

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.
- Adri, Delvi dan Wikanastri Hersoelistyorini. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan & Gizi*, 4(7) : 1-12.
- Alfadilah, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2020). Pengaruh Pemanis terhadap Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1–11.
- Alfira, K., Yusasrini, N.L.A., & Puspawati, D. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Mimba (*Azadirachta indica* A. Juss). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2), 293-308.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggorowati, D. A., Priandini, G., & Thufail. (2016). Potensi Daun Alpukat sebagai Minuman Herbal yang kaya antioksidan. *INDUSTRI Inovatif*, 6(1), 1–7.
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Diponegoro Journal of Accounting*, 2(1), 2–6.
- Apriadji, Wied, Harry. (2018). Bahan Pangan dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Buku Populer Nirmala. Jakarta.
- 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.
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2020). Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh cascara dari kulit kopi arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21-28.
- AOAC. (2005). Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Association of official Analytical Chemistry. (2012). Official Method of Analysis. AOAC. Gaithersburg. USA
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Seminar Nasional Cendekiawan, 1(1), 12–27.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Sumatera Barat dalam Angka 2020. Padang: Badan Pusat Statistik.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2013). SNI-3836-2013. Persyaratan mutu teh kering dalam kemasan. Jakarta.
- Christiani, E. A., Putra, I. N. K., & Suparthana, I. P. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Teh Celup Herbal Daun Putri Malu (*Mimosa pudica* Linn.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 589-601.
- Dewi, W. K., N. Harun., and Y. Zalfiatri. (2017). Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus*

- Adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*,
- Dhurhanian, C. E., & Novianto, A. (2018). Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62- 68.
- 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.*). *Media Informasi*, 15(2), 165–169.
- Felicia, Naomi, I. Wayan Rai Widarta, And Ni Luh Ariyusarini. (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.
- Firdaus F., dan Kasmina, K. (2018). Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shagaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 8. No. 2.
- Gaspersz, V. (1995). Teknik Analisa dalam Penelitian Percobaan. Edisi Pertama. Penerbit : Tarsito. Bandung.
- Hadriyani, N. (2022). Analisis Fisikokimia Minuman Fungsional Berbasis Daun Tapak Dara (*Catharanthus Roseus*) Dan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana B.*) Sebagai Alternatif Analgesik. *Gastronomía Ecuatoriana Y Turismo Local.*, 1(69), 1–41.
- Hapsari, A. M., Masfria, M., & Dalimunteh, A. (2018). Pengujian Kandungan Total Fenol Ekstrak Etanol Tempuyung (*Shoncus arvensis L.*). *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 284–290.
- Hidayah, N. (2016). Pemanfaatan Senyawa metabolit Sekunder Tanaman (Tanin dan Saponin) dalam Mengurangi Emisi Metan Ternak. *Jurnal Penelitian Pendidikan Sosial Humaniora Ruminansia. Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(2).
- Ida, I. & Rizki, A. F. M. (2017). Potensi Ekstrak Buni (*Antidesma bunius L*) sebagai Antibakteri dengan Bakteri Uji Salmonella thypimurium dan Bacillus cereus. *Jurnal Biodjati*, 2 (2).
- 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.
- Ismarani. (2012). Potensi Senyawa Tannin dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 3(2).
- ITIS (Integrated taxonomic information system). (2015). Taxonomic Hierarchy: *Artocarpus heterophyllus* Lam., http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=184183&print_version=SCR&source=from_print, 31 Mei 2015
- Jediut, M., Utama, W. G., & Madu, F. J. (2018). Pembuatan Teh Herbal Daun Salam Sebagai Minuman Alternatif Pada Peserta Posyandu Dusun Akel Dan Dusun Cipi Kecamatan Cibal Barat. *JIPD (Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar)*, 2(2), 169–174.

- Jumanio, A, an U., Junardi, J., & Darmansyah, H. (2023). Analsis Kadar Air Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) Menggunakan Variasi Suhu. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 1(3), 111–117.
- Karastogianni, S., Girousi, S., & Sotiropoulos, S. (2016). pH: principles and measurement. In *Encyclopedia of Food and Health* (pp. 333–338). <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00538-9>
- Kencana, E. D., Hasmelly, & Anjarsari, B. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus adrogynus L. Merr*) Elbie. *Jrunal Penelitian Tugas Akhir*, 1–19.
- Kumar S and AK Pandey. (2012). Antioxidant, Lipo-Protective and Antibacterial Activities of Phytoconstituents Present in *Solanum xanthocarpum* Root. *International Review of Biophysical Chemistry* 3, 42-47.
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. G. N. A. (2020). Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata BUSE-KURZ*). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 223. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2020.v08.i02.p05>
- 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.
- Lestari, M., Muhammad Saleh, E. R., & Rasulu, H. (2018). Pengaruh Umur Daun Pala Dan Jenis Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Teh Herbal Daun Pala. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 177.
- Lestari, W. D., Juwitaningtyas, T., Studi, P., Pangan, T., Industri, T., Dahlan, A., Ringroad Selatan, J., Istimewa, D., Indonesia, Y., & Korespondensi, P. (2023). Karakteristik Kimia Teh Daun Rambutan Aceh (*Nephelum lappaceum L*) Dengan Variasi Suhu Dan Waktu Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 11(3), 107–116.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains (BIOEDUSAINS)*, 1(1), 34–42.
- Mahrita, S., Kusumadati, W., Faridawaty, E., & Tianto. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Sungkai (*Peronema canescens Jack*). *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(8.5.2017), 2003–2005.
- 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.
- Mardiana, N., Agustina, R., & Khathir, R. (2022). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata Linn.*). *JURNAL ILMIAH MAHASISWA PERTANIAN*, 7(November), 799–808.
- Markovic, I., Ilic, J., Markovic, D., Simonovic, V., & Kosanic, N. (2013). Color Measurement of Food Products using CIE L * a * b * and RGB Color Space. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 4, 50–53.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3) : 26-30.
- Mei, Y., Purba, S., Luh, N., Yusasrini, A., & Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Matcha Daun Tenggulun (*Protium javanicum Burm . F .*). 10(3), 400–412.

- 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.
- Muchtadi, T. R. (2010). Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Muhammad, P. H., L. P. Wrasisati & A. A. M. Dewi Anggreni. (2015). Pengaruh suhu dan Lama Curing Terhadap Kandungan Senyawa Bioaktif Ekstrak Etanol Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3 (4).
- Muhdhar, M, H, I., Fathur, R., Nasir, T., Wawan, S, N., Alfian, D. (2018). Keanekaragaman Tumbuhan Rempah dan Pangan Unggulan Lokal. IKIP Malang.
- Muller, J. and A. Heindl. (2006). Drying of Medicinal Plants In N.J. Bogers, L.E. Craker, and D. Lange (eds.), *Medicinal and Aromatic Plant*. Springer. Teh Netehrlands. p. 237-252.
- Nathaniel, A. N., Putra, I. N. K., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Herbal Celup Daun Rambusa (*Passiflora foetidal.*). *Jurnal Itepa*, 9(3), 308-320.
- Niwele, A. (2020). Determination of Total Phenolic Content of Nutmeg Leaf (*Myristica Fragrans Houtt*) Ethanol Extract By Uv-Vis Spectrophotometry. 4(2).
- Noviana D., Mohammad A Z dan Ahmad A. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Bunga Kenanga (*Cananga odorata*). Artikel Ilmiah Universitas Mataram
- Nusa, M. I. (2020). Karakteristik Teh Hijau Daun Gaharu Hasil Pengeringan Vakum. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(2), 73-79.
- 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.
- Patras, A. (2009). Effect of Tehrmal and High Pressure Processing on Antioxidant Activity and Instrumental Colour of Tomato and Carrot Purees. *Elsevier Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 10:16-22.
- Permata, D A., Novelina. (2015). Aktivitas Inhibisi A-Amilase dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga pada Suhu Pengeringan Berbeda. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program studi TIP- UTM*. Hal: 171-177.
- Pratiwi, A., Ella, N., Siti, M. (2019). Uji Daya Hambat Sediaan Sabun Cair Ekstrak Daun Pala (*Myristica fragrans houtt*) Terhadap *Propionibacterium acnes* dan *Stapylococcus aureus*. *J. Ilmu-ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*. 9(2):80- 82
- Puslitbang Perkebunan. (2014). Pendugaan jenis kelamin tanaman pala dengan analisis kandungan myristicin pada daun. InfoTek Perkebunan.
- Putriana, R., Angkasa, D., Novianti, A., Dewanti, L. P., & Ponitawati, P. (2019). Analisis Kafein, Tanin, Aktiviitas Antioksidan Serta Nilai Organoleptik Teh Daun Arabika (*Coffea arabica*) Siap Konsumsi Dengan Gula Fruktosa Sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 3(2), 1–19.
- Rastuti, U. Widyaningsih, S. Kartika, D & Ningsih, D.R., (2013). Aktivitas Antibakteri

- Minyak Atsiri Daun Pala dari Banyumas terhadap *Stapylococcus aureus* dan *Escherichia coli* serta Identifikasi Senyawa Penyusunannya. *Jurnal Ilmiah Kimia*, 8:197-203.
- Riansyah A., A. Supriadi., R. Nopianti. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*. Vol II, No 1.
- Rohdiana, D., Widyasanti, A., & Halimah, T. (2018). Ekstraksi Teh Putih Berbantu Ultrasonik pada Berbagai Amplitudo. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 111–116. <https://doi.org/10.17728/jatp.2295>.
- Rusnayanti, Y. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (*Tehobroma cacao L.*). *Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri. Universitas Mataram*, 1, 1–18.
- Samosir, P. E., Tafzi, F., & Indriyani. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Daun Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Untuk Membuat Minuman Fungsional Sebagai Sumber Antioksidan. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi Tahun 2018, 1(1), 318–330.
- Sanara, Fajri. (2014). Pembuatan Teh Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Menggunakan Beberapa Metode Pengolahan. Artikel ilmiah, Universitas Andalas.
- 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.
- Sari, M. A. (2015). Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (*Persea Americana Mill*) Dengan Variasi Teknik Dan Lama Pengeringan. Artikel Ilmiah, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2015, 1–239.
- Sayekti, E.D. (2016) “Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk Dan Daun Kelor Dengan Variasi Suhu Pengeringan,” *Jurnal Publikasi Ilmiah Universitas Muhammadiyah Surakarta*, (3), hal. 1–11.
- 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.*). Artikel Ilmiah, Universitas Sebelas Maret.
- Selawa, W., Runtuwene, M. R. & Citraningtyas, G. (2013). Kandungan Flavonoid Dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [*Anredera cordifolia* (ten.) Steenis.]. *Pharmakon*, 2.
- Setiawan, N. C. E., & 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).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. *IPB Press*. Bogor.
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwanto. (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.
- Siringoringo, Freddy Hotmaruli Tua, Zulkifli Lubis, dan Rona J. Nainggolan. (2012). Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. *J. Rekasaya Pangan dan Pertanian*, Vol. 1 No.1 : 1-5.

- Sitompul, A. O. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Karakteristik Es Krim Santan Kelapa. Artikel Ilmiah, Universitas Jambi. Jambi.
- Soeroso, S.S.D.A. (2012). Pala (*Myristica spp.*) Maluku Utara berdasarkan keragaman morfologi, kandungan atsiri, pendugaan seks tanaman dan analisis marka SSR. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. (1995). Minuman Sari Buah. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3719-1995.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., & Suhardi. (2007). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. *Liberty Press*. Yogyakarta.
- Sukardi, Mulyarto A.R, Safera W., (2007), Optimasi Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Bubuk Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Folium*) Serta Biaya Produksinya, Malang, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Susanti, DY.(2008). Efek Pengeringan Terhadap Kandungan Fenolik Dan Kandungan Katekin Ekstrak Daun Kering Gambir. Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian.
- Taib, G., G. Said dan S. Wiraatmadja. (1997). Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Ulalopi, Z., Luthfiyah, S., & Ariswati, H. G. (2019). Rancang Bangun Alat pH Meter Dilengkapi dengan Kalibrasi Otomatis. Prosiding Seminar Nasional Kesehatan Poltekkes Kemenkes Surabaya, 3 (1), 152–156.
- Wadi, Y. R., Studi, P., Hasil, T., & Pertanian, J. T. (2021). MUTU TEH HERBAL DAUN BUNI (*Antidesma Bunius L.*) Ar.
- Waji, R. A., & Sugrini, A. (2009). Flavonoid (Quercetin). *Fakultas Mipa Universitas Hasanuddin*, 57, 3.
- Widyarti, R., Nurul. H., Wardhani, L, D., Marsela, I, N. (2020). Potensi Ekstrak Daun Pala (*Myristica Frarans Houtt*) Sebagai Pengawet alami terhadap Kualitas Daging Ayam Boiler. *J. Ilmiah Fillia Cendekia*, 5(2).
- Wijana, S., Sucipto, dan L. M. Sari. (2012). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan pada bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(5):1.
- Winarno, (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. *Gramedia*.
- Winarno, F. G. (1995). Kimia Pangan dan Gizi. *Gramedia Pustaka Utama*, Jakarta.
- Winarsi, H. (2011). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.
- Wulansari, Dewi dan Chairul. (2011). “Penapisan Aktivitas Antioksidan dan Beberapa Tumbuhan Obat Indonesia Menggunakan Radikal 2,2-Diphenyl-1 Piccrylhydrazyl (DPPH)”. *Majalah Obat Tradisional*. Bidang Botani. LIPI.
- Yamin, M., Dewi, F. A., & Faizah, H. (2017). Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia Alata L.*). *Jom Faperta*, 4(2), 1–15.
- Yulianto, E. M., Senen dan Ariwibowo, D. (2007). Studi Awal Rekayasa Proses Produksi Teh Hijau Berkatekin Tinggi Melalui Teknologi Steaming. *Media komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*. Vol 4(1):1-7.