

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. 2013. Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (*Annona muricata* Linn.) berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan gizi*, 4(1).
- Alhadid, M. 2020. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengukusan Berbeda Terhadap Komposisi Proksimat Kaldu Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Hal 1-11
- Anggrowati, D. A., Priandini, G., dan Thufail. 2016. Potensi Daun Alpukat (*Persea americana* Miller) Sebagai Minuman Teh Herbal Yang Kaya Antioksidan. *Industri Inovatif*. Vol.6(1):1-7.
- Apriadi, W. H. 2008. *Beauty Salad : 8 Salad Buah dan Sayur Cita Rasa Indonesia untuk Tampil Cantik, Langsing, dan Awet Muda*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Arel, A., Wardi, E. S., dan Oktaviani, Y. 2018. Profil Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Berenuk (*Crescentia cujete* L.) dan Uji Sitotoksik dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test. *Jurnal Katalisator*. Vol.3(2):82-88.
- Atmodjo, P, K. 2019. Keragaman dan Pemanfaatan Berenuk (*Crescentia Cujete* L.) di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Biota* Vol. 4 (3): 116-123.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. SNI 3836:2013 Teh Kering dalam Kemasan. Jakarta
- Balasooriya, R., Kooragoda, M., & Jayawardhane, P. (2019). Comparative analysis on physical and chemical characteristics of commercially manufactured / processed green tea in Sri Lanka. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 4(4), 43–47.
- Desrosier, N.W. 1969. *The Technology of Food Preservation*. Diterjemahkan oleh Muljohardjo, M. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Dewi, N.. L. P. Wrsiati. D. A. A. Yuarini. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian dengan Oven Drier Teh Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas udayana*. Vol 4. No.2.

- Faizasa, K. K., Koushki, M., & Haghghat, S. R. 2017. Physicochemical Properties, Microbial Quality and Sensory Attributes of Different Black Tea Brands. *Current Nutrition & Food Science*, 13(3), 212–218.
- Feringo T. 2019. Analisis Kadar Air, Kadar Abu Tak Larut Asam dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Helmi, R. H., Madeleine G., Limanan D., Yulianti E., Ferdinal F. 2021. Uji Fitokimia, Kapasitas Antioksidan dan Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Berenuk (*Crescentia Cujete*) Terhadap Kadar MDA Otak dan Darah Tikus Sprague-Dawley yang Diinduksi Hipoksia Normobarik Sistemik Kronis. Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanegara: *Jurnal Muara Medika dan Psikologi Klinis* ISSN. Vol. 1 (1):47-54.
- Kekuda T.R.P., Vinayaka K.S., Kumar S.V.P., Sudharsan S.J., 2009. Antioxidant and Antibacterial Activity of Lichen Extraxts, Honey, and Their Combination. *Journal of Pharmacy Research*. 2(12): 1875-1878.
- Kusuma, A. M., Susanti, & Akbariani, G. 2014. Potensi Sitotoksik Ekstrak Etanol Daun Berenuk (*Crescentia cujete L.*) Terhadap Sel Kanker.
- Kusumaningrum R, dkk. 2013. Karakteristik dan Mutu Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir. Vol 2 (1)
- Lagawa, I.N.C., Kencana, P.K.D, dan Aviantara I.G.N.A. 2020. Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata BUSE-KURZ*). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. Vol.8 (2) : 223-230
- Maesaroh K., dkk. 2018. Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. Universitas Padjajaran, Sumedang. *Jurnal Unpad*. Vol. 6 No. 2: 93-100
- Munsell. 1997. *Colour Chart for Plant Tissu Mecbelt Division Of Kalmorgen Instrument Corporation*. Baltimore Maryland.
- Nathaniel A. N., dkk. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Celup Daun Rambusa (*Passiflora foetida L.*). Kampus Bukit Jimbaran, Badung-Bali : *Jurnal Itepa* 9 (3)
- Patin, E. W., Zaini, M. A., & Sulastri, Y. 2018. Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap sifat fisiko kimia teh daun sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Pro Food*, 4(1), 251-258.

- Pitojo, S. dan Zumiati. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Prawira-Atmaja, M. I., Maulana, H., Shabri, S., Riski, G. P., Fauziah, A., Harianto, S., & Rohdiana, D. 2021. Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh Dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 43.
- Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta : Penebar Surabaya
- Rahmawati, N. D., 2015. Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Teh Herbal Daun Pacar Air (*Impatiens balsamina*) dengan Variasi Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan.
- Rohdiana, D. dan W. Tanta. 2004. Aktifitas Antioksidan Beberapa Klon Teh Unggulan, Prosiding Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Jakarta
- Saeed, N., M. R Khan, and M. Shabbir. 2012. Antioxidant activity, total phenolic and total flavonoid contents of whole plant extracts *Torilis leptophylla* L. *BMC Complementary and Alternative Medicine*. 12:221
- Sari, D. K., Affandi, D. R., dan Prabawa S., 2020. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica* L.). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta: *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. XII, No.2
- Sari, M. A. 2015. Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Variasi Teknik dan Lama Pengeringan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sayekti, E. D. 2016. Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk dan Daun Kelor Dengan Variasi Suhu Pengeringan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setiawan, K. 2019. *Buku Ajar Metodologi Penelitian (Anova Satu Arah)*.
- Siagian I. D. N., Bintoro V. P., Nurwanto. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rbaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro: *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1)23-29
- Siswati. 2020. Analisa Kadar Air dan Kadara Abu pada Simplisia Temu Giring (*Curcumae heyneana*) dan Simplisia Kunyit (*Curcumae domestica*) di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan. *Tigas Akhir*. Jurusan Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Somantri, Ratna, dan Tantri K. 2011. Kisah dan Khasiat Teh. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Sudarmadji S, dkk. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberti
- Towaha, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia Sinensis*). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Vol.19
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Xu dan Chang, 2007 dalam Rahayu dkk,. 2015. Total Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan dari Produk Teh Hijau dan Tanaman Teh Hitam Tanaman Bangun dengan Perlakuan Ramuan ETT Rumput laut.