

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh metode pengeringan dan persentase teh kering terhadap karakteristik seduhan teh daun bidara (*Ziziphus mauritiana L.*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 196–207.
- Alfira, K., Yusasrini, N. L. A., dan Puspawati, G. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Mimba (*Azadirachta indica A. Juss*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(2), 293–308.
- Arizka, A. A., dan Daryatmo, J. (2015). Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4).
- Asiah, N., dan Djaeni, M. (2021). Konsep dasar proses pengeringan pangan. AE Publishing.
- Bahar, A., Romadhoni, I. F., dan Iriyani, D. (2025). *Phytochemical Analysis of Herbal Teabags Based on Drying Temperature*. *Amerta Nutrition*, 9(1).
- Etika, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Daun Ketul (*Bidens pilosa L.*). 13–25.
- Etika, M., & Giyatmi, G. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Daun Ketul (*Bidens pilosa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(1), 13–25.
- Fatchullah, A., Auffadiina, J., Sarah, G., Peggy, C., Kurniasari, L., Dwi, P., Gading, A., Gaby, L., Zakaria, M., dan Nabil, M. (2022). Implementasi *Food Dehydrator* Pada Pengeringan Bunga Telang Sebagai Produk Teh Umkm Kampung Cendana Kelurahan Perak Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Patikalala*, 1(4), 350–356.
- Fauzi, R. A., Widhyasanti, A., Perwitasari, S. D. N., dan Nurhasanah, S. (2022). Optimasi proses pengeringan terhadap aktivitas antioksidan bunga telang (*clitoria ternatea*) menggunakan metode respon permukaan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 9–22.
- Florentina, D. V. (2022). Karakteristik mutu sensori dan kimia liang teh pontianak kaya antioksidan pada berbagai suhu pengeringan. Universitas Tanjungpura.
- Hijau, T. E. H., Dan, B., Perkebunan, D., dan Sidamanik, T. E. H. (2024). Perbandingan Bioaktivitas Antioksidan *Comparison Of Antioxidant Bioactivity Of Green Tea (Camellia Sinensis) Wet And Dry From Sidamanik Tea Plantation*. 6(2), 162–168.
- Hradaya, K. P. T., dan Husni, A. (2021). Pengaruh suhu ekstraksi terhadap aktivitas antioksidan ekstrak metanolik *Eucheuma spinosum*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 1–10.
- Huriawati, F., Yuhanna, W. L., dan Mayasari, T. (2016). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah *Enhalus acoroides* dari pantai tawang Pacitan. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1), 35–43.
- Kartiko, H., & Fanani, M. Z. (2021). Pengaruh Perbedaan Suhu dan waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Kelapa Sawit dengan Metode Oven-Dried. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 13–15.

- Kholifatul, R., Brilliantina, A., Mariska, E., dan Bachri, S. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris *Cascara Kopi Excelsa: Effect of Drying Temperature on the Chemical and Sensory Characteristics of Excelsa Coffe Cascara*. *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 187–195.
- Khotimah, K., Octavia, D. R., Rahmawati, E., dan Fistalia, D. I. A. A. (2022). Peningkatan produktivitas kelompok usaha jamu melalui peningkatan skill inovasi produk teh rosela. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(1), 571–581.
- Kumar, B., Smita, K., Cumbal, L., dan Debut, A. (2014). *Synthesis of silver nanoparticles using Sacha inchi (Plukenetia volubilis L.) leaf extracts*. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 21(6), 605–609.
- Maharani, S. D., Widyasanti, A., dan Nurhasanah, S. (2024). Proses Pengeringan Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Sebagai Bahan Baku Minuman Cascara Kering Menggunakan Food Dehydrator. *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK)*, 3, 685–689.
- Najib, A., Malik, A., Ahmad, A. R., Handayani, V., Syarif, R. A., dan Waris, R. (2017). Standarisasi ekstrak air daun jati belanda dan teh hijau. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2), 241–245.
- Noormansyah, Z., Djuliansah, D., & Heryadi, D. Y. (2023). Pengembangan Sacha Inchi Dalam Rangka Penguatan Ekonomi dan Pengentasan Stunting. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*, 9(2).
- Nuha, Q. A. L. I. E. U. (2022). Sistematik Review Aktivitas Antioksidan Tanaman Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis L.*). *Farmaka*, 20(3), 104–111.
- Paridah, N., & Tubagus, R. (2024). Uji Organoleptik Teh Celup Daun Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*) dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*): *Organoleptic Test of Sacha Inchi (Plukenetia volubilis) Leaf Tea with Stevia Leaf Addition (Stevia rebaudiana)*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(02).
- Purba, Y. M. S., Yusasrini, N. L. A., & Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh Suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh herbal matcha daun tenggulun (*Protium javanicum Burm. F.*). *J Ilmu Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 400–412.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus carica L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68–77.
- Sari, N. M., Aryani, F., Wartomo, W., Paurru, P., Lumbanraja, G. P., Astuti, R. P., dan Rudito, R. (2024). Potensi pemanfaatan tumbuhan invasif daun sachu inchi (*Plukenetia volubilis*) sebagai antioksidan. *ULIN: Jurnal Hutan Tropis*, 8(1), 61. <https://doi.org/10.32522/ujht.v8i1.13203>
- Silalahi, M. (2022). Sacha inchi (*Plukenetia volubilis L.*): *Its potential as foodstuff and traditional medicine*. *GSC Biological and Pharmaceutical Sciences*, 18(3), 213–218.
- Suci Amanda, H. (2020). Identifikasi Karakteristik Mutu Teh Hijau Yang Dihasilkan Pada Pt. Mitra Kerinci. universitas andalas.
- Telang, K. T. B. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Itepa*, 9(3), 327–340.

- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., dan Putra, N. K. (2014). Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Wastawati, W., dan Marwati, M. (2019). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan sensoris manisan kering buah tomat (*Lycopersicum commune L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 41–47.
- Winangsih, A., dan Asngad, A. (2017). Uji Vitamin C Dan Organoleptik Teh Kombinasi Daun Kelor Dan Kulit Jeruk Rasa Jahe Dengan Variasi Suhu Pengeringan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yuliani, H. (2023). Karakteristik Kadar Air dan Mutu Hedonik Teh dari Daun Kelor (*Moringa oliefera L.*) dan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(2), 70–75.
- Yuliani, N. D., Djauhari, A. B., Hariyani, N., & Handarini, K. (2023). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Polifenol, Tanin, Air Dan Organoleptik Teh Daun Kayu Jawa (*Lannea coromandelica*). *Pro-STek*, 5(2), 117–127.