

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., Hersoelistyorini, W. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(7), 1–12.
- Ana, T. S., 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin A dan Vitamin C, Serta Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kelor (*Moringa oloifera* lam). Skripsi. Jawa Timur : Universitas Pembangunan Nasional.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., dan Atmaja, A. 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana valetton & van zipp*) Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 107-114.
- Anggraiyati, D., Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius Roxb.*) terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jom Faperta*, 4(1), 1–12.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Aqil F, Ahmad I, dan Mehmood Z. 2006. Antioxidant and Free Radical Scavenging Properties of Twelve Traditionally Used Indian Medicinal Plants. *Turk J Biol*; 30:177-83.
- Arivoli, S., Raveen, R., and Samuel, T. 2015. Larvicidal activity of *Murraya koenigii* (L.) Spreng (Rutaceae) hexane leaf extract isolated fractions against *Aedes aegypti* Linnaeus, *Anopheles stephensi* Liston and *Culex quinquefasciatus* Say (Diptera: Culicidae). *Journal of Mosquito Research*, 5(18), 1-8.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Syarat Mutu Teh Kering. SNI 3836-2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Brennan, J. G. 2012. Evaporation and Dehydration. In J. G. Brennan & A.S. Grandison (Eds.), *Food Processing Handbook* (2nd ed., pp. 77-130). Weinhein: Wiley-VCH
- Britany, M. N., dan Sumarni, L. 2021. Pembuatan Teh Herbal Dari Daun Kelor Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Selama Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Limo. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*. (Vol. 1, No. 1).
- Cuppett, S., M. Schrepf and C. Hall III. (1954). Natural Antioxidant – Are They Reality. Dalam *Foreidoon Shahidi: Natural Antioxidants, Chemistry, Health Effect and Applications*, AOCS Press, Champaign, Illinois: 12-24
- Dalimartha S. 2003. *Atlas Tanaman Obat Indonesia III*. Jakarta : Puspa Swara

- De Garmo, E.P.W.G., Sullivan, dan Canada, J.R. 1984. *Engineering Economy The 7th Edition*. New York: Macmilan Publishing Comp.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dewi, T.O.T. 2021. Kajian Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sifat Organoleptik Pada Teh Herbal Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus(L.) Merr.*).*Skripsi*. Pontianak : Universitas Tanjungpura
- Dewi, W. K., N. Harun., dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus Adrogynum*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu dan waktu Pengeringan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(2):1-12.
- 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.
- Dewi, Y. S. K. 2019. Liang Teh Kaya Antioksidan Berbasis Daun Muje (*Dicliptera chinensis*) dan Nanas Kerang (*Rhoe discolor sp.*): Kajian Pustaka. *Prosiding Pengembangan Potensi Pangan Lokal* (hal. 1-17). Pontianak. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Cabang Pontianak
- Dewi, Y.S.K., Witarsa dan Surachman. 2020. Pengembangan Produksi Minuman Fungsional Kaya Antioksidan Liang Teh Sebagai Produk Inovasi Untuk Revenue Generating Campus Universitas Tanjungpura. Laporan Penelitian Inovasi Universitas Tanjungpura.
- Dewi, Y. S. K., Purwayantie, S., dan Sutignya, T. C. W. A. 2021. Teknologi Produksi Isotonik Kaya Antioksidan Berbasis Lidah Buaya-Liang Teh-Madu Hutan. *Prosiding SAINTEK*, 3, 585-592.
- Dewi, Y.S.K. 2021. Proses Pembuatan Minuman Liang Teh Berwarna Ungu Keemasan (*Golden Purple Liang The Drink*) Kaya Antioksidan Fenolik dan Vitamin C. Indonesia. S00202100803.
- Dhesti, Adin Pritanggi. 2013. Pengaruh Pemberian Liang Teh Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris BL*) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Darah Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) yang Diuji secara *In Vivo*. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Direktorat Obat Asli Indonesia. 2008. *Caesalpinia sappan L*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- 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.
- Earle, R. L. 1982. Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan. (Z. Nasution, Trans.) Bogor: PT Sastra Hudaya.

- Ernawati, A. 2013. Stabilitas Antioksidan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Selama Penyimpanan. *Tesis*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Gajahmada. Yogyakarta.
- 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*. Vol 110 Issue 2
- Fauzziyah, I. N., Widyaningsih, T. D., dan Widyastuti, E. 2016. Liang Teh Berbasis Cincau Hitam, Pandan dan Jahe Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 2* : 536-541.
- Fitrayana, C. 2014. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Pare (*Momordica charantia L.*). *Skripsi*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Fitriani S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bellimbi L.*). *Sagu*. 7(1): 32 – 37.
- Ghani, M.A. 2002. *Buku Pintar Mandor Dasar-Dasar Budidaya Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Harun, N., Efendi, R., dan Simanjuntak, L. 2014. Penerimaan Panelis terhadap Teh Herbal dari Kulit Buah Manggis (*Garcibia mangostana L.*) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan. Universitas Riau. Riau.
- He, Q., Changhong, L., Kojo, E. dan Tian, Z. 2005. Quality and Safety Assurance In The Processing of *Aloe Vera* Gel Juice. *Food Control* 16: 95-104.
- Heinrich Michael, Joanne Barnes, Simon Gibbson, dan Elizabeth M. Williamson. 2009. Farmakognosi dan Fitoterapi. Dalam: Winny R. Syarif, Cucu Aisyah, Ella Elviana, Euis Rachmiyani Fidiyasi. *Phytochemical methods* (hlm. 26). Jakarta : EGC.
- Inti, K. 2008. *Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Jumara, W. 2018. Pengaruh Kondisi Ph dan Perbandingan Rempah Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Secang (*Caesalpinia sappan L.*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik).
- Kencana, Elbie Dwi. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus adrogynus L. Merr.*). *Skripsi*. Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. Bandung.
- Lim, D.K., U. Choi, and D.H. Shin .1997. Antioxidative Activity Of Some Solvent Extract From *Caesalpinia sappan Linn.*, *Korean J. Food Sci. Technol*, 28(1): 77–82.
- 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.
- Lukman, E., Mustofa, A., dan Widanti, Y. A. 2019. Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Lidah Buaya (*Aloe barbandensis miller*)-Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) Dengan Variasi Lama Pengeringan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2).
- Marhaeni, L. S. 2020. Potensi Lidah Buaya (*Aloe vera Linn*) Sebagai Obat dan Sumber Pangan. *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(1).
- Marzouk, M.M. 2016. Flavonoid Constituents And Cytotoxic Activity Of *Erucaria Hispanica (L.) Druce* Growing Wild In Egypt. *Arabian Journal Of Chemistry*, 9, 411–415.
- Masruroh, I. 2017. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Teh Daun Kemangi (*Ocinum sanctum L.*). Skripsi. Universitas Mataram.
- MedlinePlus, Perpustakaan Kedokteran Nasional AS. 2016 .
- Miranda, M., H. Maureira, K. Rodriquez and A. Vega-Calvez. 2009. Influence of Temperature on Drying Kinetics, Physicochemical Properties, and Antioxidant Capacity of Aloe vera (*Aloe Barbadensis Miller*) Gel. *J. Food Eng.* 91 : 297-304.
- Muchtadi.,Tien., Sugiyono., dan Ayustaningwarno, F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mufida, R. A. 2016. Uji Hedonik Teh Herbal Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Tugas Akhir Jurusan Tata Boga-Fakultas Teknik UM*.
- Mujumdar, A. S. 2006. Principles, Classification, and Selection of Dryers. In A.S. Mujumdar (Ed.), *Handbook of Industrial Draying* (3rd ed., pp. 1-23). New York: CRC Press.
- Murray R. K., Granner D.K., dan Rodwell V.W., 2009. *Biokimia Harper*, (Andri Hartono).Edisi 27. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran, EGC.
- Nafisah, Dzurratun dan Tri Dewanti Widyaningsih. 2018. Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea Arabika L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6 (3) hal: 37–47.
- Nathaniel, A. N., 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Celup Daun Rambusa (*Passiflora foetida L.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Nguyen, Q. V., dan Chuyen, H. V. 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. *Beverages*, 6(1), 2.

- 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*. Vol. 3 (4): 1458-1464.
- Patin, E. W., Zaini, M. A., dan Sulastri, Y. 2018. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimia Teh Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Pro Food*, 4(1), 251-258.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Qinghu, W., Jinmei, J., Nayintai, D., Narenchaoketu, H., Jingjing, H., dan Baiyinmuqier, B. 2016. Anti-Inflammatory Effects, Nuclear Magnetic Resonance Identification And High-Performance Liquid Chromatography Isolation Of The Total flavonoids From Artemisia Frigida, *Journal Of Food And Drug Analysis*, 24, 385-391
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*, 9(2), 196-202.
- Rohmawati E. 1995. Skrining Kandungan Kimia Daun Pandan serta Isolasi dan Identifikasi Alkaloidnya. Dalam Rina M. dan Endang P.A. 2012. Potensi Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Mangkokan (*Notopphanax scutellarium*) Sebagai Repelen Nyamuk *Aedes Albopictus*. *ASPIRATOR* 4(2), 2012:85-91
- Rohkyani, I. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Teh Celup Batang dan Bunga Kecombrang Pada Variasi Suhu Pengeringan (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rosita, R., Yohana, S. K. D., dan Priyono, S. 2013. Kajian Daun Nanas Kerang pada Karakter Fisikokimia dan Sensori Liang Teh Pontianak (Doctoral dissertation, Tanjungpura University).
- Rusnayanti, Y. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (Theobroma cacao L.)*. Artikel Ilmiah Universitas Mataram.1-26.
- Samsuri, T., dan Fitriani, H. 2013. Pembuatan Teh Dari Daun Gaharu Jenis *Gyrinops Versteegii*. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 1(2), 137-144.
- Sari, A. R., Mardhiyah, E. N., dan Hendrawati, T. Y. 2020. Pembuatan Teh *Aloe Vera* dan Daun Stevia sebagai Potensi untuk Pencahar. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).
- Sari, R., dan Suhartati, S. 2016. Secang (*Caesalpinia sappan L.*): Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan. *Buletin Eboni*, 13(1), 57-67.

- Satriadi, I. W. A., Wrasati, N. L. P., dan Triani, I. G. A. L. 2014. Pengaruh Suhu Pengerinan dan Ukuran Potongan Terhadap Karakteristik Teh Kulit Lidah Buaya (*Aloe barbadensis milleer*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 120-129.
- Sawadago, 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.
- Sayekti, E. D., Asngad, A., dan Chalimah, S. 2016. Aktivitas antioksidan teh kombinasi daun katuk dan daun kelor dengan variasi suhu pengeringan (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Scheibmeir, H. D., Christensen, K., Whitaker, S. H., Jegaethesan, J., Clancy, R., and Pierce, J. D. 2005. A Review of Free Radicals and Antioxidants For Critical Care Nurses. *Intensive and Critical Care Nursing*, 21(1), 24-28.
- Semiring. 2009. Pengaruh Kadar Air Bubuk Teh Hasil Fermentasi. *Skripsi SI*. Universitas Sumatera Utara.
- Septian, Bobby Andi. 2014. Efek Minuman Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL) terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi Secara *In Vivo*. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Shannon, E., Jaiswal, A.K., dan Abu-Ghannam, N. 2018. Polyphenolic Content and Antioxidant Capacity Of White, Green, Black, and Herbal Teas : Kinetic Study. *Journal Food Research*, 2(1), 1-11.
- Shofiati, A., Andriani, M.A.M., Anam, C. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya fruit) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (2): 5-12.
- Soraya, N. 2007. *Sehat Cantik Berkat Teh Hijau*. Jakarta: Penebar Plus.
- Syafarina, M., Irham, T., Edyson. 2017. Perbedaan total flavonoid antara tahapan pengeringan alami dan buatan pada ekstrak daun binjai (*Mangifera caesia*). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin.
- Syahya, G. 2011. *Letak dan Sifat Antosianin Pada Tumbuhan*. Universitas negeri. Jakarta.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5 (1) : 31-36.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Teknologi Pengolahan Sayur Dan Buah*, 2. Jatinagor : Widya Padjajaran

- Tian-yang., Wang., Qing Li., Kai-shun Bi. 2018 . Bioactive flavonoids In Medicinal Plants: Structure, Activity And Biological Fateasian. *Journal Of Pharmaceutical Sciences*, 13, 12–23
- Unlu, GV., Candan, F., Sokmen, A., Daferera, D., Polissiou M., Sokmen M., Donmez E and Tepe, B. 2003. Antimicrobial and Antioxidant Activity of The Essential Oil and Methanol Extracts of *Thymus pectinatus* Fisch. et Mey. Var. *pectinatus* (Lamiaceae). *Journal of Agricultural and food chemistry*, 51(1), 63-67
- Vanessa, M. Munhoza, R. L., José R.P., João, A.C., Zequic, E., Leite, M., Gisely, C., Lopesa, J.P., dan Melloa. 2014. Extraction Of Flavonoids From Tagetes Patula: Process Optimization And Screening For Biological Activity. *Rev Bras Farmacogn*, 24, 576-583
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol, 59, 68.
- Widiastuti, Fitriani S, Ali A. 2013. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) dan Kandungan Antioksidannya. *SAGU*, 12(2): 1-8.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Wirawan, I. K., Kencana, P. K. D., dan Utama, I. M. S. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia serta Sensori Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE KURZ.). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 249-256.
- Yamin, M., Ayu, D. F., dan Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.) (Doctoral dissertation, Riau University).
- Yando, A. M., dan Paramita, V. 2017. Studi Pengaruh Suhu Dan Ketebalan Irisan Terhadap Kadar Air, Laju Pengeringan, dan Karakteristik Fisik Ubi Kayu dan Ubi Jalar. *METANA*, 13(1), 23-29.