

## DAFTAR PUSTAKA

- Alexandra, Y., & Nurlina. (2014). Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis var Microcarpa*) Pada Penyimpanan Buah Tomat. 3(4), 11–20.
- AOAC. (2005). Official methods of analysis of the association of analytical chemists. 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.
- Arisanti, D & Mutsyahidan, A. M. A., M. (2018). Karakteristik Sifat Fisikokimia Teh Herbal “SEKAM” (Serai Kombinasi Kayu Manis) sebagai Minuman Fungsional. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. ISSN: 2252-4002/2546- 558X. Vol 6 (2): 62-66.
- Corputty, L. D., Rochima, E. (2015). Pengaruh Fortifikasi Iodium Asal Rumput Laut (*Gracillaria Sp.*) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran, Bandung.
- David, W., dan David, F. (2020). Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis. Universitas Bakrie Press. Jakarta.
- Davis, A. P., Govaerts, R., Bridson, D. M., & Stoffelen, P. (2006). An annotated taxonomic conspectus of the genus *Coffea* (Rubiaceae). Botanical Journal of the Linnean Society, 152 (4), 465–512. <https://doi.org/10.1111/j.1095-8339.2006.00584.x>
- Dewiansyah H., Ujianti R.M.D, Umiyati R., Nurdyansyah F. (2022). Studi Pembuatan Teh Celup Dari Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) (Kajian Variasi Suhu Penyangraian Daun Umur Daun). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 8 No.2 e-ISSN: 2443-3446 ISSN: 2443-1095: 50-58.
- Fadhlurrohman, I., Maulaeni, R., & Tirta, A. C. (2023). Fortifikasi Serai (*Cymbopogon citratus*) Pada Produk Susu Fermentasi sebagai Potensi Pangan Fungsional: Kajian Literatur. Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian. e ISSN : 2774-1982. Vol 4 No 1. 418-428
- Fajriyah, M., Nirmalawaty, A., Rosida, D.G., dan Panjaitan, T.W.S. (2024). Pembuatan Teh Herbal Dengan Bahan Baku Daun Ginseng Jawa (*Talinum paniculatum*), Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan Serai (*Cymbopogon citratus*). Agroteksos, 34 (1), April 2024. E-ISSN 2685–4368 P-ISSN 0852 – 8268: 242 - 249.
- Feriyanto, Y. E., Sipahutar, P. J., Mahfud, & Prihatini, P. (2013). Pengambilan Minyak Atsiri dari Daun dan batang Serai wangi (*Cymbopogon Winterianus*) Menggunakan Metode Destilasi Uap dan Air dengan Pemanisan Microwave, Jurnal Teknik Pomits Vol. 2, No. 1, (2013) ISSN: 2337-3539: 93–97.

- Fibrianto, K., Daryanto, K. A., Sholihah, N., Wahibah, L. Y., Hasyati, N., Al-Baarri, A. N., & Hariyadi, D. M. (2020). Sensory profiling of Robusta and Liberica coffee leaves functional tea by modifying brewing temperature. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 475(1). 1-7 <https://doi.org/10.1088/1755-1315/475/1/012028>.
- Hadi, A. M. (2022). Study Pembuatan Teh Daun Kopi (*Coffea Sp*) dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale var rubrum rhizoma*) Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar.
- Hafezi M., Nasernejad B., Vahabzadeh F. (2006). Optimation of Fermentation Time for Iranian Black Tea Production. *Iran J Chem Chem Eng* 25: 39-44.
- Hanaa, A. R. M., Sallam, Y. I., El-Leithy, A. S., & Aly, S. E. (2012). Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil as affected by drying methods. *Annals of Agricultural Sciences*, 57(2), 113–116. <https://doi.org/10.1016/j.aoas.2012.08.004>
- Hanifah, D., Andarwulan, N., & Herawati, D. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Kapasitas Antioksidan Kopi Liberika dari Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Jambi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 39–51. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.1.39>
- Herbie, T. (2015). Kitab Tanaman Berkhasiat Obat 226 Tumbuhan Obat untuk Penyembuhan Penyakit dan Kebugaran Tubuh. Octopus. Yogyakarta.
- Khitami, A. S. (2021). Uji Efektivitas Minyak Atsiri Sereh Wangi (*Cymbopogon nardus L.*) Sebagai Agen Antibakteri *Streptococcus mutans*: Upaya Pencegahan Karies Gigi [Universitas Sari Mulia]. In *Industry and Higher Education* (Vol. 3, Issue 1). 1-10. <http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/1288>.
- Kristiani, B. R. (2013). Kualitas Minuman Serbuk Effervescent Serai (*Cymbopogon nardus (L.) Rendle*) Dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan NaBikarbonat. Skripsi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta
- Kusumaningrum R., Supriadi A., dan Hanggita S. R. J. (2020). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus. *Fishtech*. Vol 2 No 1: 274–82.
- Li, J., Joung, H. J., Lee, I. W., Chen, X., & Park, H. J. (2015). The influence of different water types and brewing durations on the colloidal properties of green tea infusion. *International Journal of Food Science and Technology*, 50(11), 2483–2489. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12916>
- Pratiwy, A. P., Kusumaningrum, I., & Aminullah. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Rempah Serai *Cymbopogon citratus* terhadap Kandungan Antioksidan dan Sifat sensorik Produk *Drak Chocolate*. *Jurnal Pertanian*, 10(2); 80-92.
- Pristiana, D. Y., Susanti, S., & Nurwantoro. (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. <https://doi.org/10.17728/jatp.205>

- Rahardjo, P. (2012). Kopi, Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusa. Penebar Swadya. Jakarta.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2022). Mutu Teh Celup Dengan Campuran Bubuk Sereh (*Cymbopogon citratus*) Dan Bubuk Kelor (*Moringa oleifera*). Journal of Agritechnology and Food Processing, 2(1), 10. <https://doi.org/10.31764/jafp.v2i1.8949>
- Ratanamarno, S., & Surbkar, S. (2017). Caffeine and Catechins in Fresh Coffee Leaf (*Coffea arabica*) and Coffee Leaf Tea. Journal of Science and Technology, 11(03), 211–218.
- Ryanata, E. (2015). Penentuan Jenis Tanin dan Penetapan Kadar Tanin Dari Kulit Buah Pisang Masak (*Musa paradisiaca L.*) Secara Spektrofotometri dan Permanganometri. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya Vol.4 No.4.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, D., & Sari, M. (2010). Analisis Sensori. Institut Pertanian Bandung Press.
- Sharma, O. P., & Bhat, T. K. (2009). DPPH Antioxidant Assay Revisited. Food Chemistry, 113(4), 1202–1205. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.08.008>
- Subandi, M. (2011). Budidaya Tanaman Perkebunan (Bagian Tanaman Kopi). ISBN978-979-9263-71-1. Gunung Djati Press. Bandung.
- Tedja, C. A. (2019). Optimasi Suhu dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dan Tanin pada Teh Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Liberika (*Coffea Liberica*) Dampit. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- USDA (United State Departement of Agriculture). (2018). USDA National Nutrient Database for Standart Reference. Broccoli, raw. National Agricultural Library. USA
- Utomo, D., & Ariska, S. B. (2020). Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode Foam Mat Drying. Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 11(1), 42–51. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1903>
- Wulandari, A. (2014). Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yanti , F., Surhaini, & Suseno, R. (2022). Formulasi Teh Herbal Berbasis Serai (*Cymbopogon citratus*), Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*), dan Jahe (*Zingiber officinale*). Naskah Publikasi. Fakultas Pertanian Universitas Jambi, 1-9.
- Yudiastama E. S, Handayani S, Wirawan. (2023). Karakteristik Teh Celup Herbal Kajian Proporsi Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*) dan Batang Serai (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Air, pH, Warna dan Organoleptik. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 17 No. 2: 29-41.