

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M., Low, G. K., & Matthews, R. W. (1990). *Effects of common inorganic anions on rates of photocatalytic oxidation of organic carbon over illuminated titanium dioxide*. *Journal of Physical Chemistry*, 94(17), 6820-6825.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Andika, I., Mudita, I., Siti, N., & Utama, I. (2019). *Peternakan Tropika*. *Journal Of Tropical Animal Science*, 3(1), 60–80.
- Arifin, B., & Ibrahim, S. (2018). *Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid*. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29.
- Arisman, (2004), *Gizi Dalam Daur Kehidupan*, EGC, Jakarta
- Astawan, M. (2008). *Khasiat warna-warni makanan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Angelica, N. (2014). *Aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun dan kulit batang kayu manis (Cinnamomum burmannii (Nees & Th. Nees)) Terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus*. *Calyptra*, 2(2), 1-8.
- Astina, I. M., Pastalozzi, M., & Sato, H. (2010, April). *An improved hybrid and cogeneration cycle for enhanced geothermal systems*. In *Proceedings of the World Geothermal Congress*, Bali, Indonesia (Vol. 2529).
- Arrizqiyani, T. (2020). *PERUBAHAN PENGETAHUAN KADER POSYANDU TERHADAP HASIL RISET DOSEN TENTANG PALA YANG BERPOTENSI SEBAGAI TANAMAN OBAT*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Jupemas)*, 1(1).
- Atmaja, T. H. W., Mudatsir, M., & Samingan, S. (2017). *Pengaruh konsentrasi ekstrak etanol buah pala (Myristica fragrans) terhadap daya hambat Staphylococcus aureus*. *Jurnal EduBio Tropika*, 5(1).
- Azis, R. (2019). *Kandungan Antioksidan dan Kadar Air pada Teh Mangga Quini (Mangifera indica)*. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(1), 1-9.
- Badan POM, 2016. *Penjelasan BPOM terkait Berita Tentang Kantong Teh Celup Yang Mengandung Racun*. [Online]
- Browning, B. L. 1966. *Methods of Wood Chemistry*. Vol I, II. Interscience Publishers. New York. Dikutip dari Jurnal Penelitian Risnasari., I. "TANIN". Fakultas Pertanian
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *SNI 2793-2011 Syarat Mutu Cookies*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2012). *Teh*. Nomor SNI – 03 – 3836 – 2012.

- Bustaman, S. (2011). Potensi pengembangan minyak daun cengkeh sebagai komoditas ekspor Maluku. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(4), 132-139.
- Ciptaningsih. (2012). Uji aktivitas antioksidan dan karakteristik fitokimia pada kopi luwak arabika dan pengaruhnya terhadap tekanan darah tikus normal dan tikus hipertensi. Universitas Indonesia.
- Damanik, S. (2021). Pandemi Covid-19 (Coronavirus disease) dan Pengaruhnya Dalam Permintaan Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) di Kota Medan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*, 1(3).
- Darwin, P. (2013). Menikmati gula tanpa rasa takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Dewi, I. K., & Rusita, Y. D. (2018). Pengembangan formula wedang secang sebagai minuman kemasan rendah kalori. *Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 7(1).
- El Fajrin, A., Hartono, S., & Waluyati, L. R. (2015). Permintaan gula rafinasi pada industri makanan minuman dan farmasi di Indonesia. *Agro Ekonomi*, 26(2), 150-158.
- Fathona, D. (2011). Gingerol and Shogaol Contents, Pungency Intensity and Panelists Acceptance In Oleoresin Of Gajah Ginger(*Zingiber officinale* var. Roscoe), Emprit Ginger (*Zingiber Officinale* var. Amarum), And Merah Ginger (*Zingiber officinale* var. Rubrum). *Jurnal Scie Pharm IPB*, 4, 78–98.
- Fawwaz, M., S.Nurdiansyah, M. B. (2018). Potensi daun pala (*Myristica fragrans* Houtt) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2), 212–214.
- Fajariah I. N., 2009, Uji Efektivitas Antibakteri Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L., ) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Shigella dysenteriae* serta *Bioautografiny*. Surakarta
- Gelgel, K. D., N. M. Yusa, dan D. G. M. P. (2016). Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dan Waktu Pengeringan Daun Terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 5(2), 11–19.
- Gita, R. S. D., & Danuji, S. (2018). Studi pembuatan biskuit fungsional dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung daun kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(2), 155-162.
- Gusdiantoro, H. (2019). Pengaruh Perbandingan Jahe Dan Kayu Manis Serta Jenis Gula Terhadap Karakteristik Minuman Herbal (Doctoral dissertation, Universitas Pasundan).
- Guntarti, A. (2016). Kadar Polifenol Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) pada Variasi Asal Daerah. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(1), 22-25.
- Hery, W. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius, Yogyakarta, 18.

- Hamid, F. A. (2020). *EFFECT EXTRACT FRUIT PALA (NUTMEG) AS AN ALTERNATIVE PRESERVATION FOR QUALITY OF CAKALANG FUFU FISH*. Jurnal Riset Kesehatan, 9(1), 20-23.
- Handayani, M. N., & Wulandari, P. (2016). Pengaruh penambahan berbagai jenis susu terhadap karakteristik soyghurt. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(2), 62-70.
- Harahap, D. 2019. Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Dengan Metode Enkapulasi. Skripsi. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Depok : Niaga Swadaya.
- Herdianto, A. C. Karakteristik Wedang Uwuh Celup Dengan Perbedaan Jenis Jahe Serta Rasio Jahe Dan Secang (Doctoral dissertation, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember 2020).
- Herdiana, D.D., Utami, R., Anandito, R., 2014. Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum. *Jurnal, Teknosains Pangan*. Vol. 3: 44-53.
- Hudaya, A. (2016). Uji antioksidan dan antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*edigera elatior*) sebagai pangan fungsional terhadap *staphylococcus aureus* dan *escherichia coli*.
- Hutagalung, D. H. (2004). Karbohidrat. Bagian Ilmu Gizi FK USU.
- Hutagalung, U. P. H. (2019). Formulasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Ketapang (*Terminalia catappa* L.) Terhadap *Propionibacterium acne* dan *Staphylococcus epidermidis* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Ibrahim, A. M., Yunianta, Y., & Sriherfyna, F. H. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis [in press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Idris, H. & Mayura, E. 2019. TEKNOLOGI BUDIDAYA DAN PASCA PANEN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmanii*). Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Indah, N. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Sirup Dengan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan. *J Sains dan Teknol Pangan*, 1(2).
- Irbah, N., Emilia, E., Ampera, D., Rosmiati, R., & Haryana, N. R. (2023). The Analisis Aktivitas Antioksidan dan Mutu pada Teh Herbal Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus* BI). *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 60-70.

- Jatmika, S. E. Dwi, Kintoko, dan K. I. (2017). Inovasi Wedang uwuh yang Memiliki Khasiat Untuk Penderita Hipertensi dan Diabetes Melitus. *Jurnal Riset Daerah*, 3, 44–53.
- Jaya, I. G. N. I. P., Leliqia, N. P. E, dan Wijaya, I. N. K., 2012. Uji aktivitas penangkapan radikal DPPH ekstrak produk teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. K.) dan gambir (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb) sertaprofil LT-densiometernya. *Jurnal farmasi udayana*. Vol. 1. No. 1: 86-101.
- Javanmardi, J., Stushnoff, C., Locke, E., & Vivanco, J. M. (2003). Antioxidant activity and total phenolic content of Iranian *Ocimum* accessions. *Food chemistry*, 83(4), 547-550.
- KADIFKOVA PANOVSKA, T. A. T. J. A. N. A., Kulevanova, S., & Stefova, M. (2015). *In vitro antioxidant activity of some Teucrium species (Lamiaceae)*. *Acta Pharmaceutica*, 55(2), 207-214.
- Kartasapoetra, A. G. (2017). *Climatology of Climate Effect on Soil and Plants*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kemenkes, R. I. (2018). Hasil riset kesehatan dasar tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689-1699.
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. G. N. A. (2020). Pengaruh waktu pelayuan dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal daun bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 8(2), 223-230.
- Laswati, D. T. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) Pada Pembuatan Gula Batu. *AGROTECH: JURNAL ILMIAH TEKNOLOGI PERTANIAN*, 4(1), 15-21.
- Lestari, V. N. S. (2017). Pentingnya Motivasi Dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Karyawan.
- Luliana, S. (2022). Aktivitas Antioksidan Kombinasi Seduhan Buas-Buas (*Premna serratifolia* Linn.), Meniran (*Phyllanthus niruri* L.), Secang (*Caesalpinia sappan* Linn.) Dan Rosela (*Hibiscus sabdarifa*) dengan Metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Media Farmasi*, 18(1), 25-29.
- Lumingkewas, M., Manarisip, J., Indriaty, F., Walangitan, A., Mandei, J., & Suryanto, E. (2019). Aktivitas antifotooksidan dan komposisi fenolik dari daun cengkeh (*Eugenia aromatic* L.). *Chemistry Progress*, 7(2).
- Masnar, A., & Pinandoyo, D. B. (2020). Analisis Proksimat, Kandungan Coliform, Dan Uji Hedonis Minuman Fungsional Siap Saji Berbahan Dasar Campuran Jahe, Sereh, Secang, Pala, Cengkeh, Dan Kapulaga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Maritim*, 3(1).
- Mirza, Z. (2010). Inventarisasi Pemanfaatan Tumbuhan Obat Suku Osing. FKIP Biologi UNEJ.

- Morsingh, F., & Robinson, R. (2015). *The syntheses of brazilin and haematoxylin. Tetrahedron*, 26(1), 281-289
- Khan, M. S. A., & Ahmad, I. (2019). Herbal medicine: current trends and future prospects. In *New look to phytomedicine* (pp. 3-13). Academic Press..
- MUCHAMAD IQKBAL, D. I. M. A. S. (2023). Formulasi Dan Uji Aktivitas Antibakteri Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 29213.
- Nomer, N. M. G. R., Duniaji, A. S., & Nocianitri, K. A. (2019). kandungan senyawa flavonoid dan antosianin ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) serta aktivitas antibakteri terhadap *Vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 216-225.
- Nurhidayah, N., A. Sukainah & R. Fadilah, 2021. Analisis Mutu Minuman Instan Buah Mengkudu (*Morinda Citrafolia* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pertanian* 7 (2): 225-230
- Pebriningrum, A., dan J. K. (2018). *Pengaruh Varietas Jahe (Zingiber officinale) dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe*. Universitas Brawijaya.
- Peng, F., Setyawati, M. I., Tee, J. K., Ding, X., Wang, J., Nga, M. E., ... & Leong, D. T. (2019). Nanoparticles promote in vivo breast cancer cell intravasation and extravasation by inducing endothelial leakiness. *Nature nanotechnology*, 14(3), 279-286.
- Pramitasari, D. (2010). *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Prianto, H., Retnowati, R., & Juswono, U. P. (2013). Isolasi dan karakterisasi dari minyak bunga cengkeh (*Syzygium aromaticum*) kering hasil distilasi uap (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). *Teknologi pengemasan dan penyimpanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Rahmawati, F. (2011). *Kajian Potensi "WedangUwuh" Sebagai Minuman Fungsional*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rina, O. (2013). Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 215-218



- Riskesmas (2018). Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan. Kementerian Kesehatan. Jakarta
- Rorong, J. A., & Suryanto, E. (2019). Analisis fitokimia enceng gondok (*Eichhornia crassipes*) dan efeknya sebagai agen fotoreduksi Fe<sup>3+</sup>. *Chemistry Progress*, 3(1), 33-41.
- Saad, A. M., Mohamed, A. S., & Ramadan, M. F. 2021. Storage and heat processing affect flavors of cucumber juice enriched with plant extracts. *International Journal of Vegetable Science*. Taylor & Francis, 27(3), pp. 277–287. doi: 10.1080/19315260.2020.1779895.
- Saleh, E. (2004). Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Saragih, L. R. (2016). ANALISIS RAGAM HIAS PAKAIAN ADAT PERKAWINAN SIMALUNGUN BERDASARKAN BENTUK, WARNA, FUNGSI DAN MAKNA SIMBOLIK (Doctoral dissertation, UNIMED).
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2), 11–18.
- Sari, D. K., Wardhani, D. H., & Prasetyaningrum, A. (2012, July). Pengujian kandungan total fenol *Kappahycus alvarezzi* dengan metode ekstraksi ultrasonik dengan variasi suhu dan waktu. In *Prosiding Seminar Sains Nasional dan Teknologi* (Vol. 1, No. 1).. Secang (*Caesalpinia sappan* L.): Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan. *Buletin Eboni*, 13(1), 57–67.
- Setiawan, F., Yunita, O., & Kurniawan, A. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2), 82-89.
- Setyaningsih D, et al. (2017). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, A dan, Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press: Bogor
- Setiawati, R., & Sukmawati, A. (2019). Karakterisasi fisik dan aktivitas antioksidan masker wajah gel peel off yang mengandung sari buah naga (*Hylocerus polyrhizus*). *Pharmacon Jurnal Farmasi Indonesia*, 15(2), 65-74.
- Setiawan, F., Yunita, O., & Kurniawan, A. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2), 82-89.
- Sediaoetama, AD. 2012. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I. Jakarta: Dian Rakyat
- Smaoui, S., Hlima, H. B., Braïek, O. B., Ennouri, K., Melloulim L., & Knaneghah, A.M. 2021. Recent advancements in encapsulation of bioactive compounds

- as a promising technique for meat preservation. *Meat Science*. Elsevier Ltd, 181(March), p. 108585. doi: 10.1016/j.meatsci.2021.108585.
- Sriyani, N. L. P., & Suarta, D. A. N. I. G. (N.D.). Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali Organoleptic Quality Of Bali Beef Aging. 77–81
- Suloi, A. F. (2021). Bioaktivitas Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Ulasan Ilmiah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(1), 11-18.
- Sulaiman, H. (2013). Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut Dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri Dalam Pembuatan Produk Kokojampi (Skripsi, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar).
- Suhery, Putra, T., & Jasmalinda. 2021. Analisis rantai nilai dan kontribusi pendapatan terhadap pemanfaatan HHBK kayu manis di Pulau Tidore. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(9), pp. 1787–1794.
- Susiwi. 2015, *Jurnal Penilaian Organoleptik(Handout)*”. FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, 2009
- Sofiah, B. D., & Achyar, T. S. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Syarfaini, S., Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani, A. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*.
- Tambun, R., H. P. Limbong, C. Pinem, E. M. (2016). Pengaruh ukuranpartikel, waktu dan suhu pada ekstraksi fenol dari lengkuas merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 53–56.
- Underwood, A. L., Day, R. A. 2001. Analisis Kimia Kualitatif. Edisi ke-6. Jakarta: Erlangga.
- Utomo. (2008). *Perbaikan Sifat Tanah Ultisol untuk Meningkatkan Pertumbuhan Eucalyptus urphylla pada Ketinggian 0-400 Meter*. FP USU.
- Violita, L., Purba, R., Emilia, E., Damanik, M., & Juliarti, J. (2021). Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2), 1-10.
- Wansi. (2014). Analisis Kadar Klorin pada Teh Celup Berdasarkan Waktu Seduhan. *Biopendix*.
- Wicaksono, B. D., E. Tangke A., dan Ferry Sandra. 2008. Aktivitas Antikanker dari Kayu Secang. *Jurnal Ilmiah Nasional Cermin Dunia Kedokteran* Vol. 35 No. 3.
- Widanti, Y. A., V. Nuraini, S. D. A. (2019). Sifat Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan Wedang Uwuh Kelor Dengan Variasi Cara Penyeduhan.

*Research Fair Unisri.*, 3(1), 290–297.

- Widyastuti, N. 2010. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Dengan Metode CUPRAC, DPPH dan FRAP Serta Kolerasinya Dengan Fenol dan Flavonoid Pada Enam Tanaman [Skripsi]. FMIPA Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Widowati, W. (2011). Uji fitokimia dan potensi antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpiniasappan*L.). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 23–31.
- Winarsi, H., Nuraeni, I., Roselina, A., & Andreas, A. 2020. Sensory and antioxidant evaluation of functional drinks based on Cardamom rhizomes (*Amomum cardamomum* willd.). *Food Research*, 4(6), pp. 2169– 2175.
- Wisnu, L., Kawiji, K., & Atmaka, W. (2015). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol Pada Wedang Uwuh Ready To Drink Dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 71-76.
- Yuliani S., dan I. K. (2016). Pengembangan Produk Jahe Kering Dalam Berbagai Jenis Industri. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 5, 8–12.
- Qin, B., Panickar, K. S., & Anderson, R. A. (2010). Cinnamon: potential role in the prevention of insulin resistance, metabolic syndrome, and type 2 diabetes. *Journal of diabetes science and technology*, 4(3), 685-693.
- Yan, Z., Zhong, Y., Duan, Y., Chen, Q., & Li, F. (2020). Antioxidant mechanism of tea polyphenols and its impact on health benefits. *Animal Nutrition*, 6(2), 115-123.