

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D. dan W. Hoersoelistyorini. 2013. *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (Annona muricata Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 4 (7)
- Arel, A, E. S. Wardi, dan Y. Oktaviani. 2018. *Profil Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Berenuk (Crescentia Cujete L.) Dan Uji Sitotoksik Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test*. Jurnal Katalisator. Vol. 3 (2)
- Atmojo, P. K. 2019. *Keragaman dan Pemanfaatan Berenuk (Crescentia kujete L.) di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Biota. Vol. 4 (3)
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. *SNI 3836:2013 Teh Kering dalam Kemasan*. Jakarta
- Dewata, I P., P. A. S. Wipradnyadewi, dan I. W. R. Widarta. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (Persea Americana Mill.)*. Jurnal ITEPA. Vol. 6 (2):30-39
- Dewi, T. O. T., Y. S. K. Dewi, dan Sholahuddin. 2021. *Kajian Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikimia dan Sifat Organoleptik Pada Teh Herbal Kulit Buah Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.)*. Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian. Vol. 10 (3)
- Dewi, W. K., N. Harun, dan Y. Zalfiatri. 2017. *Pemanfaatan Daun Katuk (Sauropus adrogynus) Dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan*. Jom Faperta. Vol. 4 (2)
- Fahmi, N., I. Herdiana., dan R. Rubiyanti. 2019. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Daun Pulutan (Urena lobata L.)*. Media Informasi. Vol. 15 (2)
- Hasanah, U., D Rosdiana, dan Syaefudin. 2017. *Antibacterial Activity of Ethanol Extract from Stem Bark and Leaves of Berenuk (Crescentia kujete L.)*. Current Biochemistry. Vol. 4 (1):1-14
- Hely, E., M. A. Zaini., dan A. Alamsyah. 2018. *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Kersen (Muntingia calabura L.)*. Jurnal Agrotek Vol 5 (1)

- Ikhlas, N. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Herba Kemangi (Ocimum americanum Linn) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta
- Iskandar, D., dan N. A. Ramadhan. 2020. *Pembuatan Teh Daun Gambir (Uncaria Gambir Roxb) Asal Kalimantan Barat Pada Variasi Suhu Pengeringan*. Jurnal Teknologi Technoscientia. Vol. 13 (1)
- Jayanti, A. S. A. 2019. *Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kumis Kucing (Orthosiphon spicatus B.B.S.)*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma
- Kurniati, R. I. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Etanol Dun Buas-Buas (Premma cordiolia Linn.) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)*. Naskah Publikasi. Universitas Tanjungpura Pontianak
- Kusuma, I. G. N. S., I. N. K. Putra., dan L. P. T. Darmayanti. 2019. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (Theobroma cacao L.)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 8 (1):85-93
- Kusumaningrum, R., A. Supriadi., dan S. Hanggita R. J. 2013. *Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (Nelumbo nucifera)*. Fitech. Vol 2 (1)
- Lestari, D. M., N. Mahmudati, Sukarsono, Nurwidodo, dan Husamah. 2018. *Aktivitas Antioksidan Fenol Ekstrak Fenol Daun Gayam (Inocarpus fagiferus Fosb)*. Biosfera. Vol. 35 (1)
- Mardiah, N. Novidahlia, dan Mashudi. 2012. *Penentuan Metode Pengeringan (Cabinet Dryer dan Fluidized Bed Dryer) Terhadap Komponen dan Kapasitas Antioksidan Pada Rosela Kering (Hibiscus sabdariffa L)*. Jurnal Pertanian. Vol 3 (1)
- Martini, N. K. A., I. G. A. Ekawati., dan P. T. Ina. 2020. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. Jurnal Itepa. Vol. 9 (3)
- Patin, E. W., M. A. Zaini, dan Y. Sulastri. 2018. *Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Sambiloto (Anrographis paniculata)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 4 (1)
- Ravikumar, C. 2014. Review on Herbal Teas. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research. Vol. 6 (5):236-238
- Rosahdi, T. D., M. Kusmiyati, dan F. R. Wijayanti. 2013. *Uji Aktivitas Antioksidan Buah Rambutan Rapih dengan Metode DPPH*. Jurnal Istek. Vol. 7 (1)

- Rusnayanti, Y. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (Theobroma cacao L.)*. Artikel Ilmiah. Universitas Mataram
- Sari, D. K., D. R. Affandi, dan S. Prabawa. 2020. *Pengaruh Waktu Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (Ficus Carica L.)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 12 (2)
- Sari, A. R., E. V. Mardiyah, dan T. Y. Hendrawati. 2020. *Pembuatan Teh Aloe Vera dan Daun Stevia Sebagai Potensi Untuk Pencahar*. Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>
- Siagian, I. D. N., V. P. Bintoro, dan Nurwantoro. 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (Stevia Rbaudiana Bertoni) sebagai Pemanis*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 4 (1):23-29
- United States Department of Agriculture (USDA). 2014. *Plant Profile for Crescentia cujete L.* United State of America: Natural Resources Conservation Service United States Department of Agriculture. <https://plants.usda.gov/home/plantProfile?symbol=CRCU>. [21 Maret 2022]
- Liliana, Windi. 2005. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Dari Seledri (Apium graveolens L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Yamin, M., D. F. Ayu, dan F. Hamzah. 2017. *Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (Cassia alata L.)*. *Jom FAPERTA*. Vol. 4 (2)
- Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Cetakan ke 1. Yogyakarta: Deepublish.