

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., Hersoelistyorini, W. and Suyanto, A., 2013. Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan gizi*, 4(1)
- Amin, S., Jamaluddin, J. and Rais, M., 2018. Laju pindah panas dan massa pada proses pengeringan gabah menggunakan alat pengering tipe bak (batch dryer). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, pp.S87-S104.
- Aminah, A., Tomayahu, N., & Abidin, Z. 2017. Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2), 226-230.
- Anonimus. 2013. SNI 3836:2013. Teh Kering Dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Ardiansyah, F. Nurainy, dan S, Astuti. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 19 (2): 117-126.
- Ariani, N., Musiam, S., Niah, R., & Febrianti, D. R. (2022). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanolik Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Pharmascience*, 9(1), 40-47.
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara Dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21-28.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. AE Publishing
- Baskhara, M. E. (2018). Efektivitas Ekstrak Daun Ungu (*Graptophyllum Pictum* (L.) Griff) Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Porphyromonas gingivalis* (*In vitro*) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).

- Bernard, D., Kwabena, A.I., Osei, O.D., Daniel, G.A., Elom, S.A., Sandra, A. 2014. The Effect Of Different Drying Methods On The Phytochemicals And Radical Scavenging Activity Of Ceylon Cinnamon (*Cinnamomum Zeylanicum*) Plant Parts. *European Journal of Medicinal Plants* 4(11):1324-1335. DOI:10.9734/EJMP/2014/11990
- Departemen Kesehatan RI. 1985. Cara Pembuatan Simplisia. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. Hal 4-15.
- Dewata, I.P., Wipradnyadewi, P.A.S. and 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 Vol*, 6(2).
- Dwi, E.K. 2016. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus Adrogynus L. Merr*). Penelitian Tugas Akhir Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Fitrayana, C. 2014. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Pare (*Momordica charantia L*) (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik Unpas).
- Handoyo, D. L. Y., & Pranoto, M. E. 2020. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Pembuatan Simplisia Daun Mimba (*Azadirachta Indica*). *Jurnal Farmasi Tinctura*, 1(2), 45-54.
- Hani, R. C., & Tiana, M. (2016). Review: Manfaat Antioksidan pada Tanaman Buah di Indonesia. *Farmaka*, 14 (1): 184-190.
- Handayani, S., Wirasutisna, K., & Insanu, M.(2017). Penapisan Fitokimia Dan Karakterisasi Simplisia Daun Jambu Mawar (*Syzygium jambosaiston*). *Jf Fik Unimam*, 5(3), 179-180.
- Hutasoit, G.Y., Susanti, S. and DwiLoka, B., 2021. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (*Cascara*) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), pp.38-43.
- Indra, I., Nurmalasari, N. and Kusmiati, M., 2019. Fenolik Total, Kandungan Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Mareme (*Glochidion arborescense Blume.*). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 6(3), pp.206-212.

- Jeong, S. M., Kim, S. Y., Kim, D. R., Jo, S. C., Nam, K. C., Ahn, D. U., & Lee, S. C. 2004. Effect Of Heat Treatment On The Antioxidant Activity Of Extracts From Citrus Peels. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(11), 3389- 3393.
- Kusmana & Hikmat. 2015. Keanekaragaman Hayati Flora Di Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, Vol. 5(2), 187-198. [Http://Journal.Ipb.Ac.Id/Index.Php/Jpsl/](http://Journal.Ipb.Ac.Id/Index.Php/Jpsl/) Doi: 10.19081/Jpsl.5.2.187 187.
- Luliana, S., Purwanti, N. U., & Manihuruk, K. N. (2016). Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Senggani (*Melastoma Malabathricum* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 3(3), 2.
- Maduqi, A. F., Izzati, M., & Prihastanti, E. 2014. Efek Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Bahan Kimia Dalam Rumput Laut *Sargassumpolycystum*. *Anatomi Fisiologi*, 22(1), 1-9.
- Manalu, L.P. and Adinegoro, H., 2018. Kondisi proses pengeringan untuk menghasilkan simplisia temuputih standar. *Jurnal Standardisasi*, 18(1), pp.63-70.
- Mardiana, N., Khathir, R., & Agustina, R. 2022. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 799-808.
- Nusa, M. I. 2020. Karakteristik Teh Hijau Daun Gaharu Hasil Pengeringan Vakum. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(2), 73-79.
- Peolongan, M., *et al.* 2006. Aktivitas Antimikrobia dan Fitokimia dari Beberapa Tanaman Obat. Naskah Seminar nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma

- Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98-107.
- Priamsari, M. R., Susanti, M. M., & Atmaja, A. H. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Ekstrak Dan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanolik Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.). *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 5(1), 29-33.
- Rustini, N. L., & Ariati, N. K. 2017. Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Daun Ungu (*Graptophyllum pictum* L. Griff). *Cakra Kimia*, 5(2), 145-151.
- Sakti, H., Lestari, S. and Supriadi, A., 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*Channa striata*) asap selama penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 5(1), pp.11-18.
- Saputra, R. 2019. *Pembuatan Alat Pengering Udang Rebon Terasi Tipe Rak Dengan Pemanas Bola Lampu* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Saragih, R., 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1), p.36804
- Sari, D. R. A. P., & Listiani, P. A. R. 2022. Perbandingan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Ungu (*Graptophyllum pictum* L. Griff) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengeringan. *Media Farmasi*, 18(1), 91-96.
- Sartika, S., & Indradi, R. B. 2021. *Indonesian Journal of Biological Pharmacy*. *Journal homepage: <https://jurnal.unpad.ac.id/ijbp>*, 1(2), 88-96.
- Sudarmadji, Slamet, dan H. Bambang, Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., & Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Press. Yogyakarta.
- Trinovita, Y., Mundriyastutik, Y., Fanani, Z. and Fitriyani, A.N.F.A.N., 2019. Evaluasi Kadar Flavonoid Total pada Ekstrak Etanol Daun Sangketan (*Achyranthes aspera*) dengan Spektrofotometri. *Indonesia Jurnal Farmasi*, 4(1), pp.12-18.
- Utami, H.F., Hastuti, R.B. and Hastuti, E.D., 2015. Kualitas Daun Binahong (*Anredera Cordifolia*) Pada Suhu Pengeringan Berbeda. *Jurnal Akademika*

Biologi, 4(2), pp.51-59.

Widayanti, E., Qonita, J. M. A., Ikayanti, R., & Sabila, N. 2023. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kadar Flavonoid Total pada Daun Jinten (*Coleus amboinicus* Lour). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(2).

Winangsih, Prihastanti, E., Parman, S. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Jurnal Anatomi dan Fisiologi* 21(1): 19-25. DOI:10.14710/baf.v21i1.6268.

Wiranata, G., Yuwono, S. S., & Purwantiningrum, I. 2016. Pengaruh Lama Pelayuan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Apel Celup Anna (*Malus domestica*)[IN PRESS JANUARI 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).

Yamin, M., Ayu, D.F. and Hamzah, F., 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.) (Doctoral dissertation, Riau University).