

## DAFTAR PUSTAKA

- Abou-Arab., Esmat A., Abu-Salem., and Ferial M. 2010. *Evaluation of bioactive compound of Stevia rebaudiana leaves and callus, Afr. J. Food Sci.* 4(10):627-634.
- Adri, D., dan Wikanastri, H. 2013. Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (*Annona muricata Linn.*) berdasarkan variasi lama penegeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(7); 1-12
- Alfira, Kanza., Yusasrini., Diah, Puspawati. 2023. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Mimba (*Azadirachta indica A. Juss.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.* 12(2) : 293-308
- Andriana Murdi Hastuti dan Ninik Rustanti. 2014. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 3, Tahun 2014, Halaman 362-369
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, S.D., Azhar, F. 2014. Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita, L.*) terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (*Centella asiatica, L. Urban.*). *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 79–88.
- Anggorowati, Dwi A; Gita, Priandini; Thufail. 2016. “ Potensi Daun Alpukat (*Persea americana, Mill.*) Sebagai Minuman Teh Herbal Yang Kaya Antioksidan”. *Jurnal Industri Inovatif.* Vol (6), No (1).
- Ardila, Tri Tra. 2020. Uji Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Daun Teh (*Camellia sinensis*) Berdasarkan Pangkas di Kebun Teh Wonosari Lawang. Skripsi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Malang
- Arumningtyas, A, D. 2016. Formulasi sediaan pasta gigi dari minyak atsiri kulit batangkayu manis (*Cinnamomum burmanni*) dan uji aktifitas anti bakteri *Steptococcus mutans* dan *Staphylococcus aureus*. Thesis. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Arumsari, Katrien., Siti Aminah, Nurrahma. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Dan Mint dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan dan Gizi.*9(02): 128-140. Universitas Muhammadiyah Malang.Malang.
- Berin, A, dan Sunyoto. 2021. *The effect of methods and drying temperature on glycoside content (Stevioside and Rebaudioside A). In stevia: A syytematic review. IOP Publishing. Earth and Environmental Science 924(2021) 012044.*
- Cheng, S, H, Nisak, M, Y, B, Anthony, J, Ismail, A., (2015). *Potential Medicinal Benefits of Cosmos caudatus (Ulam Raja): A scoping review.* J. Res.

Med Sci.

- Dewi, BK, I Nengah KP, dan NLA Y. 2022. Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh herbal bubuk daun pohpohan (*Pilea trinervia W.*). Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 11 (1), 1-12.
- Etika, M., dan Giyatmi. 2020. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu teh daun ketul (*Bidens pilosa L.*). Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan. 2(1): 13-25.
- Fitrayana, C. 2014. Pengaruh lama dan suhu pengeringan herbal pare (*Momordica charantia L.*). Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Gunawan, T.P., R. Khathir., Ratna. 2016. Kajian Variasi Lama Perendaman Dalam Larutan Kalsium Hidroksida Pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu. Jurnal Ilmiah Mahasiswa. 1(1) : 969-976.
- Hambali, E.M.Z. Nasution dan E.Herliana. 2005. Membuat Aneka Herbal Tea. (SNI 4324-2014), Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hariana, A. H., 2013. 262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Jakarta : Penerbit Swadaya
- Indrawati Dewi. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Daun Pacar Air (*Impatiens Balsamina L.*) Dengan Variasi Metode Pengeringan Dan Konsentrasi. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Irawaty W, Soetaredjo FE, Ayucitra A, Sianto ME, Jonathan K, Cynthia D, et al. *Antioxidant and Antidiabetic Activities of Ethanolic Citrus hystrix Peel Extract : Optimization of Extraction Conditions*. Aust Journal Basic Application Science. 8(14):85–9, 2019.
- Indriyani, L. P. Wrsiati, and L. Suhendra. 202. "Kandungan Senyawa Bioaktif Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*) pada Perlakuan Suhu Pengeringan dan Ukuran Partikel," J. Rekayasa Dan Manaj. Agroindustri, vol. 9, no. 1, p. 109.
- Institute, O., Alifa, Y., Kombas.id. 2020. Statistik Pertanian Organik Indonesia 2019. Aliansi Organik Indonesia
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiberofficinale Rosc.*) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian IPB. Bogor
- Kusuma, I Made. 2021. Pengaruh Suhu dan Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Teh Celup Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*). Jurnal Ilmu Teknologi Pangan 10(4) 2021 579-588. Universitas Udaya Bali. Bali
- Laksmi, E, N, A. 2020. Karakteristik Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dengan Penambahan Secang Caesalpin (*ia Sappan L.*), Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*), Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*), dan Fish

- Collagen. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Lidiasari, E., Syafutri, M.I., Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 141– 146.
- Mutmaimannah, Nurut. 2018. Penentuan uhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau terhadap Kandungan anntioksidan Kafein, Tanin dan Katekin. *Lantanida Journal* vol 6 No 1. UIN lauddin Makassar. Makassar
- Patin, E.W., M.A. Zaini., Y. Sulastri. 2018. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1) : 251-258
- Putri, A. S. P., dan Hidajati, N. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan senyawa fenolik ekstrak kulit batang tumbuhan Nyiri batu. *Unesa journal of chesmitry* 4(10): 772-779
- Putri, Ika Amanda. 2022. Daun kenikir dengan penambahan daun stevia sebagai minuman herbal celup tinggi antioksidan. Thesis. Universitas Islam Majapahit.
- Ramadhan, A.E., dan Phaza, H.A. 2010. Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu dan Jumlah Stage pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) Secara Batch. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Ravikumar, C. 2014. Review on herbal teas. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* , Vol. 6 (5) : 236-238.
- Restian, Romi. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Rootone-F dan Panjang Setek Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Stevia*. Skripsi thesis, Universitas Mercu Buana Yogyakarta
- Rusnayanti, Y. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (*Theobroma cacao L.*). Artikel Ilmiah Universitas Mataram. 1-26.
- Saifudin, A., Rahayu, V., Teruna, H. Y. 2011. Standarisasi Bahan Obat Alam. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sari. D. K., D. R. Affandi., S. Prabawa. 2020. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik The Daun Tin (*Ficus Carica L.*)
- Sastrohamidjojo, H. 2018. Kimia Minyak Atsiri. Gadjah Mada University Press
- SNI. 2013. Teh Kering dalam Kemasan.48 Badan Standarisasi Nasional Indonesia,1–11.
- Sumali. 2011. Pilihan Konsumsi Daun Graviola. *Trubus* 496 Maret 2011.
- Susanti, D.Y. 2008. Efek suhu pengeringan terhadap kandungan fenolik dan kandungan katekin ekstrak daun kering gambir. *Prosiding Seminar*

Nasional Teknik Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Tardiana, S. 1997. Mempelajari pengaruh konsentrasi larutan garam dan lama pengeringan terhadap karakteristik lobak kering. UNPAS
- Ulandari, D.A.T., K.A. Nocianitri, dan N.M.I.H. Arihantana. 2019. Pengaruh suhu pengeringan terhadap komponen bioaktif dan karakteristik sensoris teh *white peony*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8(1): 36-47.
- Wijana, S., Sucipto, dan L. M. Sari. (2014). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawajaya.
- Winda Rein Nimas Tasia, dan Tri Dewanti Widyaningsih. "Potensi Cincau Hitam (*Mesona plustris Bl.*), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional." Jurnal Pangan Dan Agroindustri 2, No. 4, 2014.
- Wojdyło, A., A. Figiel, K. Lech, P. Nowicka, dan J. Oszmiański. 2013. *Effect of convective and vacuum microwave drying on the bioactive compounds, color, and antioxidant capacity of sour cherries. Food Bioprocess Technology. 7(3): 829-841.*
- Wulan, Suryaningih. 2019. Budi Daya Kenikir e cara Oranik. Bandung : CV Mitra arana Edukasi.
- Wu, L. C., H. W. Hsu, Y. Chen, C. C. Chiu, and Y. I. Ho, 2006. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya, Food Chemistry Volume, 95 : 319-327.*
- Yuliani. 2013. Efek Suhu dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisika-Kimia Bubuk Pewarna Dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscuss sabdariffa L.*) yang dihasilkan. Prosiding Seminar Nasional Kimia:121.
- Yuliawaty, S.T., Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 3(1), 41– 52