

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional 2014. SNI 01-3836-2000. Standar Nasional Indonesia untuk teh kering dalam kemasan. BSN. Jakarta.
- Dewi, Theresia Oktavia Triprastika, Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, and Sholahuddin Sholahuddin. "KAJIAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI PADA TEH HERBAL KULIT BUAH NANAS (*Ananas comosus (L.) Merr.*)."  
*Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian* 10.3.
- Katrien Arumsari, Siti Aminah, Nurrahman. Aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh celup campuran bunga kecombrang, daun mint dan daun stevia. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 9 No. 02, Tahun 2019, Halaman (128-140)
- Citra Cintami Dusun , G. S. Suhartati Djarkasi , Thelma D. Jean Tuju. KANDUNGAN POLIFENOL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH DAUN JAMBU BIJI (*Psidium guajava L.*). Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado
- S.P. Ginting dkk, "Substitusi Hijauan Dengan Limbah Nanas Dalam Pakan Komplek Pada Kambing", Laporan Tahunan Loka Penelitian Kambing Potong", Sungai Putih, 2005.
- Nanik Astuti Rahman, Harimbi Setyawati. Peningkatan Kadar Bioethanol Dari Kulit Nanas Menggunakan Zeolite Alam dan Batu Kapur. (Malang: Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industry, Institute Teknologi Malang, 2011), hlm. 56
- Kumalaningsih Wijana S. dkk, "Optimalisasi Penambahan Tepung Kulit Nanas dan Proses Fermentasi pada Pakan Ternak terhadap peningkatan Kualitas Nutrisi", ARMP( Deptan), Universitas Brawijaya, 1999
- Rina Ratih Sudaryani , Suhadi Maulana, dkk. Pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan limbah kulit buah nanas (*Ananas comosus l. Merr*) menjadi sirup kaya vitamin di kecamatan payaraman, ogan ilir, sumatera selatan. Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. *Jurnal Pemberdayaan*, Vol.1, No. 2, Oktober 2017, hal. 231-236
- Akbar R. Hendra. 2010. Isolasi dan Identifikasi Golongan Flavonoid Daun Dandang Gendis (*Clinacanthus nutans*) Berpotensi sebagai Antioksidan. Bandung: ITB.
- Th Susetyarsi. Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian

Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. *Jurnal Stie Semarang*, Vol 4, No 3, Edisi Oktober 2012 (Issn : 2252-7826)

- Menhem, Cynthia, et al. "Determination of polyphenols, antioxidant activity, and antimicrobial properties of Zhourat using different extraction conditions." *Applied Food Research* 1.2 (2021): 100021.
- Mardalena M, Warly L, Nurdin E, Rusmana WSN, Farizal F. Milk quality of dairy goat by giving feed supplement as antioxidant source. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 2011;36(3):205–12
- Hossain, M. Amzad, and SM Mizanur Rahman. "Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of tropical fruit pineapple." *Food Research International* 44.3 (2011): 672-676.
- Novia, Deni. "Pineapple peel: its million benefits." *Epitome of Nature (EON)* 5 (2022): 52-54.
- Normansyah, Dodi, Siti Rochaeni, and Armaeni Dwi Humaerah. "Analisis pendapatan usahatani sayuran di kelompok tani jaya, desa Ciaruteun Ilir, kecamatan Cibungbulang, kabupaten Bogor." *Agribusiness Journal* 8.1 (2014): 29-44.
- Putri, Nadia Amanda, Chintya Siska Febrina, and Nur Faidah Putri. "Analisis Biaya Terhadap Biaya Campuran." *Research in Accounting Journal (RAJ)* 1.2 (2021): 275-282.
- Amni, Chairul, and Indrayani Indrayani. "Analisis break event point (BEP) pada PT. Es muda perkasa dengan menggunakan metode harga pokok produksi (HPP)." *Jurnal Akuntansi dan Keuangan* 8.1 (2020): 41-52.
- Drianti, Astik. "PENAWARAN TEH HERBAL (Tisane) BAWANG DAYAK DI KELURAHAN JAHAB KECAMATAN TENGGARONG." *Jurnal Magrobis* 19.1 (2019): 67-71.
- Enjelina, Enjelina, and Dea Alnistrina. "Mekanisme Kejadian Dermatitis Kontak Iritan Akibat Paparan Buah Nanas (*Ananas Comosus*)." *Syntax Idea* 3.11 (2021): 2327-2334.
- Zhang, Caiyue, et al. "Blanching effects of radio frequency heating on enzyme inactivation, physiochemical properties of green peas (*Pisum sativum L.*) and the underlying mechanism in relation to cellular microstructure." *Food Chemistry* 345 (2021): 128756.
- Asril, Muhammad, et al. *Pengawasan Mutu dan Teknologi Hasil Ternak*. Yayasan Kita Menulis, 2022.