).
- Cheyrier, V. (2005). *Polyphenols in foods are more complex than often thought*. *American Journal of Clinial Nutrition*, 81(1), 223S-229S
- Damayanti. 2008. *Buku pintar tanaman obat*. Agromedia: Jakarta
- Dewi, W.K., Noviar, H., & Yelmariza, Z. 2017. *Pemanfaatan Daun Katuk (Sauropus adrogyne) Dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu Pengeringan*. *Jom Faperta*. 4(2): 1-9.

- Donowarti, I., & Fidhiani, D. D. (2020). Pengamatan hasil olahan daun beluntas (*Pluchea indica* L.) terhadap sifat fisika dan kimianya. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 11(2): 118-134.
- Effendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Ela, S. (2020). Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negri Alauddin Makassar.
- Embuscado, M.E. (2015). *Spices and Herbs: Natural Sources of Antioxidants - A Mini Review*. *Journal of Functional Foods*. doi:10.1016/j.jff.2015.03.005
- Fitriana, W.D., Fatmawati, S., & Ersam, T. 2015. *Uji Aktivitas Antioksidan Terhadap Dpph Dan Abts Dari Fraksi-Fraksi Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. *Prosiding. Simposium Nasional Inovasi Dan Pembelajaran Sains 2015 (SNIPS 2015)*. Bandung: Institut Teknologi Bandung. Halaman 657.
- Fitriansyah, M.I., & Indradi, R.B. 2018. *Profil Fitokimia Dan Aktivitas Farmakologi Beluntas (Pluchea indica L.)*. *Farmaka*, 16(2), 337–346.
- Fitriyana, C. (2014). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Pare (*Momordica charantia* L.). [Tugas Akhir]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung
- Halim, M. O. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Daun Beluntas (Pluchea indica Less) dan Teh Hitam Terhadap Sifat Fisikokimia, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Produk Minuman*. Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 111.
- Hasdiana. 2014. *Gizi Pemanfaatan Gizi, Diet, dan Obesitas*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Hesti, S.D., & Cahyo, S. 2013. Jahe. *Jurnal Agrotek Lestari*. 1(1): 67-72.
- Huzaimah, 2018. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Duku Kumpeh (*Lansium domesticum* Corr). Universitas Jambi. Jambi.
- Ihromi, S., Asmawati, A., Sinthia Dewi, E., & Muliatiningsih, M. (2019). Teh Bubuk Herbal Daun Ashitaba Dan Kulit Buah Naga. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(2), 73-79.
- Indriaty, S., Firmansyah, D., Rachmany, L.S., & Ernawati. 2021. *Pembuatan Teh Herbal Celup Dari Kombinasi Buah Jambu Biji dan Buah Kurma Sebagai Anti Demam Berdarah Dengue*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(1): 35-40.
- Inti, K. 2008. *Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Irfan, Rasdiansyah, & Munandi, M. 2017. *Kualitas Bokasi Dari Kotoran Berbagai Jenis Hewan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 9 (1): 1-5
- Jumanio, A, an U., Junardi, J., & Darmansyah, H. (2023). Analisis Kadar Air Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Menggunakan Variasi Suhu. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 1(3), 111–117.
- Kawiji, R & 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.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Kianita. Bandung.
- Kusmaningati, R. W. 2009. *Analisa Kandungan fenol Total Jahe Secara In Vitro*. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- 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.
- Laily, Fakhria Nur. 2017. *Pengaruh Lama Pelayuan dan Kondisi Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (Ficus carica)*. Skripsi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Langi, T., Moh S.H., & Jan R.A. 2018. *Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Teh Daun Binahong (Anredera cordifolia (Ten.) Stenis) Pada Variasi Suhu dan Waktu Penyeduhan*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 68-72.
- Lesmana, A. S. 2012. *Perbedaan Sifat Fisik dan Stabilitas Fisik Deodoran Ekstrak Etanol Daun Beluntas (Pluchea indica L.) dengan Variasi Jumlah Sorbitan Monostearate sebagai Emulsifying Agent*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta
- Malangngi, L.P., Sangi, M.S., & Paendong, J.J.E. 2012. *Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill.)*. *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE*, 1(1): 5-10.
- Marganingsih, N.D., Akhmad M., & Yannie A.W. 2019. *Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Daun Katuk-Rosela (Sauropus androgynous L. Merr.-Hibiscus sabdariffa Linn) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 3(2): 144-151.
- Mawardi, Y.S.A., Pramono, Y.B., & Setiani, B.E. 2016. Kadar Air, Tanin, Warna dan Aroma Off-Flavour Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona muricata*) Dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3): 94-98
- Mery, D., Leo, K., Pedreschi, F., & Leo, J. (2006). Color measurement in L * a * b* units from RGB digital images. 39, 1084– 109
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2006.03.006>
- Mubtadiyah, Amanatul. 2018. *Pengaruh Kombinasi Ekstrak Daun Pegangan (Centella asiatica (L.) Urban) dan Daun Beluntas (Pluchea indica (L.) Less) terhadap Panjang Diestrus dan Proliferasi Epitel Vagina Tikus (Rattus norvegicus) Betina*. Skripsi. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Musdalifah. (2016). *Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (Camelia Sinensis L.) P+3 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar. Makassar

- Muzaki, D., & Wahyuni, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ginger Kering (*Zingiber officinale*) Terhadap Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2): 67-75.
- Nahak, M.M., Tedjasulaksana, R., & Sumerti, N.N. 2015. *Efektivitas Kumur Ekstrak Etanol Daun Beluntas (Pluchea indica L .) untuk Menurunkan Jumlah Koloni Streptococcus sp pada Plak Gigi*. *Jurnal Skala Husada*, 12(1), 56–64.
- Nikmatul, P.V. 2023. Evaluasi Antioksidan dan Organoleptik dari Minuman Fungsional Sari Beras Hitam dengan Penambahan Jahe. *Agroforetech*,: Volume 1, Nomor 02. Yogyakarta
- Nirmala, P.D.Y. 2018. *Pengaruh Penambahan Variasi Sari Jahe (Zingiber officinale) Terhadap Kualitas Yoghurt Secara Uji Organoleptik*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Nurhidajah, N., Rosidi, A., Sya'di, Y. K., & Yonata, D. (2022). Efektivitas Berbagai Pelarut Organik Pada Ekstraksi Senyawa Fungsional Beras Hitam. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 76–83. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.12194>
- Nursal, W.S., & Juwita, W.S. 2006. Bioktivitas Ekstrak Jahe Dalam Menghambat Koloni Bakteri *E. Coli* dan *Bacillus subtilize*. *Jurnal Biogenesis*. 2(2): 64-66.
- Paimin, F.B & Murhananto. 2000. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Paini Sri Widyawati, T. D. 2018. *Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Beluntas Teh Hitam (P Luchea Indica Less- Camelia sinersis)* . Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Jl. Dinoyo 42–44 Surabaya, 60265, Indonesia .
- Pratiwi, P., Suzery, M., & Cahyono, B. 2010. *Total Fenolat dan Flavonoid Dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (Orthosiphon stamineus B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya*. *Jurnal Sains dan Matematika*. 18(4): 140-148.
- Prawata, M.O.A. 2016. *Antioksidan. Kimia Terapan*. Universitas Udayana. Hal. 16-17.
- Putratama, M.S.W. 2009. *Pengolahan Teh Hitam Secara CTC di PT. Perkebunan Nusantara VIII, Kebun Kartamanah Pengalengan-Bandung*. Laporan Yang Tidak Dipublikasikan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rahma, M & Syamira. 2020. *Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Dari Campuran daging Buah Pare (Momordica charantia L.), Jahe Merah (Zingiber officinale Roscoe) dan Tumulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 10(2): 167-173.
- Ratihningsih. 2003. *Peningkatan Aktivitas Antioksidan Teh Hitam (Camellia Sinensis L.) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale) Danekstrak Asam Jawa (Tamarindus indica L.)*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Rismunandar & F. B. Paimin. 2001. *Kayu Manis Budidaya Dan Pengolahan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rukmana R, 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar*. Seri Budi Daya: Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Rukmiasih. 2011. *Penurunan Bau Amis (Off-Odor) Daging Itik Lokal dengan Pemberian Daun Beluntas (Pluchea indica Less) dalam Pakan dan Dampaknya terhadap Performa*. Disertasi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Ravikumar, C. (2014). Review on Herbal Teas. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(5), 236-238.
- Sam, S., Abdul, M., & Selpida, H. 2016. *Penetapan Kadar Fenolik Total Dari Ekstrak Etanol Bunga Rosela Berwarna Merah (Hibiscus Sabdariffa L.) Dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis*. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 3(2): 182-187.
- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus*). *Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1(1), 46–52.
- Sarpina, Zainal, & Rahman, A. N. F. (2018). Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var . *Rubrum*) terhadap Mutu Jewawut (*Setaria Italica*) Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Agrisistem*, 14(1), 46–54.
- 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*, 8(4), 419-429.
- Sayuti, K., & Rina, Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Septiana, A., Indrawati, & Rustin. 2014. Analisis kadar alkaloid dan tanin tumbuhan beluntas (*Pluchea indica* Less.) pada lahan salin di desa asingi kecamatan tinanggea dan non salin di desa lambodijaya kecamatan lalembuu sulawesi tenggara. *Jurnal Penelitian Biologi*. 1(2):82-89.
- Setiawan, A & Pujimulyani, D. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Jurnal Universitas Mercu Buana Yogyakarta*. Hal. 1-7.
- Setyawarno, D. (2016). *Panduan Statistik Terapan Untuk Penelitian Pendidikan: Analisis Data Penelitian Dalam Bidang Pendidikan Dengan Aplikasi SPSS Versi 22*. In Pendidikan IPA FMIPA UNY.
- Shadri, S., Ryan, M., & Novi, S. 2018. Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Dengan Kombinasi Suhu dan Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 3(1): 371-380
- Siagian, I.D.N., Bintoro, V.P., & Nurwantoro. 2019. 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.
- Siringoringo, H. (2012). *Pengaruh Pemberian Tepung Daun Beluntas (Pluchea indica L.) Terhadap Penurunan Kolesterol Mencit (Mus musculus L.)*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Sitompul, A. O. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Karakteristik Es Krim Santan Kelapa. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi. Jambi.

- SNI. (2013). Syarat Mutu Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional 01-3836-2000, 1–11.
- Srinivasan, K. 2017. *Ginger Rhizomes (Zingiber officinale): A Spice With Multiple Health Beneficial Potentials*. Pharma Nutrition. 15(1): 18-28.
- Srisook, K., Buapool, D., Boonbai, R., Simmasut, P., Charoensuk, Y., & Srisook, E. 2012. Antioxidant and Anti-inflammatory Activities of Hot Water Extract from *Pluchea indica* Less. Herbal Tea. Journal of Medicinal Plants Research, 6(23), 4077– 4081
- Sulistiani, P.N., Tamrin., & Abddul R.B. 2019. *Kajian Pembuatan Minuman Fungsional Dari Daun Sirsak (Annona muricata Linn.) dengan Penambahan Bubuk Jahe (Zingiber officinale)*. J. Sains dan Teknologi Pangan 4(2): 2086-2095.
- Sunaryo, H., Rizky, A.R., & Dwitianti, Siska. 2015. *Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Jahe Gajah (Zingiber officinale Rosc.) dan Zink Berdasarkan PEngukuran MDA, SOD dan Katalase Pada Mencit Hiperkolestroemia dan Hiperqlikemia Dengan Penginduksi Streptozotosin*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. 13(2): 187-193.
- Suranto, A. 2004. *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Penerbit Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Susanti, A. 2007. *Daya antibakteri ekstrak etanol daun beluntas (Pluchea indica less) terhadap Escherichia coli secara in vitro*. Majalah Kedokteran Gigi Universitas Airlangga. 3:34–37.
- Tejasari, F. R. Z. (2006). Senyawa Bioaktif Rimpang Jahe (*Zingiber officinale Roscue*) Meningkatkan Respon Sitolitik Sel NK Terhadap Sel Kanker Darah K-562 In Vitro. Jurnal teknol. dan Industri pangan, 7(2), pp. 97-18.
- Verawati, N., Aida, N., & Yani, A. (2023). Pengaruh Perbandingan Jenis Jahe dan Konsentrasi Jahe Pada Karakteristik Kimia, Mikrobiologi Minuman Herbal Tradisional Minaserua. G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan, 7(4), 1732–1739.
- Vinta, N. P., Widyasaputra, R., & Kusumastuti. (2023). Evaluasi Antioksidan dan Organoleptik dari Minuman Fungsional Sari Beras Hitam dengan Penambahan Jahe. Agroforetech 1(2), 1139–1146.
- Widiyana, I. G., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Ciplukan (*Physalis angulata* L.). Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA), 10(1), 44-55
- Widyawati, P. S., Wijaya, C. H., Hardjosworo P.S., & Sajuthi, D. (2011). *Evaluasi aktivitas antioksidatif ekstrak daun beluntas (Pluchea indica Less) berdasarkan perbedaan ruas daun*. Rekapangan Jurnal Teknologi Pangan, 5(1),1-14.
- Widyawati, P.S., Wijaya, C.H., Harjosworo, & P.S., Sajuthi, D. 2010. *Pengaruh Ekstraksi dan Fraksinasi terhadap Kemampuan Menangkap Radikal Bebas DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) Ekstrak dan Fraksi Daun Beluntas (Pluchea indica Less)*. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses, 1–7.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Wirzan, A., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2018). Addition of Red Ginger Powder (*Zingiber officinale* Rosc.) in Making Herbal Tea of Avocado Leaf (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), 117–129.
- Yazakka, I. M., & Susanto, W. H. (2015). Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1214–1223.
- Yasa, I.G.T., Putra, N.K, & Wiadnyani, A.A.I.S. 2019. Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper crocatum* Ruitz & Pav) Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Mae). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3): 278-284.
- Yuniarti, T. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*, Cetakan Pertama. MedPress. Yogyakarta
- Yunitasari, L. 2010. *Quality Control Pengolahan Teh Hitam Di Unit Perkebunan Tambi, PT Perkebunan Tambi Wonosobo*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Zahro, C & Nisa, F.C. 2015. *Pengaruh Penambahan Sari Anggur (Vitis vinifera L.) dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1481-1491.
- Zakaria. 2006. *Pengaruh Ekstraksi Rimpang Jahe Segar dan Tunas Jahe Terhadap Proliferasi Beberapa Alur Sel Kanker*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, volume 3 : 50-59
- Verenzia, N. A., Sukardi, Mujiantoi, & Wachid, M. (2022). Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Stik dengan Formulasi Tepung Lemon (*Citrus limon L*) dan Pati Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 93–108.