

DAFTAR PUSTAKA

- Alfadila, R., Anandito, R.B.K., & Siswanti. 2020. Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*).
- Andarwulan, N., Kurniawan, A., dan Fardiaz, D. 2011. Pengaruh Perlakuan Panas Terhadap Sifat Antioksidan Teh Hijau. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(1), 23-30.
- Anjarsari. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*, 15(2): 99–106
- Ayuningtyastuty, H. 2009. PT Rumpun Sari Kemuning I Ngargoyoso Karanganyar (Quality Control Pada Proses Produksi Teh Hijau). Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Batubara, R., & Pratiwi, R. 2018. Warna Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Bawane, 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advances in Pharmacy, Biology and Chemistry*, 1(3): 2277-4688.
- Binawati, D. K., dan Amilah, S. 2013. Effect of Cherry Leaf (*Muntingia calabura L.*) Bioinsecticides Extract Towards Mortality of Worm Soil (*Agrotis ipsilon*) and Armyworm (*Spodoptera exiqua*) on Plant Leek (*Allium fistulosum*). *Wahana*, 61(2): 51-57.
- Damayanthi, E., Ginting, E., & Simanjuntak, P. 2008. Minuman Teh dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Damayanti, E., Purnomo, H., & Kusnadi, J. 2020. Pengaruh Penambahan Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Minuman Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 12-20.
- Handayani, F., & Sentat, T. 2016. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) Terhadap Penyembuhan Luka Bakar Pada Kulit Mencit Putih Jantan (*Mus musculus*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 1(2): 131-142.
- Heni, Y., Arreneuz, R., dan Zaharah, H. 2015. Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin dan Terpenoid. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Heryani, 2016. Karakteristik Gula dan Alternatif Pemanis Alami. *Jurnal Gizi Indonesia*.
- Ikafah. 2018. Tanaman Kersen sebagai Alternatif Terapi Gout Arthritis. *Pharmacy Medical Journal*, 1(1): 33-41.
- Inamake. 2010. Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of *Stevia rebaudiana Bert*; (*Asteraceae*). *IJRAP*, 1(2): 572-582.
- Ismadi, Janu. 2011. Meneguk Manfaat dari Secangkir Teh. Banten: Talenta Pustaka Indonesia.
- Jampes, T. 2009. Khasiat Teh. Yogyakarta: Pustaka Mandiri.
- Kregiel, D., Adamczyk, K., & Antolak, H. 2018. Tea and Herbal Infusions: Their Quality and Safety. *Food Chemistry*, 253: 22–36.

- Limanto, A. 2017. Tinjauan Pustaka Stevia, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. Jurnal Kedokteran Meditek, 23(61): 1–12.
- Maretta, V. 2012. Pemanfaatan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Gula Total Bolu Kukus. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mishra, P. 2010. Stevia as a Natural Sweetener. Jurnal Teknologi Pangan.
- Muchtadi, D. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Prakash, I., DuBois, G. E., Clos, J. F., Wilkens, K. L., & Fosdick, L. E. 2014. Development of Rebiana, a Natural, Non-Caloric Sweetener. Food and Chemical Toxicology, 46: S75-S82.
- Qonitah, A. 2016. Penggunaan Pemanis Alami untuk Produk Minuman Sehat. Jurnal Teknologi Pangan.
- Rahmawati, N., Sari, N. M., & Pratama, R. 2020. Formulasi Minuman Teh Herbal dengan Pemanis Stevia: Uji Hedonik dan Analisis Kualitas. Jurnal Teknologi Pangan, 4(1), 15-22.
- Raini, M., & Isnawati, A. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula. Jurnal Media Litbang Kesehatan, 21(4).
- Rifqiawan, R. A., & Moncayo, G. 2018. Pengenalan Tanaman Stevia sebagai Pemanis Alami Pengganti Gula Bagi Penderita Diabetes Melitus. LPPM UIN Walisongo Semarang.
- Rini, N. 2011. Sejarah dan Penggunaan Tanaman Stevia. Jurnal Pertanian.
- Rosandari, T., Thayib, H., & Krisdiawati, N. 2015. Variasi Penambahan Gula dan Lama Inkubasi pada Proses Fermentasi Cider Kersen (*Muntingia calabura L.*). Jurnal Teknologi Industri Pertanian.
- Rosidah, I., Lestari, W., & Astuti, F. 2014. Mekanisme Terpenoid sebagai Antibakteri. Jurnal Teknologi Pangan.
- Setyaningsih, D., Apridamayanti, P., & Mun'im, A. 2010. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kadar Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Teh Hitam. Majalah Farmasi Indonesia, 21(2), 80-87.
- Soraya, N. 2007. Sehat dan Cantik Berkat Teh Hijau. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syafutri, R. 2010. Dampak Konsumsi Gula Berlebih. Jurnal Kesehatan Masyarakat.
- Talha, M. 2012. Analysis of Stevioside in *Stevia rebaudiana*. Journal of Medicinal Plants Research, 6(1): 2216-2219.
- Thomas, J., & Glade, M. 2010. Stevia: It's not just about calories. The Open Obesity Journal, 2: 101-106.
- Wibowo, F. C., Rahmawati, Y., & Pratama, R. 2017. Formulasi Minuman Teh Herbal dengan Penambahan Stevia sebagai Pemanis Alami. Jurnal Teknologi Pangan, 1(2), 45-52.

- Widyaningsih, T. D., Supriyadi, S., & Sunarti, T. C. 2016. Pengaruh Penambahan Pemanis Alami terhadap Stabilitas Warna dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 41-50.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yustka, 2005. Penggunaan Daun Lokal sebagai Teh Herbal. *Jurnal Teknologi Pangan*.