

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanti, R., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika*, 7(1), 15–24. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i1.2024>
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Damayanti, E. T., & Kurniawati, P. (2017). Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodimetri. *Universitas Islam Indonesia Journal*, 4(2), 258–266.
- Damayanti, S. S. (2023). *Proses Oksidasi Enzimatis Teh Hitam (Camellia Sinensis L.) Metode Ctc Di Pt. Perkebunan Nusantara Xii Kebun Teh Wonosari Malang - Jawa Timur*.
- de Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., Zacarías, L., Rodrigo, M. J., Sáyago Ayerdí, S., Blancas Benítez, F. J., Domínguez Avila, J. A., & González-Aguilar, G. A. (2018). Effects of two different drying methods (freeze-drying and hot air-drying) on the phenolic and carotenoid profile of ‘Ataulfo’ mango by-products. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(3), 2145–2157. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9830-4>
- Fajar, R. I., Wrasati, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan ekstrak teh hijau pada perlakuan suhu awal dan lama penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 6(3), 197.
- Febriani, N. M. R., Wrasati, L. P., & Triani, I. G. A. L. (2022). Characteristics of La Vie En Rose Black Tea Produced By PT. Bali Cahaya Amerta on Breeding Temperature Treatment and Serving Dosage. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(3), 332–341.
- Harianto, H., Anggraini, D., Astuti, A., & Adinegoro, H. (2020). Uji Metode Pengkelasan Tingkat Kematangan Buah Mangga Berdasar Posisi Buah di dalam Air. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(1), 41. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i1.5295>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Mas’ud, F. (2023). Kajian Potensi Kulit Buah Mangga Sebagai Bahan Pangan

- Study of The Potential Mango Peel as a Food). *Jurnal Agritechno*, 16(01), 13–18. <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/athttps://doi.org/10.20956/at.v16i1.1008>
- Medho, M. S., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh Blanching Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 24(2), 1010. <https://doi.org/10.35726/jp.v24i2.363>
- Oliver-Simancas, R., Díaz-Maroto, M. C., Pérez-Coello, M. S., & Alañón, M. E. (2020). Viability of pre-treatment drying methods on mango peel by-products to preserve flavouring active compounds for its revalorisation. *Journal of Food Engineering*, 279, 109953.
- Sasmita, D., & Aisyah, Y. (2023). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan terhadap Karakteristik Teh Varian Jasmine (Effect of Temperature and Steeping Time on the Characteristics of Jasmine Tea Variant) Program Studi Teknologi Hasil Pertanian , Fakultas Pertanian , Universitas Syiah Kuala P. 8(November), 442–446.*
- Septian, S. R., Hartuti, S., & Agustina, R. (2022). Penilaian Sensori Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 854–860. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i4.22342>
- Singh, S., Kawade, S., Dhar, A., & Powar, S. (2022). Analysis of mango drying methods and effect of blanching process based on energy consumption, drying time using multi-criteria decision-making. *Cleaner Engineering and Technology*, 8(September 2021), 100500. <https://doi.org/10.1016/j.clet.2022.100500>
- Umbreen, H., Arshad, M. U., Saeed, F., Bhatti, N., & Hussain, A. I. (2015). Probing the functional potential of agro-industrial wastes in dietary interventions. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6), 1665–1671.
- Widyasanti, A., & Hanif, A. (2022). Identifikasi Komponen Oleoresin Kulit Mangga Kuweni Hasil Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro dengan Metode Gas Kromatografi-Spektrometri Massa (GC-MS). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(2), 116–123. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.02.04>
- Wijaya, D., & Wijaya, C. H. (2020). Perlakuan Perendaman Larutan Kapur pada Pembuatan Ekstrak Kulit Mangga Arumanis (*Mangifera indica L. var. Arumanis*) yang ditambahkan ke dalam Puree Mangga. *Undergraduate Theses Food Science and Technology*.
- Wilyanti, W., Kurniasari, F. N., & Harti, L. B. (2019). Pengaruh Seduhan Tepung Kulit Mangga Manalagi (*Mangifera Indica L.*) terhadap Kadar MDA pada Tikus. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(4), 235–239.

Wulandari, L. G. istri, Widana, I. nengah S., & Subrata, I. M. (2021). Analisis Kadar Flavonoid Dan Organoleptik Pada Teh Kulit Buah Mangga Madu (*Mangifera indica* Linn.). *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, *XI*(2), 167–180.