

DAFTAR PUSTAKA

- Aljupri, F. (2014). Tanaman Herbal. *Sahala Adidayatama*, 97–145.
- Amriani, H., Syam, H., & Wijaya, M. (2019). Pembuatan Teh Fungsional Berbahan Dasar Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*) Dengan Penambahan Daun Stevia. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 251. <https://doi.org/10.26858/jptp.v5i0.9085>
- Anggraini, D., Radiati, L., & Purwadi, P. (2016). Penambahan Carboxymethyle Cellulose (CMC) Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, Dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 58–67. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2016.011.01.7>
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 174–179.
- Anisyah, L., Preharsini K, I. A., & Tindaon, L. (2022). Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Simplisia Bunga Telang (*Clitoria ternateaL*) Terhadap Kandungan Antioksidan. *Media Farmasi p.Issn 0216-2083*, 18(1), 16–19.
- Anthika, B., Kusumocahyo, S. P., & Sutanto, H. (2015). Ultrasonic Approach in *Clitoria ternatea* (*Butterfly Pea*) Extraction in Water and Extract Sterilization by Ultrafiltration for Eye Drop Active Ingredient. *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244. <https://doi.org/10.1016/j.proche.2015.12.046>
- 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>
- Arif, Y., Jose, C., & Yuda, H. T. (2014). Total Fenolik, Flavonoid Serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak n- Heksana, Diklorometan dan metanol *Amaranthus spinosus* L. EM5-Bawang Putih. *Jom Fmipa*, 1(2), 359–360.
- BSN. (2013). Teh Kering Dalam Kemasan. *SNI 3836:2013*.
- Budiasih, K. S. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY*, 21(4), 183–188.
- Efrizal, R. A., Amanda, U. D., Hemelda, N. M., & Purbaningsih, S. (2017). Studi Awal Pemanfaatan Kuntum *Clitoria ternatea* L. (Kembang Telang) Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Departemen Biologi, FMIPA UI, April*.
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol ting-ting jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 67. <https://doi.org/10.24960/jli.v8i2.4330.67-76>
- Hafidz, M. (2018). Pengaruh Suhu Ekstraksi Rimpang Jahe Terhadap Hasil Kadar

- Gingerol Dan Shogaol Menggunakan Ekstraktor Berpengaduk. *Universitas Diponegoro Semarang*, 15(2), 1–23.
- Haharap, H. (2013). Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) Terhadap Mutu Minuman Fungsional Sari Kacang Merah (*Vigna angularis* L.). In *thesis* (Vol. 15, Issue 2).
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. (2022). Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding SAINTEK*, 4(November 2021), 64–70. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/481>
- Hargono, Fitra, P., & Margaretha, P. A. (2013). Pemisahan Gingerol Dari Rimpang Jahe Segar Melalui Proses Ekstraksi Secara Batch. *Momentum*, 9, 16–21.
- Hassmy, N. P., & Abidjulu, J. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Pharmacon*, 6(4), 67–74.
- Herawati, N., Sukatiningsih, & Windrati, W. S. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Jurnal Agroteknologi*, 6(1), 40–50. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2279>
- Huri, M. G. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Senyawa Alkaloid Pada Teh Celup Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). In *Skripsi S1. Fakultas Teknologi Pertanian. Semarang*.
- Jamil, S. N. A., Sandra, L., Sutrisno, E., Purnamasari, S., Mardiyah, U., Fitriani, E., Saiya, H. G., Nurhayati, A., & Kamarudin, A. P. (2021). *Ekologi Pangan dan Gizi Masyarakat*. Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia.
- Kartika, I. P. S., Periadnadi, & Nasir, N. (2013). Uji Antimikroba Ekstrak Segar jahe-Jahean (*Zingiberaceae*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 2(1), 20–24.
- Kushargina, R., Kusumaningati, W., & Yuniyanto, A. E. (2022). Pengaruh Bentuk, Suhu, Dan Lama Penyeduhan Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.). *GIZI INDONESIA Journal of The Indonesian Nutrition Association Journal of The Indonesian Nutrition Association*, 45(1), 11–22. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v45i1.633>
- Kusuma, I. G. N. S., 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 Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10>
- Lumbantoruan, S. V., Widyantara, I. W., & Wijayanti, P. U. (2018). Komponen Pemasaran Teh Herbal Bukit Hexon pada PT. Karya Pak Oles Tokcer Denpasar

- Bali. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 7(1), 71. <https://doi.org/10.24843/jaa.2018.v07.i01.p08>
- Manjula, P., Mohan, C. H., Sreekanth, D., Keerthi, B., & Devi, B. P. (2013). Phytochemical Analysis of *Clitoria Ternatea* Linn., a Valuable Medicinal Plant. *J. Indian Bot. Soc.*, 92(4), 173–178.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Martini, N. K. A., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 327.
- Mukherjee, P. K., Kumar, V., Kumar, N. S., & Heinrich, M. (2008). The Ayurvedic medicine *Clitoria ternatea*-From traditional use to scientific assessment. *Journal of Ethnopharmacology*, 120(3), 291–301. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2008.09.009>
- Nanjo, F., Goto, K., Seto, R., Suzuki, M., Sakai, M., & Hara, Y. (1996). Scavenging effects of tea catechins and their derivatives on 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl radical. *Free Radic Biol Med*, 21 (6), 895–902.
- Nurviana, H. F., Sutrisno, E., & Wiratara, P. R. W. (2021). Aktivitas Antiosidan, Total Fenolik Dan Total Gula Teh Herbal Daun Kalistemon (*Melaleuca viminalis*) Dengan Penambahan Ekstrak Kurma Sukari (*Phoenix dactylifera*).
- Pairul, P. P. B., Susianti, & Nasution, S. H. (2017). Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Anti Ulserogenik. *Medula*, 7(5), 42–46.
- Parwata, M. O. A. (2016). Bahan Ajar Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana, April*, 1–54.
- Purba, E. C. (2020). Kembang Telang (*Clitoria Ternatea* L.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. *EduMatSains*, 4(2), 111–124.
- Purwaniati, Arif, R. A., & Bhakti, Y. A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, VII(1), 18–23.
- Puspita, S., Yanto, E. S., & Farhan, F. (2018). Pembuatan Sediaan Teh Celup Daun Saga (*Abrus precatorius* Linn) Dan Daun Sirih (*Piper betle*) Untuk Obat Kumur. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 2(2), 78–81. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v2i2.30>
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Rita, R. S., Base, N. H., Irma, Yuliana, C., Pine, A. T. D., & Sutrisno, E. at al. (2022). *Tanaman Obat Khas Daerah Indonesia* (J. P. Simamora (ed.); 1st ed.). Nuha Medika.

- Sasmito, B. B. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau Daun *Sonneratia alba* Terhadap Aktivitas Antioksidannya. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1), 109–115. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.01.16>
- Septiwi, R. E., Ratnasari, D., & Handayani, R. P. (2019). Pembuatan Sediaan Teh Celup Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Dengan Penambahan Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var. *Rubrum*) Untuk Kesehatan. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3(1), 46–53. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v3i1.38>
- Setyawan, A. (2002). Keragaman Varietas Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) berdasarkan Kandungan Kimia Minyak Atsiri. *BioSMART: Journal of Biological Science*, 4(2), 48–54. <http://biosmart.mipa.uns.ac.id/index.php/biosmart/article/view/104>
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsyah, A., & Rohdiana, D. (2015). Aktivitas antioksidan seduhan sepuluh jenis teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 18(2), 95–100.
- Sutedi, E. (2014). Potensi Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L) Sebagai Tanaman Pakan Ternak. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 23(2), 51–62. <https://doi.org/10.14334/wartazoa.v23i2.715>
- Sutrisno, E., Jannah, E. N., Koryati, T., Junairiah, J., Sari, R. N., Mursyid, M., Utami, S. W., Putri, S. K., Pade, S. W., & Defriyanti, W. T. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal*. Yayasan Kita Menulis.
- Udoro, E. O., Anyasi, T. A., & Jideani, A. I. O. (2021). Process-induced modifications on quality attributes of cassava (*Manihot esculenta* crantz) flour. *Processes*, 9(11), 1–19. <https://doi.org/10.3390/pr9111891>
- Wahyuni, N. L. D. A., Cora, T. I. R., & Sukarya, I. W. (2019). The Unity Color of Kembang Telang. *Karya Ilmiah ISI Denpasar*, 1–10. <http://repo.isi-dps.ac.id/id/eprint/3020>
- Wiendarlina, I. Y., & Sukaesih, R. (2019). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var *Amarum*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) Dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih Dan Korelasinya Dengan Kadar Fenol Dan Vitamin C. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), 315–324. <https://doi.org/10.33096/jffi.v6i1.464>
- Winarsih, H. (2011). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanusius.
- Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–15.
- Yazakka, I. M., & Susanto, W. H. (2015). (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Sari Jahe) Characterization Of Ginger Hard Candy Based On Coconut Sap (Study of Type and Concentration of Ginger Juice). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 3 No*

3 p.1214-1223, Juli 2015, 3(3), 1214–1223.

Yuningsih, R., Samingan, & Muhibbuddin. (2012). Pengaruh Berat Dan Lama Waktu Penyeduhan Terhadap Kadar Kafein Teh. *Jurnal Biologi Edukasi*, 4(2), 82–87.