

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan dan Persentase Teh Kering Terhadap Karakteristik Seduhan Teh Daun Bidara (*Ziziphus mauritiana* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.
- Adibi, S., Nordan, H., Ningsih, S. N., Kurnia, M., Evando, E., & Rohiat, S. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Daun *Strobilanthes crispus* Bl (Keji Beling) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Alotrop*, 1(2).
- Agustikawati, N., Andayani, Y., & Suhendra, D. (2017). Uji aktivitas antioksidan dan penapisan fitokimia dari ekstrak daun pakoasi dan kluwih sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 3(2).
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amri, A. F., Herawati, E. R. N., Nurhayati, R., & Susanto, A. (2020). Identifikasi Profil Kualitas Kopi Sebagai Acuan Pengembangan Produk Spesialti Di Kawasan Menoreh, Kulon Progo, Yogyakarta. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*.
- Andriyani, M., Harianto, S., & Prawira-Atmaja et al. (2022). Laju Penurunan Kadar Air dan Nilai Karakteristik Fisik Berdasarkan Sistem Pengeringan Akhir pada Pengolahan Teh Hijau. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*.
- Antasionasti, I., & Jayanto, I. (2021). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu manis (*Cinnamomum Burmani*) secara in vitro. *Jurnal Farmasi Udayana*.
- Arbi, A. S. (2009). Praktikum Evaluasi Sensori. In *Pengenalan Evaluasi Sensori*.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh pengeringan terhadap laju penurunan kadar air dan berat jagung (*Zea mays* L.) untuk varietas bisi 2 dan NK22. *Agropolitan*.
- Aryanti, R., Perdana, F., & Rizkio, R. A. M. (2021). Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika*.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren

dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmi Eksakta*.

Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan* (Nurenik (ed.); Pertama). AE Publishing.

Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan: Makro & Mikro Nutrien*. Deepublish.

Azis, R. (2019). Kandungan Antioksidan dan Kadar Air pada Teh Mangga Quini (Mangifera indica). *Journal Of Agritech Science (JASc)*.

Blois, M. . (2005). Antioxidant determination by the use of stable free radical. In *Nature* (Vol. 181).

BPS. (2022). *Badan Pusat Statistik Aceh Tengah*.

Cahyaningrum, P. L. (2019). Aktivitas Antioksidan Maduternakan Dan Madu Kelengkeng Sebagai Pengobatan Alami. *Widya Kesehatan, 1*(1), 23–28.

Christiani, E. A., Putra, I. N. K., & Suparthana, I. P. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Teh Celup Herbal Daun Putri Malu (Mimosa pudica Linn.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*.

Darmawati, D. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Obat Tradisional Masyarakat di Desa Kaluppini Kabupaten Enrekang. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*.

Deglas, W., & Yosefa, F. (2020). Pengujian kadar yodium, NaCl dan kadar air pada dua merek garam konsumsi. *Agrofood*.

Dewi, U. N. S. T. R. (2017). Model Tipe Perilaku Konsumen dalam Membeli Teh di Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Agronomika, 12*(01).

Dewi, W. K., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan daun katuk (Sauropus adrogynus) dalam pembuatan teh herbal dengan variasi suhu pengeringan*. Riau University.

Etika, M., & Giyatmi, G. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Daun Ketul (Bidens pilosa L.). *Jurnal Pangan Dan Kesehatan (Journal of Food and Health)*

- Fatmala, D. L. (2018). *Uji Daya Hambat Minimal Ekstrak Kasar Daun Keji Beling (Strobilanthes Crispus) Terhadap Daya Hambat Bakteri Aeromonas Hydrophila Secara In Vitro*.
- Fauzi, R. A., Widyasanti, A., Perwitasari et al. (2022). Optimasi Proses Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Menggunakan Metode Respon Permukaan. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Firyanto, R., Mulyaningsih, M. F. S., & Leviana, W. (2019). Pengambilan Polifenol dari Teh Hijau (Camellia sinensis) Dengan Cara Ekstraksi Menggunakan Aquadest Sebagai Pelarut. *Prosiding SNST*.
- Fitriana, A., Harun, N., & Yusmarini, Y. (2017). Mutu Teh Herbal Daun Keji Beling Dengan Perlakuan Lama Pengeringan. *Jurnal Sagu*, 16(2), 34–41.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi teh celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*.
- Hamsidi, R., & Wahyuni, A. S. (2015). *Uji Toksisitas Akut Ekstrak Metanol Daun Keji Beling (Strobilanthes crispus BI.), Batang dan Bunga Jarak Tintir (Jatropha multifida L.) terhadap Larva Artemia salina Leach dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT)*.
- Hardinsyah, & Supariasa, I. D. N. (2016). *Ilmu Gizi Teori & Aplikasi (Pertama)*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hariadi, H. (2022). Formulasi Minuman Fungsional Berbahan Dasar Ekstrak Teh Hitam, Daun Meniran Dan Kunyit Untuk Imunitas Tubuh: Functional Drink Formula Based On Black Tea. *Open Science and Technology*.
- Ika, H. (2020). *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kadar Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Jambu Biji*. repository.ummat.ac.id.
- Indriyani, L. K. D., Wrasati, L. P., & Suhendra, L. (2021). Kandungan Senyawa Bioaktif Teh Herbal Daun Kenikir (Cosmos caudatus Kunth.) pada Perlakuan Suhu Pengeringan dan Ukuran Partikel. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*.
- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., & Muhandri, T. (2017). Komponen gizi, aktivitas antioksidan dan karakteristik sensori bubuk fungsional labu kuning

(Cucurbita moschata) dan tempe. *Jurnal Gizi Dan Pangan*.

Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*.

Kusuma, I., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kulit kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi*.

Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. (2020). Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *J. Beta (Biosistem Dan Tek. Pertanian)*, 8, 1–9.

Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*.

Larasati, T. A., & Putri, M. R. A. B. (2021). Uji Efektivitas Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus* [Sinonim= *Sericocalyx crispus* L]) sebagai Anti Diabetes Mellitus. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 5(1), 16–24.

Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022). Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. *Prosiding Seminar UNIMUS*.

Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. (2017). Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), 53–62.

Mentari, I. A., Wirnawati, W., & Putri, M. R. (2020). Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Daun Bandotan (*Ageratum conyzoides* L) sebagai Kandidat Obat Karies Gigi. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*.

Mulangri, D. A. K. (2019). Penyuluhan pembuatan bunga telang kering sebagai seduhan teh kepada anak Panti Asuhan Yatim Putra Baiti Jannati. *Abdimas Unwahas*, 4(2).

Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2018). Kajian metode pengeringan dan rasio penyeduhan pada proses pembuatan teh cascara kopi arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.

Nisa, U., Zulkarnain, Z., Fitriani et al. (2020). Pasien Laki-Laki Usia 29 Tahun

dengan Urolithiasis Di Klinik Saintifikasi Jamu: Studi Kasus. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*.

Novidiyanto, N., & Sutyan, S. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktifitas Antioksidan Teh Hijau Tayu dari Provinsi Bangka Belitung dan Teh Hijau Komersial. *JGK: Jurnal Gizi Klinik*.

Nugraheni, Z. V, Rachman, T. M., & Fadlan, A. (2022). Ekstraksi Senyawa Fenolat dalam Daun Teh Hijau (*Camellia Sinensis*). *Akta Kimia Indonesia*.

Nuryanti, I. F. (2020). Pengaruh Variasi Lama Perendaman terhadap Uji Kadar Air dan Uji Hedonik Teh Rumpun Laut Padina australis. *JURNAL LEMURU*.

Prawira-Atmaja, M. I., Maulana, H., Shabri et al. (2021). Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh Dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*.

Prio, Y. A. (2022). Analisis Tingkat Pengetahuan Fungsi Kalium Untuk Tubuh. *Jurnal Edukasimu*.

Purba, Y. M. S., Yusasrini, N. L. A., & Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Matcha Daun Tenggulun (*Protium javanicum* Burm. F.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*

Purwanti, L. (2019). Perbandingan Aktivitas Antioksidan dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan Metode Seduhan Berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2(1), 19–25.

Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan berbagai pelarut. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24–32.

Rifan, D. F., Azni, I. N., & Giyatmi, G. (2020). Pengaruh Substitusi Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus*) Terhadap Mutu Teh Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (Journal of Food Technology and Health)*, 2(1), 26–35.

Rorong, J. (2019). Uji aktivitas antioksidan dari daun cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) dengan metode DPPH. *Chemistry Progress*, 1(2).

- Safitri, E., Lubis, L. M., & Nainggolan, R. J. (2018). Pengaruh Perbandingan Teh Bunga Kecombrang dengan Jahe Kering dan Suhu Penyeduhan Terhadap Mutu Teh Herbal Bunga Kecombrang. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 6(4), 688–697.
- Santoso, H. B. (2019). *Seri Mukjizat Daun Kejibeling* (Y. Purnomo (ed.)). Pohon Cahaya Semesta.
- Sari, A. K., & Ayati, R. (2018). Penentuan aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun jeruk purut (*Citrus Hystrix DC*) dengan metode DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *JCPS (Journal of Current Pharmaceutical Sciences)*.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus carica L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68–77.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sholihah, N., & Tarmidzi, F. M. (2022). Diversifikasi dan Optimalisasi Pengolahan Kulit Salak melalui Perlakuan Suhu dan Durasi Penyeduhan. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*.
- Sinulingga, S. E., Sebayang, L. B., & ... (2021). Inovasi Pembuatan Teh Herbal dari Jantung Pisang dengan Tambahan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Bios*.
- Suproborini, A., Laksana, M. S. D., Kartini, P. R., & Putri, D. L. P. (2022). Efek Antidiare Ekstrak Etanol Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus*) Terhadap Mencit (*Mus musculus*) Jantan yang Diinduksi. *EnviroScienteeae*.
- Surya, A., & Rahayu, D. P. (2020). Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Petai (*Parkia speciosa Hassk*) dengan Metode 2, 2-diphenyl-1-picrylhidrazyl. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air, kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan daun dan umbi rumput teki (*Cyperus rotundus L.*). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*.

- Tahir, M. M., Langkong, J., Tawali et al. (2019). Kajian Pengaruh Jenis Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Produk Minuman Teh Secang Effervescent. *Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*.
- Tuapattinaya, P. M., Simal, R., Warella et al. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Teh Berbahan Dasar Daun Lamun (*Enhalus acoroides*). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi*.
- Utami, C. P., Simanjuntak, B. Y., & Krisnasary, A. (2021). Analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak), serat, kadar air, dan daya terima organoleptik formulasi biskuit tepung beras analog. *Ilmu Gizi Indonesia*.
- Wahyuni, R., Guswandi, G., & Rivai, H. (2017). Pengaruh cara pengeringan dengan oven, kering angin dan cahaya matahari langsung terhadap mutu simplisia herba sambiloto. *Jurnal Farmasi Higea*.
- Wangiyana, I. G. A. S., & Triandini, I. G. A. A. H. (2021). Mini-review Teknologi Produksi Teh Herbal Gaharu. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(2), 85–92.
- Widarta, I. W. R., & Wiadnyani, A. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Alpukat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Wilanda, S., Yessirita, N., & Budaraga. (2021). Kajian Mutu dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Kopi (*Coffea Canephora*) dengan Penambahan Daun Mint. *Jurnal Research Ilmu*.
- Wiratara, P. R. W., & Ifadah, R. A. (2022). Karakteristik Teh Herbal Daun Kalistemon (*Melaleuca viminalis*) Berdasarkan Variasi Suhu dan Waktu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri*.
- Wirawan, N. (2018). *Efektivitas Ekstrak Daun Keji Beling (Strobilanthes crispus) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Aggregatibacter actinomycetemcomitans*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2017). *Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng cina (Cassia alata L.)*. Riau University.
- Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. (2019). Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi*

Yensasnidar, Y., Adfar, T. D., & Ilham, P. W. (2022). Analisis Zat Gizi dan Uji Organoleptik pada Jus (Belsem) Belimbing Semangka sebagai Minuman bagi Penderita Hipertensi. *Jurnal Kesehatan Perintis*.

Yudhi, R. W. (2021). *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Buni (Antidesma bunius L.)*. repository.ummat.ac.id.

Yuslianti, E. R. (2018). *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan (Pertama)*. CV Budi Utama.

