

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A. (2019). perbandingan profil sensori teh hijau dengan menggunakan metode analisis deskripsi kuantitatif dan CATA. *Jurnal teknologi dan industri pangan*, vol 30(2) hal 161-172.
- Adri Delvi, H. W. (2013). Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (*Annona muricata* L.) berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol 14 No 7 Hal 1-12 .
- Agustini, F., Rahmayani, & Nur, Y. (2017). CRBED(Carrot Bread) Sebagai Sayuran Instan Untuk Anak Kekurangan Vitamin A.
- Al Kayyis, S. (2016). PERBANDINGAN METODE SOMOGYI-NELSON DAN ANTHRONE-SULFAT PADA PENETAPAN KADAR GULA PEREDUKSI DALAM UMBI CILEMBU (*Ipomea batatas* L.). *JURNAL FARMASI SAINS DAN KOMUNITAS*, hal. 81-89 Vol. 13 No. 2.
- Anggraeni, D. (2020). Pengeruh lama perebusan pada pembuatan daun sawo MANILKARA ZAPOTA terhadap karakteristik dan daya hambar pertumbuhan E-COLI. *Jurnal I Tepa*, 9(3) .hal 272-281.
- Anjani, P. P. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. . *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* , Vol. 3 No 1. hal:1-14.
- Asirey. (2015). ScienceDirectNutritional composition of fruit of 10 date palm (*Phoenix dactylifera* L.) cultivars grown in Saudi Arabia. *Journal of Taibah University for Science* 9, Hal: 75-79.
- Ayustaningwarno, F. (2014). In *Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. <https://books.google.co.id/>. Retrieved from <https://books.google.co.id/>
- Azim, N., Hartati, H., & Olahairullah, O. (2017). Penggunaan Media BAP untuk Mendukung Keberhasilan Kultur Jaringan Wortel(*Daucus carota*). *BioCONCETTA-Jurnal Biologi dan Pendidikan Biologi*, 1-5.
- Cowan, M. (1999). Produk Tanaman Sebagai Agen Mikrobia. *Mikrobiol Kin Wahyu*, 12 (4): 564-582 .
- Craig, W. J. (1999). Health-promoting properties of common herbs. *Am J Clin Nutr*, vol 70 page:491S–9S.
- Dickson. (2020). Retrieved from Kandungan Gizi Wortel dan Manfaat Wortel Bagi Kesehatan: <https://ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizi-wortel-manfaat-wortel-bagi-kesehatan/>.
- Djapiala, F. Y. (2013). Kandungan Total Fenol dalam Rumput Laut *Caulerpa racemosa* yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* , Vol 1, No 3.
- Foster, H. (2002). International table of glycemic index and glycemic load values. *Am J Clin Nutr* , vol 76 page:5-56.
- Gupta S, A. K. (2008). Antimicrobial activity and chemical composition of *Callistemon comboynesis* and *C. Citrinus* leaf essential oils from the northern plains of India. *Natural Product Communications* , 1931–1934. Vol. 3 (11).
- Handrian, R. G., Meiriani, & Haryati. (2013). Peningkatan Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* MILL.) Dataran Rendah Dengan Pemberian Hormon GA3. *Jurnal Online Agroteknologi ISSN No. 2337-6597 Vol.2 No.1*, 1-7.
- Hariana, A. (2006). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Swadaya seri 2.
- Harjanti, P. d. (2003). Zat warna kunyit (kurkumin) sebagai indikator titrasi asam basa. *Prossiding*

- Harun, E. S. (2014). PENERIMAAN PANELIS TERHADAP TEH HERBAL DARI KULIT BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana* L.) DENGAN PERLAKUAN SUHU. *ISSN 1412-4424*, Vol. 13 No. 2 : 7-18.
- Hastuti, N. D. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional dari Maru dan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1).
- Helfiansah, S. (2013). ISOLASI, IDENTIFIKASI DAN PEMURNIAN SENYAWA 1,8 SINEOL MINYAK KAYU PUTIH (*Malaleuca leucadendron*). *ASEAN Journal of Systems Engineering*, Vol. 1, No.1 Hal 19-24.
- Heriani, N., Wan, A. Z., & Soelaiman, A. (2013). *Jl I A. ANALISIS KEUNTUNGAN DAN RISIKO USAHATANI TOMAT DI KECAMATAN SUMBEREJO KABUPATEN TANGGAMUS*, 1-5.
- Hidayat, N., & Ikariztiana, K. (2004). Membuat Permen Jelly. *Trubus Agrisarana*.
- Huri, M. (2016). PENGARUH SUHU DAN LAMA WAKTU PENYEDUHAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KANDUNGAN SENYAWA ALKALOID PADA TEH CELUP DAN SIRSAK. *SKRIPSI*.
- Hutabarat, F., Yusa, N. M., & A.A.I, S. W. (2017). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Karakteristik Ledok. *Media Ilmiah Teknologi Pangan Vol.4 No.2*, 113-119. Bandung.
- Indarwati, D. (2015). *AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TOTAL FENOL SEDUHAN TEH HERBAL DAUN PACAR AIR (Impatiens balsamina L.) DENGAN VARIASI METODE PENGERINGAN DAN KONSENTRASI*. surakarta: skripsi UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA.
- Indriyani, E. D. (2015). *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengeringan dan Penambahan Kyu Manis Serta Cengkeh Sebagai Perisa Alami*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.
- Jahangiri, Y. H. (2010). effect of temperature and solven on the total phenolic compounds extractoion from leaves of ficus caruica. *journal of chemical and pharmaceutical reserch*, 3(2) : 2008:2033.
- Junaeni, Endang, M., & Maharani, N. (2019). EKSTRAK TOMAT (*LYCOPERSICON ESCULENTUM* MILL.) MENURUNKAN KADAR GLUTATION DARAH TIKUS WISTAR HIPERURISEMIA. *Jurnal Kedokteran Dipnegoro*, Vol.8 No 2 . Semarang.
- Juniaty, T. B. (2013). Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *WartaPenelitian dan Pengembangan Tanaman Industri.*, Vol.19 No.3.
- Junior, B. B. (2009). Antimicrobial Activity Of Broth Fermented With Kombucha Coloniels. *Journal Microbiol Biochem Techno*, 1(1) : 72-78.
- Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Kurniawati, E., & dkk. (2021). Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum esculntum* Mill) Tiap Fase Kematangan Berdasar Hari Setelah Tanam. *Jurnal Farmasi dan ilmu kefarmasian Indonesia Vol.8 No.1*.
- Kusumaningrrum, A., Nur, H. R., & Atmaka, W. (2016). Kajian Pengaruh Konsentrasi Karaginan-Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Permen Jelly Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1-11.
- Mahardika, B., Darmanto, Y., & Dewi, E. (2014). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.

- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant. *Songklanakarin J. Sci. Technol*, Vol. 26 No. 2 page: 212-219.
- Muawanah, A., Ira, D., A.Sa'duddin, Dede, S., & Nani, R. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Ecliptera Elatior*) Dalam Penggunaan Permen Jelly. *Valensi*.
- Nisa, K., & Erisa, S. B. (2016). Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Sebagai Anti Penuaan Kulit. 1-6.
- Oktoviana, Y., Sitti, A., & Jamaluddin, S. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annum* L). *Jurnal Akademia Kimia*, 1-7.
- Palupi, W. (2015). PEMBUATAN MINUMAN FUNGSIONAL LIANG TEH DAUN SALAM (*Eugeniapolyantha*) DENGAN PENAMBAHAN FILTRAT JAHE DAN FILTRAT KAYU SECANG. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , Vol. 3 No 4 hal: 1458-1464.
- Pausan, G. (2010). Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Frutty Jelly dari Sari Jeruk Keprok Siam.
- Pracaya. (1998). *Bertanam Obat*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rachmawan, O. (2001). Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Rahayu, J. d. (2015). TOTAL FENOLIK, FLAVONOID, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DARI PRODUK TEH HIJAU DAN TEH HITAM TANAMAN BANGUN-BANGUN (*Coleus amboinicus*) DENGAN PERLAKUAN ETT RUMPUT PAITAN . *JOM FMIPA*, Volume 2 No. 1 hal 170-177.
- Rahmawati, S. P., & Adi, C. A. (2016). Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). . *Media Gizi Indonesia*, Vol 11 (1): 86-93.
- Salem Mohammed, H. N. (2017). Medicinal, and biological values of callistemon viminalis extracts: History currents situation and prospect. *Journal of Tropical Medicine*, 10(3): 229-237.
- Satuhu, S. (2010). *Kurma Khasiat dan Olahannya*. Depok: Swadaya.
- Sekarini, G. A. (2011). *Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol , Kadar Tannin, dan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Teh Hijau*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sriyono, Linda, K., & Akhmad, M. (2016). Karakteristik Permen Jelly Wortel(*Daucus carota* L.) Dalam Berbagai Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Teknologi dan industri Pangan*.
- Sudarmadji, S. (1997). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. *Liberty*.
- Sujadi T.P, W. (2015). Pengaruh Inovasi Dan Kualitas Produk Terhadap Loyalitas Konsumen Teh Botol Sosro Dengan Kepuasan Pelanggan sebagai Variabel Intervening. *Management Analysis journal*, no 4(4) hal 326-332.
- Suryaan, T., Sarah, Y., & Margono. (2014). Ekstraksi Zat pewarna Alami Wortel (*Daucus Carota*) menggunakan Pelarut Air . *Ekuilibrum ISSN 1412-9124* , Vol.13 No.2.
- Syukur, M., Helfi, E. S., & Rudy, H. (2015). *Bertanam Tomat di Musim Hujan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tafzi, F., Selvia, A., & Rahmi, S. (2012). Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly Dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*.
- Techinamuti, N., & Rimadani, P. (2018). Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. *Farmaka*, Vol 16 (2): 309 – 315.

- Tjitrosoepomo, G. (2002). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM.
- Utomo, S. d. (2008). UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KOMBINASI EKSTRAK SARANG SEMUT (*Myrmecodia pendans*) & EKSTRAK TEH HITAM (*Camellia sinensis* O.K.var.assamica (mast.)) DENGAN METODE DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) . *Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang* , 1-9.
- Uzlifah, U. (2014). *AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SIRUP KOMBINASI DAUN SIRSAK (Annona muricata) DAN KULIT BUAH NAGA (Hylocereus costaricensis) DENGAN VARIASI LAMA PEREBUSAN*. SURAKARTA: UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA.
- Wagiyana, S. (2018). Characteristic of agarwood tea from *gyrinops versteegii* fresh and dry leaves. *jurnal sangkareng mataram*, vol 4 no 2 hal 41-44.
- Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, M. d. (2011). STUDI VARIASI KONSENTRASI EKSTRAK ROSELA (*Hibiscus sabdariffa* L.) DAN KARAGENAN TERHADAP MUTU MINUMAN JELI ROSELA . *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1):1-8.
- Yulianti, Husain, S., & Andi, S. (2018). Pemanfaatan Buah Tomat (*Solanum Lycopersium*) sebagai bahan tambahan pembuatan permen jelly. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol.4*, 1-7.
- Yustika, E. (2015). *PEMANFAATAN DAUN KERSEN (Muntingia calabura L.) DAN DAUN*. Surakarta: Skripsi UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA.