

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S., Taufik, Y., & Khairunissa, D. I. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Fit Bar Black Mulberry. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 248. <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.670>
- Aiyuni, R., Widayat, H. P., & Rohaya, S. (2017). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Penambahan Jahe (Application of Dragon Fruit Peel (*Hylocereus costaricensis*) in The Production of Herbal Tea with Additional Ginger). In *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* (Vol. 2, Number 3). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Amalia Adiyati Husnul, P., Handito, D., & Rahayu, N. (2025). Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Stevia sebagai Pengganti Gula terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Minuman Fungsional Matcha The Effect of the Addition of Stevia Leaves Powder as a Substitute for Sugar on the Chemical and Organoleptic Properties of Functional Beverages Matcha. *Edukasi Pangan*, 3(1), 49–58.
- Amanda, G. T., Halim, Y., & Handayani, R. (2026). Karakteristik Teh Herbal Daun Jambu Biji dengan Penambahan Minyak Atsiri Kayu Putih (*Eucalyptus globulus*) dan Sari Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknotan*, 20(1), 85–94. <https://doi.org/10.24198/jt.vol20n1.10>
- Andayani, R., & Yovita Lisawati, dan. (2008). Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi*, 13(1).
- Ardiyansyah, & Apriliyanti, M. (2016). Karakteristik Kimia Teh Kulit Melinjo. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 16(2). <https://doi.org/10.25047/jii.v16i2.289>
- Arum, M. S., Bumi, C., Mualimin, L., & Mujayanah, A. R. P. A. (2025). Optimasi Kombinasi Kayu Secang, Jahe, Dan Stevia Dalam Meningkatkan Kandungan Total Fenol. *JURNAL BIOSENSE*, 8(3), 344–360. <https://doi.org/10.36526/biosense.v8i3.5540>
- Asiedu, B. K., Afoakwa, E. O., Osei Tutu, C., Obeng, R., Kortei, N. K., Akonor, P. T., Budu, A. S., & Saalia, F. K. (2025). Effect of roasting on flavonoids, phenolics, and antioxidant activity of industrial-pulped and fermented cocoa beans. *Food Chemistry Advances*, 6, 100925. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2025.100925>
- Aventi., A. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar Nasional Cendekiawan 2015*.
- Ayu, D. F., Wirzan, A., & Hamzah, F. (2018). Addition of Red Ginger Powder (*Zingiber officinale* Rosc.) in Making Herbal Tea of Avocado Leaf (*Persea*

- americana Mill.). *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 4(2), 117–129. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i2.1200>
- BPS. (2023). *Produksi Tanaman Biofarmaka Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman*.
- BPS. (2024). *Statistik Kakao Indonesia 2023*. Jakarta: Badan Pusat Statistika.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *SNI 3836:2013 Teh kering dalam kemasan*. Jakarta: BSN.
- Cahyani, M. D. (2019). *Optimasi Tween 80 dan Etanol dalam Nanoemulsi Minyak Atsiri Jahe Emprit (Zingiber officinale var.* Universitas Jember.
- Chen, Z., Tang, N., Li, H., Liu, G., & Tang, L. (2020). Genome-wide transcriptomic analysis during rhizome development of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe.) reveals hormone and transcriptional regulation involved in cellulose production. *Scientia Horticulturae*, 264, 109154. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2019.109154>
- Dewi Sasmita, K., Wardiana, E., Saefudin, Pranowo, D., Aunillah, A., Kholilatul Izzah, N., Herman, M., Kholis Firdaus, N., Sobari, I., Sakiroh, & Listyati, D. (2024). Challenges and Opportunities for Indonesian Cocoa Development in the Era of Climate Change. In *Shifting Frontiers of Theobroma Cacao - Opportunities and Challenges for Production*. IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/intechopen.112238>
- Dewitayani, D., Sulaiman, M. I., & Widayat, H. P. (2019). Studi Pembuatan Teh Celup Daun Ruku-Ruku (*Ocimum tenuiflorum* L.) dengan Penambahan Bubuk Jahe sebagai Minuman Penyegar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1), 510–516. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i1.10355>
- Dwi Hastuti, N., Indriawan, R., Selvianti, I., Negeri Ketapang, P., & Rangga Sentap-Dalong Kelurahan Sukaharja, J. (24 C.E.). *Uji Organoleptik (Sensori) Dan Kadar Air Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heteroypilus)*. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida>
- Efrilia, M., Chandra, P. P. B., & Endrawati, S. (2024). Uji Mutu Simplisia Dan Ekstrak Etanol 96% Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe). *Pharma Xplore: Jurnal Sains Dan Ilmu Farmasi*, 9(1), 36–50. <https://doi.org/10.36805/jpx.v9i1.6817>
- Elisa Loppies, J., Sri Rejeki, E., Yumas, M., & Alfrida LullungS Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Jl Abdurahman Basalamah No, dan. (2020). Stabilitas Zat Warna Antosianin Biji Kakao Pada Berbagai Kondisi Kopigmentasi Stability of Cocoa Beans Anthocyanin Pigmen in Various Copigmentation Conditions. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 94–104.
- Elma Sulistiya, Novi Indah Permata Sari, & Yohanna Prasetyo. (2024). Analisis Antimikroba Teh Celup Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*. L) dengan Penambahan Jahe Gajah (*Zingiber officinale* Rosc). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(4). <https://doi.org/10.63071/1q2p8z29>

- Fadila Soraya. (2020). *Aktivitas antioksidan dan karakteristik teh herbal daun suku (Artocarpus altilis) dengan penambahan jahe merah (Zingiber officinale rosc. Var. Rubrum)*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga.
- Fakhlai, R., A., R., & Hussain, N. (2019). Composition, color and antioxidant properties of cocoa shell at different roasting temperatures. *Food Research*, 4(3), 585–593. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(3\).251](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(3).251)
- Gusdiantoro, H. (2019). *Pengaruh Perbandingan Jahe Dan Kayu Manis Serta Jenis Gula Terhadap Karakteristik Minuman Herbal*. Universitas Pasundan.
- Hambali M. Z., Nasution E., & Herliana., E. (2006). *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya.
- Handayani, R., Nopita, C., Kurniaty, R., & Zakiah, N. (2024). Analisis proksimat dan aktivitas antioksidan teh herbal daun tin (*Ficus Carica L.*) menggunakan metode DPPH (2,2-Diphenyl-1-picrylhidrazyl). *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(2), 466. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i2.1701>
- Handojo, L., Triharyogi, H., & Indarto, A. (2019). Cocoa bean shell waste as potential raw material for dietary fiber powder. *International Journal of Recycling of Organic Waste in Agriculture*, 8(S1), 485–491. <https://doi.org/10.1007/s40093-019-0271-9>
- Hartanto, G. N., Sinung Pranata, F., & Swasti, Y. R. (2018). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Teh Rambut Jagung (*Zea mays*) dengan Variasi Lama Pelayuan dan Usia Panen Quality and Antioxidant Activity of Corn Silk (*Zea mays*) Tea Brew with Variation of Withering Time and Harvest Maturity. *Jurnal Biota*, 3(1), 12–23.
- Indiarto, R., Subroto, E., Angeline, & Selly. (2021). Ginger rhizomes (*Zingiber officinale*) functionality in food and health perspective: a review. *Food Research*, 5(1), 497–505. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(1\).361](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(1).361)
- Kezia br Sinuhaji, A., Darmayanti, L. P. T., & Yusasrini, N. L. A. (2023). Pengaruh Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Temu Putih (*Curcuma zedoaria (Berg.) Roscoe*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(3), 480. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i03.p01>
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Kurniawati, E., & Hartanti, L. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Natrium sitrat dan Variasi Prapemasakan Terhadap Karakteristik Multigrain Rice Instan. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 103–115. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.4075>
- 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.) Effect of Drying Temperature on Antioxidant Activity of Cocoa Peels Herbal Tea (Theobroma cacao L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10>
- Laksono, P., Widodo, S., Fahmi, D. A., Hanapi, S., Misbah, A., Wanita, Y. P., Djaafar, T. F., Marwati, T., Siswanto, N., Hatmi, R. U., Kobarsih, M., Rahayu, E. S., Utami, T., & Kurniawan, M. P. (2025). Small farmers' willingness to adopt bioprocess technology for cocoa beans production in Indonesia. *Sustainable Futures*, 10, 101217. <https://doi.org/10.1016/j.sftr.2025.101217>
- Lembong, E., Djali, M., & Utama, G. L. (2021). Antioxidant properties of cocoa (Theobroma cacao L.) shell powder in fermentation and immersion treatments. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*, 69(4), 533–541. <https://doi.org/10.11118/actaun.2021.048>
- Lemus-Mondaca, R., Vega-Gálvez, A., Zura-Bravo, L., & Ah-Hen, K. (2012). Stevia rebaudiana Bertoni, source of a high-potency natural sweetener: A comprehensive review on the biochemical, nutritional and functional aspects. *Food Chemistry*, 132(3), 1121–1132. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.11.140>
- Lobo, V., Patil, A., Phatak, A., & Chandra, N. (2010). Free radicals, antioxidants and functional foods: Impact on human health. *Pharmacognosy Reviews*, 4(8), 118. <https://doi.org/10.4103/0973-7847.70902>
- Lubis, T., Harahap, F., Damanik, J. F., Batubara, W. A., Adelia, I., Apriliani, D., & Sohada, U. (2025). Optimalisasi Sterilisasi Eksplan Daun Kopi Arabika Sidikalang (Coffea arabica L.) Untuk Penanaman In Vitro. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(3), 2216–2233. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v13i3.17664>
- Lusiana, S. A., Syahfitri, D. I., Sumarni, R. N., & Kristanto, B. (2022). Analisis Uji Organoleptik Terhadap Jahe (Zingiber Officinale) Sebagai Minuman Fungsional. *JOURNAL HEALTH AND NUTRITIONS*, 8(2), 33. <https://doi.org/10.52365/jhn.v8i2.535>
- Mahmudati, N., Wahyono, P., & Djunaedi, D. (2020). Antioxidant activity and total phenolic content of three varieties of Ginger (Zingiber officinale) in decoction and infusion extraction method. *Journal of Physics: Conference Series*, 1567(2), 022028. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1567/2/022028>
- Mao, Q.-Q., Xu, X.-Y., Cao, S.-Y., Gan, R.-Y., Corke, H., Beta, T., & Li, H.-B. (2019). Bioactive Compounds and Bioactivities of Ginger (Zingiber officinale Roscoe). *Foods*, 8(6), 185. <https://doi.org/10.3390/foods8060185>
- Martono, B. (2014). Karakteristik Morfologi dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao. *Jurnal Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*, 1(2), 15–27.
- Meli Olivia Valmasah, & Wahidah Mahanani Rahayu. (2021). Sifat Fisiko-Kimia dan Penerimaan Organoleptik Teh Herbal Bunga Mawar Merah (Rosa Indica L) pada Variasi Suhu dan Waktu Penyeduhan. In *Pemenuhan Kebutuhan*

Pangan Melalui Eksplorasi Sumber Daya Lokal Dan Inovasi Teknologi Dalam Rangka Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat, 141–157.

- Mensah, G. A., Aryeetey, E., & Lutterodt, H. E. (2025). Nutritional and Nutraceutical Properties of Cocoa Shell–Based Herbal Infusion. *Journal of Food Quality*, 2025(1). <https://doi.org/10.1155/jfq/6696124>
- Mita, S. (2015). *Formulasi Krim Dari Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.) Berkhasiat Antioksidan*.
- Morales, S. H. S., Moreno, J. A. J., Contieri, L. S., Rostagno, M. A., & Forster-Carneiro, T. (2025). Cocoa waste valorization: a review and sustainability analysis of green technologies. *Biofuels, Bioproducts and Biorefining*, 19(6), 2680–2699. <https://doi.org/10.1002/bbb.70029>
- Nurrahman, Damat, I. S., & Manshur, H. A. (2024). *Analisis Kualitas Sensori Dan Kandungan Antioksidan Teh Kulit Biji Kakao (Theobroma cacao) Dengan Penambahan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*.
- Panak Balentić, J., Ačkar, Đ., Jokić, S., Jozinović, A., Babić, J., Miličević, B., Šubarić, D., & Pavlović, N. (2018). Cocoa Shell: A By-Product with Great Potential for Wide Application. *Molecules*, 23(6), 1404. <https://doi.org/10.3390/molecules23061404>
- Permata, D. A., & Kusuma, S. (2016). *Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (Phyllanthus niruri)*.
- Prayoga, G. (2013). *Fraksinasi, uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH dan identifikasi golongan senyawa kimia dari ekstrak teraktif daun sambang darah (Excoecaria cochinchinensis Lour)*. Universitas Indonesia.
- Prihantoro, R., Emanauli, E., & Arisandi, M. (2023). Karakteristik Fisikokimia Teh Cascara Kopi Liberika (*Coffea liberica*) dengan Formulasi Suhu dan Waktu Penyeduhan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(2), 159–168. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6i2.14114>
- Puncak Anjani, P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes Effect of Addition of Fragrant Pandannus and Cinnamon in Herbal Tea by Peel of Snake Fruit for Diabetic. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 203–214.
- Purba, M. P., Permana, I. D. G. M., & Yusasrini, N. L. A. (2024). Pengaruh Perbandingan Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao*) dan Daun Mint (*Mentha piperita* L.) Terhadap Karakteristik Teh Herbal. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(2). <https://doi.org/10.24843/itepa.2024.v13.i02.p06>
- Purwanto, D. A., Wibowo, N. K., & Rudyanto, M. (2022). Aktivitas Antioksidan Teh Hijau dan Teh Hitam. *Camellia : Clinical, Pharmaceutical, Analytical and Pharmacy Community Journal*, 1(2), 48–55. <https://doi.org/10.30651/cam.v1i2.16722>

- Puspaningrum, D. H. D., & Sari, N. K. Y. (2021). Pengaruh Pengeringan Dan Rasio Penyeduhan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Pro Food*, 6(2), 710–718. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.159>
- Puspitojati, E., Waluyo, Rahayu, N. A., & Saputra, H. P. (2025). Ginger, lemongrass, and stevia tea: antioxidant activity, alpha-glucosidase inhibitory, and sensory quality. *Food Research*, 9(1), 217–225. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.9\(1\).070](https://doi.org/10.26656/fr.2017.9(1).070)
- Putriana, Angkasa D., Novianti A., R., & Dewanti, L. P. (2019). *Analisis Kafein, Tanin, Aktivitas Antioksidan serta Nilai Organoleptik Teh Daun Arabika (Coffea arabica) Siap Konsumsi dengan Gula Fruktosa sebagai Pemanis*.
- Ramlah, R. (2017). *Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (Camellia Sinensis L) P+2 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Ravikumar, C. (2014). Review on herbal teas. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(5), 236–238.
- Rizki Safira, F., Nadhilah, H., Permana, S., & Putri, S. H. (2024). Pengaruh Asam Sitrat Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Minyak Atsiri Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). *Pharmacoscript*, 7(1), 23–35. <https://doi.org/10.36423/pharmacoscript.v7i1.1294>
- Rojo-Poveda, O., Barbosa-Pereira, L., Zeppa, G., & Stévigny, C. (2020). Cocoa Bean Shell—A By-Product with Nutritional Properties and Biofunctional Potential. *Nutrients*, 12(4), 1123. <https://doi.org/10.3390/nu12041123>
- Safitri, I., Warsidah, W., Sofiana, M. S. J., Kushadiwijayanto, A. A., & Sumarni, T. N. (2021). Total Phenolic Content, Antioxidant and Antibacterial Activities of *Sargassum polycystum* of Ethanol Extract from Waters of Kabung Island. *BERKALA SAINSTEK*, 9(3), 139. <https://doi.org/10.19184/bst.v9i3.27199>
- Samber, L. N., Semangun, H., Prasetyo, B., Kristen, U., & Wacana, S. (2013). Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 10(3), 68–71. <http://m.tabloidnova.com/nova/>
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.): Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2), 11–18. <https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v1i2.5246>
- Sari, E. P., Roviq, M., & Nihayati., E. (2019). Pengaruh Jenis Mulsa dan Dosis Pupuk Nitrogen pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana* Bert.) di Dataran Rendah. *Jurnal Produksi Tanaman*, 7(6), 1100–1106.

- Semwal, R. B., Semwal, D. K., Combrinck, S., & Viljoen, A. M. (2015). Gingerols and shogaols: Important nutraceutical principles from ginger. *Phytochemistry*, *117*, 554–568. <https://doi.org/10.1016/j.phytochem.2015.07.012>
- Setiawan Budi. (2015). *Balai penelitian tanaman obat dan aromatik*. Pustaka Bru Press.
- Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). *Jahe*. Penerbar Swadaya Grup.
- Sholihah, N. M., Anwar, K., & Iskandar, A. (2023). Formulasi Minuman Berbahan Jahe dan Kayu Manis sebagai Sumber Flavonoid. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, *2*(2), 96–102. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.2.96-102>
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni) sebagai Pemanis Physical, chemical and organoleptic characteristics of fig leaves tea with stevia leaf addition (Stevia rebaudiana Bertoni) as sweetener. *Jurnal Teknologi Pangan*, *4*(1), 23–29. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan
- Sigit Amanto, B., Ni, T., Aprilia, mah, & Nursiwi, A. (2019). Pengaruh Lama Blanching Dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (Ficus carica) Effect Of Blanching And The Age Of Leaves On Physical, Chemical, And Sensory Characteristics Of Fig Leaf Tea (Ficus carica). In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: XII* (Number 1).
- Sinari Yudiastama, E., & Handayani, S. (2023). Karakteristik Teh Celup Herbal Kajian Proporsi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Dan Batang Serai (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Air, Ph, Warna Dan Organoleptik (17, Tran.). *Jurnal Teknologi Pangan*, (2), 29–41.
- Siow, C. S., Chan, E. W. C., Wong, C. W., & Ng, C. W. (2022). Antioxidant and sensory evaluation of cocoa (*Theobroma cacao* L.) tea formulated with cocoa bean hull of different origins. *Future Foods*, *5*, 100108. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100108>
- Siringoringo, R., Budi, S., Abduh, M., Bintoro, V. P., & Priyo Bintoro, V. (2023). Pengaruh Penambahan Daun Stevia (Stevia rebaudiana) Effect Of Adding Stevia Leaves (Stevia rebaudiana) On Antioxidant Activities, Water Content, Ash Content And Sensory Attributes Of Centella Asiatica L. Urban Leaf Tea. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, *15*(02), 93–98. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i2.26478>
- Siswati. (2020). *Analisa Kadar Air dan Kadar Abu pada Simplisia Temu Giring (Curcuma heyneana) dan Simplisia Kunyit (Curcuma domestica) di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Soares, T. F., & Oliveira, M. B. P. P. (2022). Cocoa By-Products: Characterization of Bioactive Compounds and Beneficial Health Effects. *Molecules*, *27*(5), 1625. <https://doi.org/10.3390/molecules27051625>

- Styawan, A. A., Susidarti, R. A., Purwanto, Windarsih, A., Rahmawati, N., Sholikhah, I. K. M., & Rohman, A. (2022). Review on ginger (*Zingiber officinale* Roscoe): phytochemical composition, biological activities and authentication analysis. *Food Research*, 6(4), 443–454. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(4\).500](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(4).500)
- Suyono, S., & Carnovia, C. (2018). Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Penyakit Pada Tanaman Kakao Menggunakan Metode TOPSIS. *Explore: Jurnal Sistem Informasi Dan Telematik*, 9(1), 78–87.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Tiyani, U., Suharti, & Susi, A. (2020). Formulasi Dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) Untuk Memelihara Kadar Gula Darah Dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Penghangat Tubuh. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(1), 44–49.
- Utami, R. R. (2018). Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi Dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75. <https://doi.org/10.33104/jihp.v13i2.4062>
- Wahyuningsih, S., Wulandari, L., Wartono, M. W., Munawaroh, H., & Ramelan, A. H. (2017). The Effect of pH and Color Stability of Anthocyanin on Food Colorant. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 193, 012047. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/193/1/012047>
- Wong, K. H., Abdul Aziz, S., & Mohamed, S. (2008). Sensory aroma from Maillard reaction of individual and combinations of amino acids with glucose in acidic conditions. *International Journal of Food Science & Technology*, 43(9), 1512–1519. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.01445.x>
- Yundari, M. (2022). *Pembuatan Teh Celup Sevia Daun Seledri (*Apium graveolens* L) dengan Substitusi Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Minuman Anti Hipertensi.*
- Yuslianti, E. R. (2018). *Pengantar radikal bebas dan antioksidan.* Deepublish.
- Zeleny M. (1982). *Multiple Criteria Decision Making.* McGraw Hill.
- Zendrato, H. M., Devi, Y. S., Masruchin, N., & Wistara, N. J. (2021). Soda Pulping of Torch Ginger Stem: Promising Source of Nonwood-Based Cellulose. *Journal of the Korean Wood Science and Technology*, 49(4), 287–298. <https://doi.org/10.5658/WOOD.2021.49.4.287>
- Zsa Zsa Besty Oematan. (2016). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu ekstraksi terhadap kandungan tanin pada ekstrak daun jambu mete (*Anacardium occidentale* L.). *Calyptra : Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya (Maret)*, 4(2), 1–12.