

## DAFTAR PUSTAKA

- Arizka AA, Daryatmo J. 2015. Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(4): 124-129
- [BSN] Badan standardisasi Nasional. 2013. SNI 3836-2013 tentang Teh Kering dalam Kemasan. Jakarta (ID): BSN.
- Carrillo W, Quinteros M F, Carpio C, Morales D, Vásquez G, Álvarez M, S. M. (2018). *Identification Of Fatty Acids In Sacha Inchi Oil (Cursive Plukenetia Volubilis L.) From Ecuador. Asian Journal Pharmaceutical Clinnic Research*, 11(2), 379–381. Retrieved from <https://journals.innovareacademics.in/index.php/ajpcr/article/view/15515/13983>
- Chaiyasit, W., Mcclements, J., Decker, EA. 2005. *Teh Relationship Between teh Physicochemical Properties of Antioxidants and Tehir Ability to Inhibit Lipid Oxidation in Bulk Oil and Oil-in-Water Emulsions*. Departement of Food Science, University of IMassachusetts Amherst.
- Deng, Gui Fang, Xu, Xiang Rong, Guo, Ya Jun, Xia, En Qin, Li, Sha, Wu, Shan, Chen, Feng, Ling, Wen Hua, & Li, Hua Bin. (2012). *Determination Of Antioxidant Property And Tehir Lipophilic And Hydrophilic Phenolic Contents In Cereal Grains. Journal Of Functional Foods*, 4(4), 906–914.
- Dwiningrum, J.S, Hajrah, Rijai, H.R. (2024). Pembuatan Teh Celup Kombinasi Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava*) dan Daun Sirsal (*Annona Muricata L.*) Sebagai Antioksidan. Universitas Mulawarma, Indonesia. *Journal Syntax Idea*.
- Fanali, C., Dugo, L., Cacciola, F., Beccaria, M., Grasso, S., Dachà, M., Mondello, L. (2011). *Chemical Characterization of Sacha Inchi (Plukenetia volubilis L.) Oil. Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59(24), 13043–13049. <https://doi.org/10.1021/JF203184Y>
- Kemenkes, R. I. (2011). Kementerian Kesehatan Ri. Buletin Jendela, Data Dan Informasi Kesehatan: Epidemiologi Malaria Di Indonesia. Jakarta: Bhakti Husada.
- Kumar, B., Smita, K., Cumbal, L., & Debut, A. (2014). Syntehsis of silver nanoparticles using Sacha inchi (*Plukenetia volubilis L.*) leaf extracts. *Saudi Journal of Biological Sciences*, <https://doi.org/10.1016/J.SJBS.2014.07.004>
- Lai-Cheong, Joey E., & Mcgrath, John A. (2017). *Structure And Function Of Skin, Hair And Nails. Medicine*, 45(6), 347–351.
- Putri, D. D. (2015). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kadar Kafein Dalam Teh Hitam.

Reynertson, Kurt Allerslev. (2007). *Phytochemical Analysis Of Bioactive Constituents From Edible Myrtaceae Fruits*. City University Of New York.

Setiawan, E., Setyaningtyas, T., Kartika, D., dan Ningsih, D. R. (2017). Potensi Ekstrak Metanol Daun Mangga Bacang (*Mangifera foetida* L.) Sebagai Antibakteri Terhadap *Enterobacter aerogenes* dan Identifikasi Golongan Senyawa Aktifnya. *Jurnal Kimia Riset*, 2(2) : 108-117.

Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, Bhratara Aksara, Jakarta.

Szocs, K. (2004). *Endothelial Dysfunction And Reactive Oxygen Species Production In Ischemia/Reperfusion And Nitrate Tolerance*. *General Physiology And Biophysics*, 23, 265–296.

Winarmo, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Wilandika, L., & Vita, P. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Airdalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana*. Vol 13(2): 37-44.

