

DAFTAR PUSTAKA

- Akolo, I. R. dan Rosdiani A. (2018). Optimalisasi Mutu Produk Teh Daun Mangga Dengan Metode Taguchi. *Jurnal Riset dan Aplikasi Matematika*. 2(2): 65-75.
- Alfadila, R., Anandito R. B. K. dan Siswanti. (2020). Pengaruh Pemanis terhadap Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(1): 1-11.
- Amanto, B. S., Laily, F. N., & Nursiwi, A. (2019). *Influence of Withering Time and Leaf Condition on Physical and Chemical Characteristics of Fig Leaf Tea*. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 633(1) p. 012042. IOP Publishing
- 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.
- Aryadi, F., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2017). Analisis Organoleptik Produk Teh Celup Tawaloho (*Spondias pinnata*.). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(5), 792-799.
- Arumsari, K. (2021). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 128–140.
- Azizah, Riana. (2017). *Pertumbuhan Kalus Kopi Liberika Tungkal Jambi (Coffea liberica var. Liberica cv. Tungkal Jambi) Dengan Kombinasi 2,4-D dan Kinetin Secara In Vitro*. Skripsi. Universitas Jambi.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. (2014). *Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jambi.
- Chadijah, S., Musdalifah., Qaddafi M. & Firnanelty. (2021). Optimalisasi Suhu dan Waktu Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis L.*) P+ 3 terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Katekin dan Tanin. *Bencoolen Journal of Pharmacy*, 1(1), 59-65.
- Damayanthi, E., Kusharto, C. M., Suprihatini, R., & Rohdiana, D. (2008). Studi Kandungan Katekin dan Turunannya Sebagai Antioksidan Alami Serta Karakteristik Organoleptik Produk Teh Murrei dan Teh Camellia-Murrei. *Media Gizi Dan Keluarga*, 32(1).
- Daryanto, Kuku Asmoro. (2019). Optimasi Karakteristik Sensori Teh Daun Kopi Robusta dan Liberika Dampit Terhadap Suhu Penyeduhan. (*Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya).
- 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.

- Debianza, D. (2019). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Kandungan Aktivitas Antioksidan dari Daun Sonneratia alba*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Dewata, I.P., Wipradnyadewi P.A.S., & Widarta I.W.R. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*. 6(2): 30-39.
- Diniyah, N., & Lee, S. H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-kacangan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1), 91–102.
- 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.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 30–38.
- Faustina, D. R. (2018). *Pengaruh Waktu Pelayuan dan Perajangan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Herbal Pucuk Merah (Syzygium Oleana)*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hidjrawan, Y. (2018). Identifikasi Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Optimalisasi*, 4(2), 78–82.
- 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.
- Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Trubu Agrisarana: Surabaya.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & Hanggita, R. J. S. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9–21.
- Lestari, N. S., & Natalia, H. D. (2019). Kawa Daun, Kopi yang Bukan Berasal dari Biji Kopi. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*. 4(2), 262-276.
- Malangngi, L.P., Sangi M.S. dan Paendong J.J.E. (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 1(1): 1-5.
- Muchtadi, T. R. (2010). *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB: Bogor.
- Nasution, M. R., Manullang, M. B., & Bathara, L. (2020). Aktivitas Antioksidan Seduhan Daun Kopi Kawa Kering (*Coffea arabica* L) dengan Metode DPPH. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 3(1), 114–123.

- Ningsih, W. S. (2018). *Perbedaan Suhu Pengeringan Daun Kayu Manis (Cinnamomum burmanni) Terhadap Komponen Kimiad Dan Organoleptik Teh Herbal Yang Dhasilkan*. Universitas Andalas.
- Pamungkas, J. D., Anam, K., & Kusriani, 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
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka: Jakarta.
- Prabawati, I. R., Sukatiningsih, & Sari, P. (2015). Karakterisasi Teh Berbahan Dasar Teh Hijau, Kulit Lidah Buaya dan Jahe dengan Variasi Komposisi dan Suhu Penyeduhan. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 7(1), 21–26.
- Pristiana, D.Y., Susanti S., dan Nurwantoro. (2017). Antioksidan dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (Coffe sp.): Potensi Aplikasi Bahan Alami untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 89-92.
- 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.
- Purnami, K. I., Jambe, A. A. G. N. A., & Wisaniyasa, N. W. (2018). Pengaruh Jenis Teh terhadap Karakteristik Teh Kombucha. *Jurnal ITEPA*, 7(2), 1–10.
- Purwakhidyana, R., Kunarto B., Sani E. Y., dan Pratiwi E. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia Kopi Hijau (*Coffea canephora P.*). *Jurnal Mahasiswa*.
- Putra, I. W. E. P., Wrsiati L. P. dan Warniti N. M. (2020). Pengaruh Suhu Awal dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Sensoris dan Warna Teh Putih *Silver Needle* (*Camellia assamica*) Produksi PT Bali Cahaya Amerta. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 8(4): 492-501.
- Putri, D. A. (2022). *Pengaruh Skarifikasi Terhadap Perkecambahan Benih Kopi Liberika (Coffea Liberica Bull Ex Hiern)* (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Rohdiana, D., W. Cahyadi, dan T. Risnawati. (2008). Aktivitas penangkapan radikal bebas DPPH (1,1-Diphenyl-2- Picrylhidrazyl) beberapa jenis minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 3(2):79-81.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya. *Food Review Indonesia*, 10(8), 34–37.
- Sari, H. P. (2019). *Pengaruh Jenis Daun dan Konsentrasi Seduhan Teh Daun Kopi Robusta (Coffea Canephora) Dampit Terhadap Daya Luruh Kalsium Oksalat Secara in Vitro*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

- Setiawan, E. A., Muhammad D. R. A., dan Siswanti. (2015). Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensory Minuman Penyegar. *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(2): 1-9.
- Setiawan, N. C. E. dan Amalia H. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah *Areca vestiaria* Giseke dan Fraksinya dengan Metode DPPH. *Jurnal Kimia dan Terapannya*. 9-13.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., dan Sari M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan argo. IPB Press: Bogor.
- Siringiringo, F.H.T., Zulkifli L. dan Rona J.N. (2012). Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1(1): 1-5.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 25-32.
- Steenis, V. (2008). Flora untuk Sekolah di Indonesia. Pradnya Paramita. Jakarta.
- SNI 3945:2016. Teh Hijau. Badan Standardisasi Nasional. ICS 67.140.10.
- Tamara, Octaverina Rezki. (2019). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Aktivitas Antioksidan dari Daun Mangrove Bruguiera gymnorrhia*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Wulandari, A., & Suhartatik, N. (2014). *Aktivitas antioksidan kombucha daun kopi (coffea arabica) dengan variasi lama waktu fermentasi dan konsentrasi ekstrak* (Naskah Publikasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Wulansari, D., & Chairul. (2011). Penapisan Aktivitas Antioksidan dan BeberapaTumbuhan Obat Indonesia menggunakan Radikal 2,2-Diphenyl-1 Picrylhydrazyl (DPPH). *Majalah Obat Tradisional*, 16(1), 22–25.