

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, & Ichsan, N. (2022). Aktivitas Antioksidan Beberapa Olahan Tanaman Untuk Menjadi Produk Teh.
- Amalia, B. R., Muliasari, H., & Hidayati, A. R. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) dengan Metode DPPH. *Jurnal Pharmascience*, 10(1), 69. <https://doi.org/10.20527/jps.v10i1.14863>
- Dewiansyah, H., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Teh Celup Dari Daun Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) (Kajian Variasi Suhu Penyangraian Daun Umur Daun). *Pro Food*, 8(2), 50–59. <https://doi.org/10.29303/Profood.V8i2.197>
- Hariyani, N., Farida, S., & Ferdian, M. A. (2023). *Studi Karakteristik Fisikokimia Produk Olahan Kerupuk Kulit Pisang Berdasarkan Jenis Pisang Dan Rasio Tepung Tapioka Dengan Kulit Pisang Physico-Chemical Characteristics Study Of Banana Peel Crackers Processed Products Based On Banana Varieties And Ratio*.
- Jumanio. (2023). *Analisis Kadar Air Teh Herbal Daun Pandan Wangi (Pandanus*. 1(3), 111–117.
- Khaqiqi, T., Hafidz, U., Muliani, R., & Ujianti, D. (2024). *Karakteristik Kimia The Daun Jambu Air Akibat Perlakuan Oksidasi – Khaqiqi Et Al ., Karakteristik Kimia Teh Daun Jambu Air Akibat Perlakuan Oksidasi Dan Non-Oksidasi Dengan Perbedaan Metode Chemical Characteristics Of Guava Leaf Tea With Non-Oxidation And Oxidation Treatments Using Different Drying Methods Karakteristik Kimia The Daun Jambu Air Akibat Perlakuan Oksidasi – Khaqiqi Et Al ., 12(3), 154–164.*
- Lady, D., Handoyo, Y., Eko, M., Program, P., Farmasi, S., & Kesehatan, I. (2020). Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Pembuatan Simplisia Daun Mimba (*Azadirachta Indica*) The Effect Of Drying Temperature Variation On The Simplisia Of Mimba Leaf (*Azadirachta Indica*). In *Jurnal Farmasi Tinctura* (Vol. 1, Issue 2).
- Sumarsono, J., Hidayat, S., Studi, P., Pertanian, T., & Mataram, U. (2021). *Model Matematis Laju Pengeringan Manisan Pepaya dengan Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak*. 15(1), 35–40. <https://doi.org/10.24198/jt.vol15n1.6>
- Wahyuni, W., Fauzan, S., Nabila, I. K. A., Fahira, Q. N., & Moliani, A. I. (2023). Pengolahan Komoditas Lokal Pisang Candi menjadi Menu Makanan Baru Guna Meningkatkan Green Ekonomi UMKM Desa Sidodadi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 3(6), 1843–1848. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1030>

Widya, N., Arisnawati¹, A., Brilliantina, A., Pangan, T. I., Pertanian, J. T., & Jember, N. (2025). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Sensoris Seduhan Teh Herbal Daun Berenuk (*Crescentia Cujete* L.) Effect Of Long Drying Time On Sensory Characteristics Of Berenuk (*Crescentia Cujete* L.) Leaf Herbal Tea Steeping. *Journal Of Food Industrial Technology*, 2(1), 32–36. <https://doi.org/10.25047/jofit.V2.I1.5861>