

## DAFTAR PUSTAKA

- Ajisaka. 2012. Teh Khasiatnya Dahsyat. Penerbit Stomata. Surabaya.
- Aljupri, F. 2014. *Tanaman Herbal. Sahala* Adidayatama, Jakarta.
- Anggarini, I.A.K.D., Luh, P.T.D., dan Sugitha, I.M. 2020. Pengaruh Lama Perebusan pada Pembuatan Minuman Herbal Daun Sawo (*Manilkara zapota*) Terhadap Karakteristik dan Daya Hambat Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Itepa*, 9 (3), 272-281
- BSN. 2013. SNI-3836-2013. Persyaratan mutu teh kering dalam kemasan. *Badan Standarisasi Nasional*, Jakarta.
- Cantika, B.M., Shelly, L., Vinna, K.S. 2021. Kadar Hambat Minimum dan Kadar Bunuh Minimum Ekstrak Etanol Daun Oregano Terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*. *Jurnal Ilmiah dan Teknologi Kedokteran Gigi*, 17 (2), 55-62
- Dalimartha, S. 2003. *Atlas Tanaman Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta: Trubus Agriwidya
- Damayanthi, E., Clara, M.K., Rohayati, S., Dadan, R. 2008. Studi Kandungan Katekin dan Turunannya sebagai Antioksidan Alami serta Karakteristik Organoleptik Produk Teh Murbei dan Teh *Camellia*-Murbei. *Jurnal Media Gizi dan Keluarga*, 32 (1), 95-103.
- Das, C. dan Sirshendu, C. 2017. Evaluation of Antioxidant Status in Cold Brewed Tea with Respect to Hot Decoction: Comparative Study Between Green and Black Varieties. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*, 9 (7), 961-964
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G., Canada, C.R. 1984. *Engineering Economi, Seven Edition*. New York : Macmillan Publish Company.
- Dewata, I.P., Wipradnyadewi, P.A.S., Widarta, I.W.R. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*, 6 (2), 30-39.
- Dewi, Y.S.K. 2006. Isolasi dan identifikasi senyawa antioksidan fenolik lidah buaya (*Aloe vera chinensis*). Program Studi Ilmu Pangan. Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Disertasi.
- \_\_\_\_\_. 2019. Liang Teh Kaya Antioksidan Berbasis Daun Muje (*Dicliptera chinensis*) dan Nanas Kerang (*Rhoedis color sp.*): Kajian Pustaka. *Prosiding Pengembangan Potensi Pangan Lokal* (hal. 1-17). Pontianak. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Cabang Pontianak

- \_\_\_\_\_. 2022. The Study of Citrus Peels (*Citrus amblycarpa*) Mass Ratio Substitution on Physicochemical of Rich-Antioxidant of Liang Tea. *Jurnal Ilmu Kesehatan* 16 (2): 241-248.
- Dewi, Y.S.K., Aritonang, M., 2014. Kajian Teknik Prosesing terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori dalam Liang Teh Kaya Antioksidan dari Daun *Dicliptera chinensis*. *Prosiding Semirata BKS-PTN Barat*, 700-705. Lampung.
- Dewi, Y.S.K., Purwayantie, S. dan Sutignya, T. C. W. A. S. 2021. Teknologi Produksi Isotonik Kaya Antioksidan Berbasis Lidah Buaya-Liang Teh-Madu Hutan. *Prosiding Saintek*, (hlm. 585-592. Januari 2021. LPPM Universitas Mataram.
- Dewi, Y.S.K., Tranggono, Rahajo, S. dan Hastuti, Puji Hastuti. 2005. Isolation and Identification of Antiradical and Anti-Photooxidant Component of *Aloe vera chinensis*. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 12 (1), 1-6
- Duc, L.V., Tung, B.T. dan Tung, N.H. 2018. Flavonoid from *Dicliptera chinensis* (L.) Ness Grow in Vietnam and Their Anti-Inflammatory Activities. *Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*, 8, 6-13.
- Fajar, R.I., Wrasati, L.P. dan Suhendra, L. 2018. Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau pada Perlakuan Suhu Awal dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 6 (3), 196-202.
- Faras, A.F., Wadkar, S.S. dan Ghosh, J.S. 2014. Effect of leaf extract of *Pandanus amaryllifolius* (Roxb.) on growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *aureus*. *International Food Research Journal*, 21(1), 421-423.
- Fardin dan Sarina. 2017. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Oregano (*Origanum vulgare*) Terhadap Bioavailabilitas Tablet Diazepam Pada Mencit. *Maj Farm Nas*, 14 (1), 52-8.
- Fatihanim, M.N., Suhaila, M., Nor, A.I. dan Razali, I., 2008. Antioxidative Properties of *Pandanus amaryllifolius* Leaf Extracts in Accelerated Oxidation and Deep Frying Studies, *Food Chemistry*, 110 (2), 319-327.
- Fauzziyah, I.N., Tri, D.W. dan Endrika, W. 2016. Liang Teh Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris* BI), Pandan (*Pandanus amaryllifolius*), dan Jahe Merah (*Zingiber officinale*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (2), 536-541.
- Fellow, P.J. 1988. Food processing technology principle and practice. Ellis Horwood, New York.

- Fitrayana, C. 2014. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Pare (*Momordica charantia L.*). Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan, Fakultas Teknik.
- Furnawanthi, I. 2002. Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Ghani, M.A. 2002. *Buku Pintar Mandor Dasar-Dasar Budidaya Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hambali, E.M.Z.N. dan Herlina, E. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Handayani, H., Feronika, H.S., dan Yunianta. 2016. Ekstraksi antioksidan daun sirsak dengan metode ultrasonik. *Journal pangan dan agroindustri*. 4 (1), 262-272.
- Haras, M.S., Jan, R.A. dan Tineke, L. 2017. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Teh Daun Bihanong (*Anredera cordifolia (Ten.) Stennis*) Pada Variasi Suhu dan Waktu Penyeduhan. Universitas Sam Ratulangi Manado, Fakultas Pertanian
- Herviana, A., Husain, S. dan Muhammad, W. 2019. Pembuatan Teh Fungsional Berbahan Dasar Mahkota Dewa (*Phaleria marrocarpa*) Dengan Penambahan Daun Stevia. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5, 251-261.
- Kirana, I. 1993. *Tanaman Obat Herbal*. Yogyakarta.
- Krisnawati, I. 2008. Teh Herba Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan. Gramedia Pustaka, Surabaya.
- Langi, T., Moh, S. H. dan Jan, R. A. 2017. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Teh Daun Binahong (*Anredera Cordifolia (Ten.) Steenis*) Pada Variasi Suhu dan Waktu Penyeduhan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9 (2), 68-72.
- Lelita, D.I., Rohadi, R. dan Putri, A.S. 2013. Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia Sinensis Linn.*) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih Dengan Pengeringan Beku (*Freeze Drying*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13 (1), 15-30.
- Lestari, L.G.M., Nyoman, S.A. dan N.P. Suwariani. 2021. Pengaruh Suhu Awal dan Waktu Infusi Terhadap Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Ekstrak Minuman Herbal Daun Kopi Robusta. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 9 (1), 85-98.
- Lim, D.K., U, Choi. dan D.H. Shin, 1997, Antioxidative activity of some solvent extract from *Caesalpinia sappan* Linn., *Korean J. Food Sci. Technol*, 28 (1), 77-82

- Mahmood, T., Naveed, A. dan Barkat, A.K. 2010. The morphology, characteristics, and medicinal properties of *Camellia sinensis* tea. *Journal of Medicinal Plants Research*. 4(19), 2028-2033.
- Majid, R., Ahmad, D. dan Zargar, M. 2012. Antioxidant screening of ethanolic and aqueous extracts of *Organum vulgare* L. in-vitro. *African Journal of Biochemistry Research*, 6(13), 165- 171
- Margaretta, S., Swita, D.H., Nani, I. dan Herman, H. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus *Amaryllifolius* Roxb. Sebagai Antioksi dan Alami. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala, Fakultas Teknik, 10 (1), 21-30.
- Mutmainnah, N., Sitti, C. dan Muh. Q. 2018. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia sinensis* L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin. *Lantanida Journal*, 6 (1), 1- 11.
- Neswati dan Sahadi, D.I. 2018. Ekstraksi Komponen Bioaktif Serbuk Kayu Secang (*Caesallpinia sappan* L) dengan Metode Ultrasonikasi. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22 (2), 187-194.
- Nguyen, Q.V. dan Hoang, V. C. 2020. Processing of Herbal Tea from Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.): Effects of Drying Temperature and Brewing Conditions on Total Soluble Solid, Phenolic Content, Antioxidant Capacity and Sensory Quality. *Journal Beverages*, 6 (2), 1-11.
- Ningrum, A., Minh, N.N. dan Schreiner, M. 2015. Carotenoids and norisoprenoids as carotenoid degradation products in pandan leaves (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.). *International Journal of Food Properties*, 18 (9), 1905- 1914.
- Oguni.1996. *Liang Teh and Human Health*. Japan Tea. Exporter's Association shizuoka. Japan.
- Palupi, M.R. dan Tri, D.W. 2015. Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4),1458-1464.
- Perera, C.O. dan Yen, G.M. 2007. Functional Properties Of Carotenoids In Human Health. *International Journal of Food Properties*, 10 (2), 201–230.
- Pignatti, S., Guarino, R. dan La Rosa, M.F.D'Italia. 2017. 2nd ed. Bologna: Edagricole-New Business Media, 535
- Putri, D.D. dan Ita, U. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kadar Kafein dalam Teh Hitam. *Sains dan Seni ITS*, 4 (2), 105-108.
- Ranggawati, M., Tamrin dan Nur, A. 2018. Karakteristik Organoleptik dan Sifat Kimia Minuman Fungsional Liang Teh Daun Karamunting

- (*Rhodomyrtus tomentosa*) dengan Penambahan Kayu Manis. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3 (1), 1111-1118.
- Riyanto dan Wariyah, C. 2012. Stabilitas Sifat Antioksidatif Lidah Buaya (*Aloe Vera* Var. *Chinensis*) Selama Pengolahan Minuman Lidah Buaya. *Agritech*, 32 (1), 73-78.
- Rohdiana, D. dan Widiantara, T. 2008. Aktivitas Polifenol Teh Sebagai Penangkal Radikal Bebas. Seminar Pangan Nasional. IBPI. 38 (1), 98-111.
- Rohdiana, D., Dede, Z.A. dan Mamay, S. 2013. Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) oleh Teh Putih Berdasarkan Suhu dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*, 16 (1), 45-50.
- Rosita, Yohana, S.K.D. dan Suko, P. 2013. Kajian Daun Nanas Kerang pada Karakter Fisikokimia dan Sensori “Liang Teh” Pontianak. *Skripsi*. Pontianak: Universitas Tanjungpura, Fakultas Pertanian.
- Sahin, S. 2013. Evaluation of antioxidant properties and phenolic composition of fruit tea infusions. *Journal antioxidant*, 2, 206-215
- Sari, D.D., Ari, W. dan Andi, H.A. 2018. Isolasi Brazilin dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan Formulasinya untuk Lipstik Batang. *Jurnal Ilmu dan Terapan Kimia*, 3 (1), 1-15.
- Sasmito, B.B., Titik, D.S. dan Dearta, D. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau Daun *Sonneratia Alba* Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Journal of Fisheries and Marine Reseach*, 4, 109-115
- Sawadogo, R.W., Meda, A., Lamien, C.E., Kiendrebeogo, M., Guissou, I.P. dan Naucoulma, O.G. 2006. Phenolic content and antioxidant activity of six *Acanthaceae* from Burkin Faso. *Journal of Biological Science* 6 (2), 249-252.
- Sekarini, S.G. 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Teh Hijau (*Camellia sinensis* L). Surakarta: Universitas Sebelas Maret, Fakultas Pertanian.
- Septian, B.A. 2014. Efek Minuman Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL) terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi Secara *In Vivo*. *Tesis*. Malang: Universitas Brawijaya, .
- Shannon, E., Jaiswal, A.K. dan Abu-Ghannam, N. 2018. Polyphenolic Content And Antioxidant Capacity Of White, Green, Black, And Herbal Teas: A Kinetic Study. *Food Rescearch*, 2 (1), 1-11.
- Silva, C.C., Robert, F.H.D., Rui, S.S.F.S., Maria, L.C.S. dan Aneli, M.B. 2007. Effect of soybean oil and Tween 80 on the production of botryosphaeran

- by *Botryosphaeria rhodiana* MAMB-05. *Journal Process Biochemistry*, 42, 1254–1258.
- Soraya, N. 2007. Sehat Cantik Berkat Teh Hijau. Jakarta: Penebar Plus.
- Sulaeman, S. 2005. Model Pengembangan Agribisnis Komoditi Lidah Buaya (*Aloe vera*). Peneliti pada Deputi Bidang Pengkajian Sumberdaya UKMK.
- Sunoyo, M. 2018. Amazing tea. Bandung: Bitread Publishing
- Suraini, dan Enlita. 2015. Uji Potensi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Jamur *Candida Albicans*. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 2 (2), 47-56
- Suzuki, M., Sano, M., Yosidha, R., Degawa, M., Mitase, T. dan Yamamoto, M.M., 2003, Epimerization of Tea Catechin and O-Methylated Derivatives of Epigallocatechin-3-O-gallate: Relationship Between Epimerization and Chemical Structure. *J. Agric. Food Chem*, 51, 510-514.
- Syahya, G. 2011. *Letak dan Sifat Antosianin Pada Tumbuhan*. Universitas negeri. Jakarta.
- Tambun, R., Harry, P.L., Christika, P. dan Ester, M. 2016. Pengeruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu pada Ekstraksi Fenol dari Lengkuas Merah. *Jurnal Teknik Kimia*, 5 (4), 53-56.
- Tan, S.P., Sophie, E.P., Costas, E.S. dan Paul, D.R. 2014. Extraction of Flavonoids from Bitter Melon. *Food and Nutrition Sciences*, 5, 458-465
- Vardhani, A.K. 2019. *Caesalpinia sappan* L.: Review Article. *Proceedings of International Conference on Applied Science and Health* (hal. 300-305). University of Indonesia.
- Winarno, F.G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- \_\_\_\_\_. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Xu, B.J. dan Chang S.K.C. 2007. A Comparative on Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of Legumes as Affected by Extraction Solvents. *Journal of Food Science*, 72(2),159-166
- Yamin, M., Dewi, F.A. dan Faizah, H. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jom FAPERTA*, 4 (2).
- Yavad, G.U., Farakte, R.A., Patwardhan, A.W. dan Singh, G. 2018. Effect of Brewing Temperature, Tea Types and Particle Size on Infusion of Tea Components. *International Food Research Journal*, 25(3), 1228-1238

Yoshinaga, M. 1995. New Cultivar "Ayamurasaki" for Colorant Production Sweet Potato. *Research Front*, 1 (2).

Zhang, X.L., Guo, Y.S., Wang, C.H., Li, G.Q., Xu, J.J., Chung, H.Y., Ye, W.C., Li, Y.L. dan Wang, G.C. 2014. Phenolic Compounds from *Origanum vulgare* and Their Antioxidant and Antiviral Activities. *Food Chemistry*, 152, 300-306.