

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, A. W. (2012). *Uji Daya Antibakteri Ekstrak Daun Salam (Eugenia polyantha Wight) Dalam Pasta Gigi Terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans*. [Skripsi]. Jember: Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember.
- Agoes, A. (2010). *Tanaman obat Indonesia*. Palembang: Salemba Medica.
- Ajisaka. (2012). *Teh Khasiatnya Dahsyat*. Surabaya :Penerbit Stomata
- Akiyama, H., Fujii, K., Yamasaki, O., Oono, T., Iwatsuki, K. (2001). *Antibacterial action of several tannins against Staphylococcus aureus. The Journal of Antimicrobial Chemotherapy*, 48(4): 487-491.
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., & Nursiwi, A. (2019). *Pengaruh Lama Blanching dan Rumus Petikan Daun terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, serta Sensoris Teh Daun Tin (Ficus carica)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 12(1), 1–11.
- Anggarini, I. A. K. D., Darmayanti, L. P. T., & Sugitha, I. M. (2020). *Pengaruh Lama Perebusan pada Pembuatan Minuman Herbal Daun Sawo (Manikara zapota) terhadap Karakteristik dan Daya Hambat Pertumbuhan Escherichia coli*. Jurnal ITEPA, 9(3), 272–281.
- 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)*. Ilmu Dan Teknologi Pangan, 8(10), 18-26.
- Aryadi, F., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2017). *Analisis Organoleptik Produk Teh Celup Tawalohe (Spondias pinnata)*. Jurnal Sains Dan Teknologi, 2(5), 792– 799.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). *Pengembangan Minuman Berbasis Teh dan Rempah sebagai Minuman Fungsional*. Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan. Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan, 1(2), 109–123.
- Cushnie, T.P.T. and Lamb, A.J. (2011). *Recent advances in understanding the antibacterial properties of flavonoids. International Journal of Antimicrobial Agents*, 38(2): 99-107.
- Darni, Joyeti. (2022). *Identifikasi Flavonoid dan Tanin pada Teh Daun Salam dan Rambut Jagung (Saraja) Berpotensi Sebagai Anti Hipertensi*. Mataram: Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Mataram.
- Dewata, I.P., Putu Ari Sandhi Wipranyadewi, dan I Wayan Rai Widarta. (2017). *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (Persea americana Mill.)*. Jurnal ITEPA Vol.6 No.2. 30-39.
- Dewi, Anita Candar. (2018). *Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Salam (Syzygium polyanthum, (Wight.) Walp)*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- 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.

- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91–102.
- Enda, W. G. (2009). Uji Efek Antidiare Ekstrak Etanol Kulit Batang Salam (*Syzygium polynthum* (Wight) Walp) Terhadap Mencit Jantan. [Skripsi]. Medan: Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. 84 hal.
- Fajar, R. I., Wrsiati, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau Pada Perlakuan Suhu Awal Dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 196.
- Hartanto, G. N., & Swasti, F. S. P. Y. R. 2018. Kualitas Dan Aktivitas Antioksi dan Seduhan Teh Rambut Jagung (*Zea Mays*) Dengan Variasi Lama Pelayuan Dan Usia Panen. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 3(1), 12–23.
- Hutching, J.B. (1999). *Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ.* Gaithersburg, Maryland.
- Jampes, S. I. (2009). *Kitab Teh, Kopi dan Rokok*. Yogyakarta: Pustaka Pesantren.
- Kiptiah, Mariatul., Nina Hairiyah., Ade Setia, R. (2020). Proses Pembuatan Teh Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Perbandingan Daun Salam Muda dan Daun Salam Tua. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol. 7 No. 2 ; November 2020.
- Kurniawati N, Tim Redaksi Qanita. (2010). *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Jakarta: Qanita.
- Kurniawan, B., Aryana, W.F. (2015). Binahong (*Cassia alata* L) as Inhibitor of *Escherichia coli* Growth. *Majority*. 4(4): 100-104.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & Hanggita, R. J. S. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9–21.
- Lajuck, P. (2012). Ekstrak Daun Salam (*Eugenia Poliantha*) Lebih Efektif Menurunkan Kadar Kolesterol Total Dan LDL Dibandingkan Statin Pada Penderita Dislipidemia. [Tesis]. Denpasar: Program Studi Biomedik. Universitas Udayana.
- Langi, Tineke. (2018). Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Teh Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) pada Variasi Suhu dan Waktu Penyeduhan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 9 no. 2, Universitas Sam Ratulangi Manado
- 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.
- Luximon – Ramma, A., T. Baborun, M.A. Soobrate, O.I. Aruoma. (2002). *Antioxidant Activities of Phenolic, Proanthocyanidin, and Flavonoid Components in Extract of Cassia fistula*. *J. Agric. Food Chem.* 50:5042-5047
- 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.
- Malik, A. dan Ahmad. A.R. 2013. *Antidiarrheal Activity Of Etanolic Extracts Of Bay Leaves (Syzygium polyanthum(Wight) Walp)*. *International Journal Of Pharmacy*. 4 (4):106-108.
- Manik, D.T., Rusmarilin, H. Limbong, L.n. (2015). Mempelajari Pengaruh Lama Pelayuan Dan Penambahan Teh Daun Sirsak Terhadap Mutu Teh Hitam. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3 (1): 14-18.

- Muhtadi. (2012). Potensi Daun Salam (*Syzigium polyanthum* Walp.) dan Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa* Linn) Sebagai Kandidat Obat Herbal Terstandar Asam Urat. *Pharmacon*.13 (1), 30-36
- Nazaruddin dan Paiman. (1993). Teh, Pembudidayaan dan Pengolahan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nazzaro, F., Fratianni, F., De Martino, L., Coppola, R., De Feo, V. (2013). *Effect of Essential Oils On Pathogenic Bacteria*. *Pharmaceuticals*. 6(12): 1451–1474.
- Nindiyasari, S. (2012). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) serta Proses Pencernaan *In Vitro* terhadap Aktivasi Enzim Lipase. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Oematan, Z. Z. B. (2015). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Tanin pada Ekstrak Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.). *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 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*) serta Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 19(1), 15–20.
- Panche, A.N., Diwan, A.D., Chandra, S.R., 2016. *Flavonoids: an overview*. *J. Nutr. Sci.* 5, e47.
- Prabawati, I. R. (2015). Karakterisasi Teh Berbahan Dasar Teh Hijau, Kulit Lidah Buaya dan Jahe dengan Variasi Komposisi dan Suhu Penyeduhan. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 7(1).
- Prihantoro, Rudi. 2022. Karakteristik Fisikokimia Teh Cascara Kopi Liberika (*Coffea liberica*) dengan Formulasi Suhu dan Waktu Penyeduhan. Universitas Jambi. Vol. 6 no. 2: 159-168.
- Redha, Abdi. (2010). Flavonoid: Struktur, Sifat dan Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. 197 *Jurnal Belian* Vol.9 No.2: 196-202.
- Rohdiana, D. (2006). Menyeduh Teh dengan Baik, Benar dan Menyehatkan. <http://www.pikiranrakyat.com.cetak/2006.122006/07/cakrawala/lainnya.02.htm> (Diakses pada tanggal 26 Juli 2017).
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia*. 10 (8): 34-37.
- Sahin, S. (2013). Evaluation of Antioxidant Properties and Phenolic Composition of Fruit Tea Infusions. *Antioxidants* 2(4), 206-215.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal 39 Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68–77.
- Sasmito, B.B., Titik D.S. dan Dearta D. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau *Sonneratia alba* terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research*. 4(1): 109-115.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang. Universitas Adalas, 40.
- Setiawan, N. C. E. dan Amalia H. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah *Areca*

- vestiaria Giseke dan Fraksinya dengan Metode DPPH. Jurnal Kimiadan Terapannya. 9-13.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., dan Sari M. P. (2014). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan argo. IPB Press: Bogor.
- Shah, M. D. dan Hossain M. A. (2014). *Total Flavonoids Content and Biochemical Screening of The Leaves of Tropical Endemic Medicinal Plant Merremia borneensis*. Arab J Chem. 7: 1034-1038.
- Siregar, RN I. (2015). *The Effect OfEugenia polyantha Extract On LDL Cholesterol*. J MAJORITY.4(5). Hal: 85-91.
- Tamara, O. R. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Aktivitas Antioksidan dari Daun Mangrove Bruguiera gymnorrhia. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. K. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. Jurnal Pro-Stek, 1(1), 29–50.
- Trilaksani. (2003). Antioksidant Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Uzel, A., Sorkun, K., Onçağ, O., Cogulu, D., Gençay, O., Salih, B. (2005). *Chemical compositions and antimicrobial activities of four different Anatolian propolis samples*. Microbiol. Res. 160, 189–195.
- Winarto WP, Tim Karyasari. (2004). Memanfaatkan bumbu dapur untuk mengatasi aneka penyakit. Jakarta: Agromedia Pustaka; hal 50.
- Wulandari, N. (2006). Pengaruh Pemberian Ekstrak *Syzygium polyanthum* Terhadap Produksi ROI Makrofag Pada Mencit BALB/c yang Diinokulai *Salmonella typhimurium*". [Skripsi]. Semarang : Universitas Diponegoro. Hal:19.
- Wulansari, D., & Chairul. (2011). Penapisan Aktivitas Antioksidan dan Beberapa Tumbuhan Obat Indonesia menggunakan Radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). Majalah Obat Tradisional, 16(1), 22–25.
- Yustika, Yeni. (2015). Pengaruh Likuiditas, Leverage, Profitabilitas, Operating Capacity dan Biaya Agensi Manajerial Terhadap Financial Distress (Studi Empiris Pada Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia 2011-2013). Jom Fekon. Vol.2 No. 2.
- Yang, Deng-Jye., Lucy Sun Hwang dan Jau-Tien Lin. (2007). *Effects of Different Steeping Methods and Storage on Caffeine, Catechins and Gallic Acid in Bag Tea Infusions*. Journal of Chromatography. A 1156 (1-2), 312-320.