

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q., Ferdiana, S., & Rahayu, F. (2020). Penggunaan Daun Stevia Sebagai Pemanis Dalam Pembuatan Sirup Empon-Empon. *Journal of Scientech Research and Development*, 2(1), 43–57. <https://idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR/article/view/14>
- Aprilia, M., Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 136. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p04>
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21–28. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i1.15744>
- BSN. (2013). *Teh kering dalam kemasan*.
- Fadilla, H. N., Wiratara, P. R. W., & Sutrisno, E. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan dan Penambahan Ekstrak Kurma Sukari. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 7(1), 12–19.
- Fatanah, D. N., Abdullah, N., Hashim, N., & Hamid, A. A. (2016). Aktiviti antioksidasi, warna dan kandungan mineral di dalam teh herba daripada daun *Cosmos caudatus* pada peringkat kematangan yang berbeza. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 20(3), 607–617. <https://doi.org/10.17576/mjas-2016-2003-21>
- Hassmy, N. P., & Abidjulu, J. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Pharmacon*, 6(4), 67–74.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (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*, 3(3), 362–369. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i3.6595>
- Indriyani, L. K. D., Wrasiati, 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*, 9(1), 109. <https://doi.org/10.24843/jrma.2021.v09.i01.p11>
- Izza, N., Dewi, S. R., Putranto, A. W., Yuner, D. R., & Dachi, M. Y. S. (2016). Ekstraksi senyawa fenol daun kenikir (*Cosmos caudatus*) dengan Pulse Electric Field (PEF). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(2), 91–96.
- Kusuma, Putra, I. N. K., & Yusa, N. M. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Teh Celup Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 579. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p04>
- Mappa, M. R., Kuna, M. R., & Akbar, H. (2021). Increase Immunity in the Era of the Covid-19 Pandemic Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Sebagai

- Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Era Pandemi Fakultas Ilmu Kesehatan Institut Kesehatan dan Teknologi Graha Medika pada manusia mula. 2, 63–67.
- Martunis. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 26–30.
- Mawardika, H., & Istiqomah, N. (2021). Peningkatan Imunitas Tubuh Melalui Konsumsi Jamu Consuming Jamu During Pandemi Covid-19. *Journal Of Community Engagement and Employment*, 3(1), 66–71. <http://ojs.iik.ac.id/index.php/JCEE>
- Mira, L., Fernandez, M. T., Santos, M., Rocha, R., Florêncio, M. H., & Jennings, K. R. (2002). Interactions of flavonoids with iron and copper ions: A mechanism for their antioxidant activity. *Free Radical Research*, 36(11), 1199–1208. <https://doi.org/10.1080/1071576021000016463>
- Nurhasnawati, H., Handayani, F., & Sukarmi. (2017). Sokletasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jambu Bol (*Syzygium malaccense* L.). *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(1), 91–95.
- Nurminabari, I. S. (2019). Pengaruh Perbandingan Serbuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana* B.) Terhadap Karakteristik Teh Celup Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 18. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i1.1504>
- Parwata, I. M. O. A. (2016). Bahan Ajar Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, April, 1–54.
- Rahmawati, Noveri; Wachyuni, A. F. (2013). Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Gambir Kering (*Uncaria Gambir* (Hunter) Roxb.). *J. Ind.Che.Acta*, 4(1), 1–6.
- Raini, M., & Ani, I. (2011). Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media of Health Research and Development*, 21(4 Des), 145–156. <https://doi.org/10.22435/mpk.v21i4Des.50>
- Rahmah, A. (2016). Optimasi Pembuatan Teh Herbal Daun Murbei (*Morus Alba*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 2(2), 14. <https://doi.org/10.34128/jtai.v2i2.14>
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Simarmata, E. F., Herawati, M. M., Sutrisno, A. J., & Handoko, Y. A. (2019). Komposisi Ekstrak Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Sirup Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 215. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i3.1429>
- Sinulingga, S. E., Sebayang, L. B., & Sihotang, S. (2021). Inovasi Pembuatan Teh Herbal dari Jantung Pisang dengan Tambahan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Bios Logos*, 11(2), 147. <https://doi.org/10.35799/jbl.v11i2.35677>
- Souhoka, F. A., Hattu, N., & Huliselan, M. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Biji Kesumba Keling (*Bixa orellana* L.). *Indo. J. Chem. Res.*, 7(1), 25–31. <https://doi.org/10.30598/ijcr.2019.7-fas>

- Sutakwa, A., & Wiratara, P. R. W. (2022). Herbal products and food supplements consumption and belief during the COVID-19 pandemic: A study in Java island. *Jurnal Agercolere*, 4(1), 1–13. <https://doi.org/10.37195/jac.v4i1.150>
- Wahyuni, W. T., Darusman, L. K., Pitria, P., & Rahmat, A. (2018). Analisis Kadar Flavonoid Dan Antioksidan Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus*), Rumpun Mutiara (*Oldenlandia Corymbosa*), Dan Sirsak (*Annona Muricata*) Dengan Teknik Spektrometri. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 3(01), 38–46. <https://doi.org/10.23960/aec.v3.i1.2018.p38-46>
- Widarta, I. W., Permana, I. D., & Wiadnyani, A. A. (2018). Kajian Waktu dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 55–61. <https://doi.org/10.17728/jatp.2163>
- Wiratara, P. R. W., & Ifadah, R. A. (2022). Karakteristik Teh Herbal Daun Kalistemom (*Melaleuca viminalis*) Berdasarkan Variasi Suhu dan Waktu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 16–22. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.21196>
- Yamin, M., Ayu, D. F., Hamzah, F., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, J. T., Pertanian, F., & Riau, U. (2017). LAMA PENGERINGAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN MUTU TEH HERBAL DAUN KETEPENG CINA (*Cassia alata* L.). 4(2), 1–15.