

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananingsih, K. 2007 dalam Oktaviana, 2010. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarut”. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Anggraini T, Tai A, Yoshino T, Itani T. 2011. Antioxidative activity and catechincontent of four kinds of Uncaria gambir extracts from West Sumatra, Indonesia. Faculty of Agricultural Technology, Andalas University. West Sumatera. African Journal of Biochemistry Research 5(1): 33-38.
- Aryadi, F., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2017). Analisis Organoleptik Produk Teh Celup Tawaloho (*Spondias pinnata*). Jurnal Sains Dan Teknologi, 2(5), 792–799.
- Ayu Martini, N. K., Ayu Ekawati, N. G., & Timur Ina, P. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa), 9(3), 327. <https://doi.org/10.24843/Itepa.2020.V09.I03.P09>
- 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
- Debianza, D. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Kandungan Aktivitas Antioksidan dari Daun *Sonneratia alba*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Diniyah, N., & Lee, S. H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-kacangan. Jurnal Agroteknologi, 14(1), 91–102.
- Engelhardt, U. H. (2010). Chemistry of tea. In Comprehensive Natural Products II: Chemistry and Biology (Vol. 3, pp. 999–1032).
- Fajrina, A., Jubahar, J., & Sabirin, S. (2016). Penetapan Kadar Tanin pada Teh Celup yang Beredar Dipasaran secara Spektrofotometri UV-Vis. Jurnal Farmasi Higea, 8(2), 133–142.
- Gloess, A. N., Yeretian, C., Vietri, A., Bongers, S., & Koziorowski, T. (2017). On-line analysis of the coffee roasting process with PTR-ToF : evidence of different coffee varieties. In I : I.U. Press (Ed), Contributions : 6<sup>th</sup> International Conference on Proton Transfer Reaction Mass Spectrometry and its Application (pp. 166-169). Innsbruck : Innsbruck University Press.

- Gunawan, D. & Mulyani, S., (2004). Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) Jilid 1. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hasan. Z. A. Denian, Irfan, A.J.P. Tamsin dan Burhaman. 2000. Teknologi budidaya dan pengolahan gambir. Deptan. Badan litbang. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Hidjrawan, Y. (2018). Identifikasi Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Jurnal Optimalisasi, 4(2), 78–82. Inti, K. 2008. Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) Dalam Kemasan Kantung. Jurnal Teknologi Pangan, 5(2), 38–43.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. [SKRIPSI]. Bogor: Fakultas Pertanian. IPB.
- Kencana, E. D. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh herbal daun katuk (*Souropus adrogynus* L., Merr). Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Pasundan Bandung.
- Khatulistiwa. I. P. W.B, *et al.* 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan Oven Terhadap Aktivitas Antioksidan Bubuk Daun Cemcem (*Spondias Pinnata* (L.F) Kurz). Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Udayana. Bali.
- Khotimah, K. 2014. Karakteristik Kimia Kopi Kawa dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi yang Diproses dengan Metode Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1): 40-48.
- Kusumaningrum, R., Supriadi A. dan Hanggita R.J.S. 2013 Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). Jurnal Fishtech. 2(1): 9-21.
- Liliana, W. 2005. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Seledri (*Apium graveolens* L). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Majd, M. H., Rajaei, A., Bashi, D. S., Mortazavi, S. A., & Bolourian, S. (2014). Optimization of Ultrasonic-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Bovine Pennyroyal (*Phlomis parviflora*) Leaves using Response Surface Methodology. *Industrial Crops and Product*, 57, 95–202.

- Malanggi, 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 Unstrat Online, 1(1), 5–10.
- Muchtadi, T. R. (2010). Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB: Bogor.
- Muller, J and Heindl. 2006. Drying Of Medical Plants In R.J. Bogers, L.E.Cracer, and D> Lange (eds), Medical and Aromatic Plant, springer, The Netherland, p.237-252.
- Nafisah, Dzurratun dan Tri Dewanti Widyaningsih. 2018. Kajian Metode Pengeringan Dan rasio Penyeduhan Pada Proses Pembuatan The Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 6: 3, 37 47.
- Nazir, N. 2000. Gambir Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Diversifikasinya. Padang. Yayasan Hutanku. 139 hal.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Pramono, S. 2006. Penanganan Pasca Panen Dan Pengaruhnya Terhadap Efek Terapi Obat Alami. Prosiding Seminar nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII, Bogor, 15-18 Sept.2005. Hal 1-6.
- Purnama, I., Gumilar, J., & Suradi, K. (2019). Pengaruh Lama Waktu dan Suhu Ekstraksi terhadap Kandungan Tanin Limbah Daun Teh Hijau Tua (*Camellia sinensis*). CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia, 6(2), 55–62
- Purnomo, B. E., Hamzah, F., & Johan, V. S. (2016). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Teh Herbal Purnomo, B. E., Hamzah, F., & Johan, V. S. (2016). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Teh Herbal. Jom Faperta, 3(2), 1–10. Jom Faperta, 3(2), 1–10.
- Purwatresna, E. (2012). Aktivitas Antidiabeters Ekstrak Air dan Etanol Daun Sirsak Secara In Vitro melalui Inhibisi Enzim  $\alpha$ -glukosidase. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Risfaheri, Emmyzar H, Muhammad. 1993. Budidaya dan pasca panen gambir. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Samosir, P. E., Tafzi, F., & Indriyani. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Dain Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Untuk Membuat Minuman Fungsional Sebagai Sumber Antioksidan. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi Tahun 2018, 1(1), 318–330.
- Sari, M.A. 2015. Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (*Persea amricana* Mill) Dengan Variasi Teknik Dan Lama Pengeringan. Surakarta: FKIP UMS.
- Sekarini, Gandes Ayu. 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman The Hijau (*Camellia sinensis* L.). Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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., Anton, A., & Maya, P. S. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Siregar, Nurdiansyah. 2009. Pengaruh Lamanya Perendaman Daun Teh Terhadap Kadar Tanin Beverage Di PT. Coca-Cola Botling Indonesia Medan. Karya Ilmiah Program Studi DIII Kimia Analisis Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Souripet, A. 2015. Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian. 4(1): 25-32.
- Suherdi, A. Denian dan H. Syamsu. 1991. Budidaya dan pasca panen gambir serta permasalahannya. Biro Bina Pengembangan Sarana Perekonomian, Dati I Sumbar. Padang.
- Sribudiani, E., Parlindungan dan Volliadi. 2011. Kajian Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Organoleptik Teh Herbal Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). SAGU 10(2): 9-15.
- Tamara, O. R. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Aktivitas Antioksidan dari Daun Mangrove *Bruguiera gymnorhiza*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Towaha, J. dan Balittri. 2013. Kandungan senyawa kimia pada daun teh (*Camellia sinensis*). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri 19 (3):12- 16.

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.

Ulandari. D. A. T, dkk. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Komponen Bioaktif Dan Karakteristik Sensoris Teh White Peony. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Udayana. Bali.