

DAFTAR PUSTAKA

- Adhy, S., Fahmi, A., Azzahra, K. A. M., & Ahmad Muhammad, R. Z. (2023). Pelatihan Pembuatan Inovasi Variasi Olahan Teh Hijau, Pengujian Kandungan Flavonoid dan Antioksidan Variasi Olahan Teh Hijau di Desa Kaliprau. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2008), 354–359. semmasppm.undip.ac.id
- Adzkiya, M. A. Z., & Hidayat, A. P. (2022). Uji Fitokimia, Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Penyangraian Sama. *Jurnal Sains Terapan*, 12(1), 101–112. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.1.101-112>
- Agustin, N. I. (2017). Penentuan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dan Analisis Proksimat Pada Minuman Rumput Laut. *Surabaya: Fakultas Ilmu Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember*.
- Ahmed, A., Abid, H. M. R., Ahmad, A., Khalid, N., Shibli, S., Amir, R. M., Malik, A. M., & Asghar, M. (2020). Utilization of mango peel in development of instant drink. *Asian Journal of Agriculture and Biology*, 8(3), 260–267. <https://doi.org/10.35495/AJAB.2020.02.094>
- Ardianta, I. K., Yusa, N. M., & Putra, I. N. K. (2019). Pengaruh Suhu Pencelupan Terhadap Karakteristik Minuman Teh Herbal Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 18–26.
- Arif, A. Bin. (2018). Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya Dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189. <https://doi.org/10.21082/ip.v25n2.2016.p189-198>
- Arif, S., Wijana, S., & Mulyadi, A. F. (2016). Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Berdasarkan Parameter Kerusakan Fisik Dan Kimia Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri; Vol 4, No 2 (2015)*. <https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/177/187>
- 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>
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie Press.

- Azimah, F. N., & Nur Qomariah, U. K. (2024). Uji Organoleptik Dan Uji Hedonik Bubur Bola Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 6(1), 15–19. <https://doi.org/10.32764/epic.v6i1.1099>
- Badan Standarisasi Nasional (2011). *SNI 3143:2011 Minuman Teh dalam Kemasan*.
- Baihaqi, Hakim, S., Fridayati, D., & Madani, E. (2023). Sifat Organoleptik Teh Cascara (Limbah Kulit Buah Kopi) pada Pengeringan Berbeda. *Jurnal Agrosains*, 16(1), 56–63.
- Baliyan, S., Mukherjee, R., Priyadarshini, A., Vibhuti, A., Gupta, A., Pandey, R. P., & Chang, C. M. (2022). Determination of Antioxidants by DPPH Radical Scavenging Activity and Quantitative Phytochemical Analysis of *Ficus religiosa*. *Molecules*, 27(4). <https://doi.org/10.3390/molecules27041326>
- Bariklana, M. N., Takayasa, T. I., & Azizah, S. (2020). Implementasi Labelisasi Kedaluarsa Produk Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT). *Gema Publica*, 5(1), 15–26. <https://doi.org/10.14710/gp.5.1.2020.15-26>
- BPOM. (2019). Batas Maksimal Cemarkan Mikroba Dalam Pangan Olahan Produk. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–48.
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Peraturan BPOM*, 11, 1–16.
- Chavan, R. S., Khedkar, C. D., & Bhatt, S. (2016). Fat Replacer. *Encyclopedia of Food and Health*, 589–595. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00271-3>
- Corie, C. Z., Koesoemawardani, D., Nurainy, F., & Nawansih, O. (2023). Penambahan Maltodektrin Pada Minuman Serbuk Mangga Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal AGROHITA: Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 8(4), 695. <https://doi.org/10.31604/jap.v8i4.13593>
- 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*.
- Dari, D. W., & Junita, D. (2021). Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 532–541. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.33204>
- Deliana, Y., Sri, F., & Endah, W. (2018). Pemanfaatan limbah kulit mangga

menjadi kerupuk sebagai upaya diversifikasi produk pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 55–57.

Dinda Putri, K., Ari Yusasrini, N. L., & Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Teh Herbal Bubuk Daun Afrika (*Vernonia amygdalina* Delile). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(1), 77. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i01.p08>

ElGamal, R., Song, C., Rayan, A. M., Liu, C., Al-Rejaie, S., & ElMasry, G. (2023). Thermal Degradation of Bioactive Compounds during Drying Process of Horticultural and Agronomic Products: A Comprehensive Overview. *Agronomy*, 13(6). <https://doi.org/10.3390/agronomy13061580>

Erfianti, R., Kiranawati, T. M., & Rohajatien, U. (2023). Pengaruh Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Pewarna Bunga Tapak Dara (*Catharanthus Roseus*) Sebagai Biocolour Pangan. *Jurnal Agroindustri*, 13(1), 1–13. <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.13.1.1-13>

Fadilah, A. N. (2023). Diversifikasi Pengolahan Buah Mangga dengan Konsep Zero Waste (Minuman Serbuk Kulit Mangga). *Agri Wiralodra*, 15(2), 84–90. <https://doi.org/10.31943/agriwiralodra.v15i2.77>

Fajarwati, D. S. (2018). Pengaruh Kombinasi Sukrosa dan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisio Kimia dan Organoleptik Susu Kedelai Kental Manis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 72–82.

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.

Ferrari, C. C., Morgano, M. A., & Germer, S. P. M. (2021). Evaluation of water sorption isotherm, glass transition temperature, vitamin C and color stability of mango peel powder during storage. *SN Applied Sciences*, 3(2). <https://doi.org/10.1007/s42452-021-04251-x>

Hariyadi, P. (2020). Teknologi Isi Panas Efektif untuk Produk Minuman. *Foodreview Indonesia*, XV(2), 56–59.

Harris, H., & Fadli, D. M. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (Rasbora Sp) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum Determination of Pundang Seluang (Rasbora sp) Shelf Life which Packed using Vacuum and Non Vacuum Packaging. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 53–62.

Hasfikasari, P., & Amin, A. (2024). Review Artikel: Aktivitas Antioksidan Ekstrak

- Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Makassar Natural Product Journal*, 2(5), 2024–2067. <https://journal.farmasi.umi.ac.id/index.php/mnpj>
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., & Yudistira, A. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT*, 6(4), 67–74.
- Hermanto, S. K. (2019). Tanggung jawab pelaku usaha terhadap makanan tanpa tanggal kadaluarsa. *Jurnal Surya Kencana Satu: Dinamika Masalah Hukum Dan Keadilan*, 10(2), 165–177.
- Hidayati, R. (2024). Kandungan Gula dan Vitamin C pada Minuman Ready to Drink dengan Klaim Vitamin C. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 11(1), 52–62. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2024.11.1.52>
- Hofman, D. L., van Buul, V. J., & Brouns, F. J. P. H. (2016). Nutrition, Health, and Regulatory Aspects of Digestible Maltodextrins. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(12), 2091–2100. <https://doi.org/10.1080/10408398.2014.940415>
- Kabir, M. R., Hasan, S. M. K., Islam, M. R., & Ahmed, M. (2024). Development of functional noodles by encapsulating mango peel powder as a source of bioactive compounds. *Helicon*, 10(1), e24061. <https://doi.org/10.1016/j.helicon.2024.e24061>
- Kiayi, G. S. (2018). Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 29. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.164>
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10>
- Limarta, K. J., Sudimartini, L. M., & Dharmayudha, A. A. G. O. (2024). Microbial Contamination Test Of Mimosa Leaves Simplicia. *Buletin Veteriner Udayana*, 16(1), 73–81.
- Lubena, Kholilah, N., & Daniarissa, D. S. (2020). Efektivitas limbah kulit mangga (*Mangifera indica* L.) untuk biosterno gel sebagai bahan bakar. *Jurnal Konversi*, 9(2), 7–16. jurnal.umj.ac.id/index.php/konversi
- Luthfia, M., Eryandini, A., Gerald, D., Narita, C., Jannah, C. M., & Ambarsari, L. (2021). Potency of Bioactive Compounds in Indramayu Mango Peel Waste to Inhibit ACE2. *Current Biochemistry*, 8(2), 51–62. <https://doi.org/10.29244/cb.8.2.1>

- Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. (2021). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 390–399. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Mahdiyah, L. L. Z. T., Muhtadi, A., & Nur Hasanah, A. (2020). Teknik Isolasi dan Penentuan Struktur Mangiferin: Senyawa Aktif dari Tanaman Mangga (*Mangifera indica* L.). *Majalah Farmasetika*, 5(4), 167–179. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v5i4.27238>
- Malik, A., Ahmad, A. R., & Najib, A. (2017). Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Terpurifikasi Daun Teh Hijau Dan Jati Belanda. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2), 238–240. <https://doi.org/10.33096/jffi.v4i2.267>
- Manika, S. A., Awalyah, R., & Hakim, F. A. (2024). Pengaruh Pengujian pH Terhadap Kesegaran Cabai Rawit : Studi Kasus Pada Produk Pangan Berbasis pH. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(4), 1–4.
- Mardhatilla, F., Hartono, E., & Hidayat, F. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Mangga di Kota Cirebon. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 446–450. <https://doi.org/10.35568/abdimas.v4i1.1056>
- Maria, S., Budaraga, I. K., & Hermalena, L. (2017). Pendugaan Umur Simpan Minuman Corens Dengan Metode Arrhenius. *UNES Journal Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 34–42.
- Mas'ud, F. (2023). Kajian Potensi Kulit Buah Mangga Sebagai Bahan Pangan (Study of The Potential Mango Peel as a Food). *AgriTeco*, 16(1), 13–18.
- Mas'ud, F. (2023). Kajian Potensi Kulit Buah Mangga Sebagai Bahan Pangan (Study of The Potential Mango Peel as a Food). *Jurnal Agritech*, 16(01), 13–18. <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at><https://doi.org/10.20956/at.v16i1.1008>
- Maurya, N. K., Thapa, A., & Nino, D. G. (2025). Thermal Processing in Food Preservation: A Comprehensive Review of Pasteurization, Sterilization, and Blanching. *Nutrition and Food Processing*, 8(5), 01–07. <https://doi.org/10.31579/2637-8914/307>
- Mukmina, T. D. A., Prameswari, R. L., Hapsari, R. I., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Minuman Ready to Drink dengan Variasi Konsentrasi CMC dan Rasio Kacang Tunggak dan Kacang Hijau. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 53. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.1.2019.53-64>
- Muzaifa, M., Rohaya, S., & Sofyan, H. A. (2022). Karakteristik Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Teh Kulit Kopi (Cascara) Dengan Penambahan Lemon Dan

- Madu. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 10–17. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.11409>
- Nugraheni, S. R. (2017). *Analisis Risiko Aliran Supply Chain pada Produk Ready To Drink (RTD) Menggunakan Metode House of Risk (HOR)*. Universitas Brawijaya.
- Nur Azura, Z., Radhiah, S., Wan Zunairah, W. I., Nurul Shazini, R., Nur Hanani, Z. A., & Ismail-Fitry, M. R. (2020). Physicochemical, cooking quality and sensory characterization of yellow alkaline noodle: Impact of mango peel powder level. *Food Research*, 4(1), 70–76. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(1\).170](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(1).170)
- Nur, G. M. (2023). *Pendugaan Umur Simpan Ikan Asap dalam Kaleng Metode ASLT dengan Pendekatan Arrhenius*. Politeknik Negeri Jember.
- Nur, S., Rumpak, G., Mubarak, F., Megawati, Aisyah, A. N., Marwati, Sami, F. J., & Fatmawaty, A. (2020). Identifikasi dan Penentuan Kadar Katekin dari Seduhan dan Ekstrak Etanol Produk Teh Hijau (*Camelia sinensi* L) Komersial Secara Spektrofotometri UV-Visible. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 24(1), 1–4. <https://doi.org/10.20956/mff.v24i1.9261>
- Nuraini, V., Widanti, Y. A., Slamet, U., Surakarta, R., & Surakarta, K. (2020). *Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Jurnal Agroteknologi Vol. 14 No. 02 (2020). 14(02)*.
- 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.
- Permadi, H., Feri Kusnandar, & Dias Indrasti. (2024). Kinetika Perubahan Warna Minuman Teh Hijau Sebagai Pengaruh Intensitas Cahaya dan Penambahan Natrium Askorbat. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 8(1), 60–71. <https://doi.org/10.32493/jitk.v8i1.37963>
- Pratiwi, Y. A. I., Rahmadi, I., Muzakki, W. A., & Wahyuningtyas, A. (2024). *Penentuan Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Minuman Teh (Camellia sinensis) dalam Kemasan*. 3(2), 68–75. <https://doi.org/10.35472/cfst.v3i2.1936>
- Priatni, H. L., Kurniasari, N., & Wiryani, A. S. (2023). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Minuman Kemasan Secara Spektrofotometri UV - VIS. *Sains Indonesiana: Jurnal Ilmiah Nusantara*, 1(ISSN: 2964-3724), 334–341.
- Puspitasari, R., Naufalin, R., Purbowati, I. S. M., & Wicaksono, R. (2024).

- Ekstraksi Bunga Kecombrang dan Rosela dengan Metode MAE serta Aplikasinya pada Produk Permen Jelly. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 29(3), 491–499. <https://doi.org/10.18343/jipi.29.3.491>
- Puspitasari, Y., Palupi, R., & Nurikasari, M. (2017). Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan. *Global Health Science*, 2(3), 245.
- Putri, E. A., Rahmadhia, S. N., & Septiyani, R. (2024). Estimation of The Shelf Life of Wedang Uwuh Ready to Drink with Blanching and Non Blanching Treatments. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 9(1), 16–24.
- Putri, R. D., & Yuniastri, R. (2019). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada Jamu “Sari Rapet Super.” *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(Vol 1 No 2 (2019): Journal of Food Technology and Agroindustry), 37–42.
- Qodri, U. L. (2023). Pengukuran β -Karoten pada Daging Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Menggunakan Pelarut Etanol, Metanol dan Heksan. *Jurnal Syntax Admiration*, 4(7), 989–999. <https://doi.org/10.46799/jsa.v4i7.731>
- Rahman Nasution, A., Suhaidi, I., Nora Limbong, L., Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan Jl Sofyan No, P. A., & USU Medan, K. (2018). Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Kedondong Berkarbonasi (The Effect of Addition of Sodium Bicarbonate (NaHCO_3) and Citric Acid on Quality of Carbonated Kedondong Juice Drink). *Ilmu Dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan Dan Pert*, 6(2), 202–209.
- Ranganath, K. G., Shivashankara, K. S., Roy, T. K., Dinesh, M. R., Geetha, G. A., Pavithra, K. C. G., & Ravishankar, K. V. (2018). Profiling of anthocyanins and carotenoids in fruit peel of different colored mango cultivars. *Journal of Food Science and Technology*, 55(11), 4566–4577. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3392-7>
- Register, F. (2016). *Office Of The Federal Register Pages 33581-34240*. 81(103), 33581–34240. www.ofr.gov.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N., Fatihatunisa, R., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Riza, L., & Rahmawati, G. W. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(2), 69–73.

<https://doi.org/10.26418/protobiont.v8i2.33968>

- Rohadi, Natalia, F., Widyantika, D., & Pratiwi, E. (2018). Metode Penyeduhan dan Aktivitas Antioksidatif Minuman Teh (*Camellia sinensis* Linn.) Jenis Teh Putih Yang Dihasilkan. *Jurnal Kelitbangan-Iptekin Wonigiri-Inisiasi*, 7(2), 241–249.
- Rohmah, C. L., & Machfud, A. (2024). *Karakteristik permen jelly kulit mangga harum manis (Mangifera indica L.) berdasarkan variasi konsentrasi gelatin dan asam sitrat*. 1–15.
- Rusmin, & Taufiq. (2024). Uji Angka Kapang Khamir dan Angka Lempeng Total pada Wedang Uwuh yang Dikombinasikan dengan Buah Mahkota Dewa (*Phaleria marocarpa* L.). *Jurnal Kesehatan Yamas Makasar*, 8(1), 16–25.
- Safithri, M., Indariani, S., & Septiyani, D. (2020). Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik Minuman Fungsional Nanoenkapsulasi Berbasis Ekstrak Sirih Merah. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 69–83. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.7>
- Safnowandi. (2022). Pemanfaatan Vitamin C Alami Sebagai Antioksidan Pada Tubuh Manusia. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), 6–13.
- Sari, N. N., Anggi Arumsari, & Bertha Rusdi. (2021). Studi Literatur Metode Ekstraksi Pektin dari Beberapa Sumber Limbah Kulit Buah. *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1), 55–63. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.186>
- 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>
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Agustin, N., Rahmawati, & Wawo, A. H. (2018). Pendugaan Umur Simpan Saus Buah Merah Pedas (*Pandanus conoideus* Lamk) dengan Metode Accelerated Shelf Life Test. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 6(3), 279–286.
- 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>
- Subardi, Atmojo, S. W., & Himawanto, D. A. (2019). Optimalisasi Pemanfaatan Limbah Pertanian sebagai Energi Alternatif Binderless Biobriquette. *Jurnal Ekosains*, XI(1), 32–41.

- Syarifuddin, K. A., & Dewi, A. (2022). Analisis Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Tempuyung (*Sonchus arvensis*) Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *FitoMedicine:JournalPharmacyandSciences*, 12(2), 69–76.
- Theafelicia, Z., & Wulan, S. N. (2023). Perbandingan Berbagai Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan (DPPH, ABTS dan FRAP) Pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1), 35–44. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2023.024.01.4>
- 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.
- Utama, N. S., Hutami, R., & Nurlaela, R. S. (2025). *Chemical and Sensory Characteristics of Sugar-Free Lemon Flavored Ready to Drink Tea with Different Carboxymethyl Cellulose Concentrations*. 13(2), 123–134.
- Vélez-De la Rocha, R., Sañudo Barajas, J. A., Cháidez-Quiróz, C., Cárdenas Torres, F. I., Cabanillas, E. T., & de Jesús Vergara-Jiménez, M. (2024). Phytochemicals, antioxidant activity and nutritional profile of pulp, peel and peel fiber of mango (*Mangifera indica* L.) cultivar Ataulfo. *Functional Foods in Health and Disease*, 14(10), 713–727. <https://doi.org/10.31989/ffhd.v14i10.1449>
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjjaningati, K., Park, K.-H., & Kang, W.-W. (2018). Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology Untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 29–38. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.29>
- Widiasriani, I. A. P., Udayani, N. N. W., Triansyah, G. A. P., Dewi, N. P. E. M. K., Wulandari, N. L. W. E., & Prabandari, A. A. S. S. (2024). Artikel Review : Peran Antioksidan Flavonoid dalam Menghambat Radikal Bebas. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research (JSSCR)*, 6(2), 188–197.
- Widowati, A. N. A., Legowo, A. M., & Mulyani, S. (2022). Pengaruh Penambahan Kulit Buah Lemon (*Citrus limon* (L.)) Kering Terhadap Karakteristik Organoleptik, Total Padatan Terlarut, pH, Kandungan Vitamin C dan Total Fenol Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 30–39. <https://doi.org/10.14710/jtp.2022.31639>
- 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 Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(2), 116–123.

<https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.02.04>

- Wilyanti, W., Kurniasari, F. N., & Harti, L. B. (2019a). Pengaruh Seduhan Tepung Kulit Mangga Manalagi (*Mangifera Indica* L.) terhadap Kadar MDA pada Tikus. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(4), 235–239. <https://doi.org/10.21776/ub.jkb.2019.030.04.1>
- Wilyanti, W., Kurniasari, F. N., & Harti, L. B. (2019b). 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.
- Zhao, X., Yu, P., Zhong, N., Huang, H., & Zheng, H. (2024). Impact of Storage Temperature on Green Tea Quality: Insights from Sensory Analysis and Chemical Composition. *Beverages*, 10(2). <https://doi.org/10.3390/beverages10020035>