

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. 2005. *The yield and essential oil content of mint (Mentha ssp.) in Northern Ostrobothnia*. Faculty of Science, Oulu university Press. Oulu. Finland.
- Agustina, Eva. 2017. *Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Daun Tin (Ficus carica Linn.) dengan Pelarut Air, Metanol dan Campuran Metanol-Air*. Klorofil Vol. 1 No. 1.
- Alankar, S. 2009. *A Review on Peppermint Oil*. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research* Vol. 2 No. 2
- Ali, Mukhti. 2016. *Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga (Hylocereus polyhizus)*. AGRITEPA 2: 216-223.
- Anggraini, T., Diana S., Sahadi D.I., Firdaus A. 2014. *Pengaruh Penambahan Peppermint (Mentha piperita L.) terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (Centela asiatica, L. Urban)*. Jurnal Litbang Industri. Vol. 3 No. 2.
- Angraiyati, D. dan Faizah Hamzah. 2017. *Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan*. JOM Faperta UR Vol. 4 No. 1 Februari 2017.
- Anonim. 2013. SNI 3836-2013. *Persyaratan Mutu Teh Kering dalam Kemasan*. BSN Jakarta.
- Ariana D. 2017. *Pengaruh Perasan Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) terhadap Shigella dysenteriae*. The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist, 2(1): 67-72.



Armando, Tio L. 2017. *Formulasi Pembuatan Teh Celup Fungsional dengan Penambahan Adas (Foeniculum vulgare mill.) sebagai Inovasi Kuliner Khas Tengger, Jawa Timur*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Bauzitte, R. 2003. *Radical Scavenging and Antioxidants Activity of Various Plants Grown in Lithuania in Food Technology and Quality Evaluation*. Science Publisher. United States.

BPOM. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 00.05.1.52.0685 tahun 2005 tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. Jakarta : BPOM. <http://www.jdih.go.id> [diakses pada: 28 Januari 2018].

Buttery, R.G., Ling, L.C., Juliano, B.O and Turnbough, J.C. 1983. *Cooked rice aroma and 2-acetyl-1-pyrroline*. J. Agric. Food Chem. 31: 823 –826.

Cheetangdee V and Chaiseri S. 2006. *Free Amino Acid and Reducing Sugar Composition of Pandan (Pandanus amaryllifolius) leaves*. Kasetsart J. (Nat. Sci) 40 (Suppl.) : 67-74.

De guzman CC and Siemonsma JS (eds.). 1999. *Spices. Plant Resources of Southeast Asia 13*. Leiden : Backhuijs.

Dephour, A.A., Ebrahimzadeh, M.A., Fazel, N.S. 2009. *Antioxidant Activity of Methanol Extract of Ferula Assafoetida and Essential Oil Composition, Grass aceites*, 60 (4): 405-412.

Desiana. 2000. *Ekstraksi Pigmen Karotenoid dari Limbah Udang Windu*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Dumaoal OSR, Alaras LB, Dahilan KG, Depadua SAA, and Pulmones CYG. 2010. *In vitro activity of pandan (Pandanus amaryllifolius) leaves crude extract against selected bacterial isolates*. National Peer Reviewed Journal, 4:103-123.

Faras AF, Wadkar SS, and Ghosh JS. 2014. *Effect of leaf extract of Pandanus amaryllifolius (Roxb.) on growth of Escherichia coli and Micrococcus (Staphylococcus) aureus*. International Food Research Journal, 21(1): 421-423.

Gardiner, P. 2000. *Peppermint (Mentha piperita)*. The Center for Holistic Education and Research. Revised May 2: 1-22

Gurmeet S and Amrita. 2015. *Unique pandanus-flavour, food and medicine*. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, 5(3): 08-14

Hadipoentyanti, Endang. 2012. *Pedoman Teknis Mengenal Tanaman Mentha (Mentha arvensis L.) dan Budidayanya*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal: 1-2.

Hanani E, Mun'im A, Sekarini R. 2005. *Identifikasi senyawa antioksidan dalam spons Callyspongia sp. dari Kepulauan Seribu*. Majalah Ilmu Kefarmasian 2(3):127-133.

Harbone, J.B. 1987. *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan, Ed. II*. Diterjemahkan Oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soedira. Institut Teknologi Bandung Press. Bandung

Hassmy, Nursyah Putri, Jemmy Abidjulu dan Adithya Yudistira. 2017. *Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal*. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol. 6 No. 4.

Hermani dan R. Nurdjanah. 2004. *Aspek Pengeringan Dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat*. Jurnal Perkembangan Teknologi Tro. 21 (2) : 15-21.

Hermawan, Heri, Bina Lohita Sari dan Husain Nashrianto. 2018. *Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat dan Metanol Buah Ketapang (Terminalia catappa L.)*. Jurnal Ilmiah Farmasi Vol. 1 No. 1.



Herviana, A., Husain, S dan Muhammad, W. 2019. *Pembuatan Teh Fungsional Bahan Dasar Mahkota Dewa (Phaleria marrocarpa) Dengan Penambahan Daun Stevia*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 5: S251-S261.

Inti, K. 2008. *Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Giorgio, P. 2000. *Flavanoid as Antioxidant*. Journal National Product. 63: 1035-1045.

Komes, D., D.H.Horzik, A. Belscak, K.K. Ganik, and I. Vulic. 2010. *Green tea preparation and its influence on the content of bioactive compounds*. Food Research International. 43: 167–176.

Kusumaningrum, Ria, Supriadi, Agus dan J, Siti, H R. 2013. *Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (Nelumbo nucifera)*. Fishtech Vol. 2 No. 1.

Kusunowati, Ika T D. dan Sudjono, T A; et al. 2012. *Korelasi Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antiradikal Ekstrak Etanol Daun Empat Tanaman Obat Indonesi (Piper bettle, Sauropus androgynus, Averrhoa blimbi, Guazuma ulmifolia)*. Jurnal Farmasi Indonesia Vol. 13 No. 1.

Mardiyaningsih A dan Aini R. 2014. *Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb) Sebagai Agen Antibakteri*. Pharmacia. 4(2): 185-192

Margareta S. 2011. *Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami*. Jurnal Widya Teknik.10(I): 21 – 30.

Mayes, P. A. 2003. *Struktur dan Fungsi Vitamin LarutLipid*. Kedokteran EGC. Jakarta.



Molyneux, P. (2004). *The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Journal of Science Technology, 26(2): 211-219.

Nickavar, B, Alinaghi A dan Kamalinejad, 2008. *Evaluation on the antioxidant properties of five mentha species*. Iranian Journal of Pharmaceutical Research 7(3): 203-209

Nurawan, A dan Herawati, H. 2006. *Peningkatan nilai tambah produk teh hijau rakyat di kecamatan cicalong Wetan-Kabupaten Bandung*. Laporan Penelitian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.

Pokorny, J., Yanishlieva, N., dan Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food; Practical Applications, Wood Publishing Limited*. Cambodge. England Hal: 1-123.

Pribadi, E.R.. 2010. *Peluang Pemenuhan Kebutuhan Produk Mentha Spp. di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. No. 2. Vol. 9. Hal. 66-77.

Primadiati, R. 2002. *Aromaterapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Puspaningtyas, D. 2014. *Variasi Favorit Infused Water Berkhasiat*. PT. Media Sarana. Jakarta.

Putri AR. 2012. *Formulasi Teh Hijau campuran Teh Hijau (Camellia sinensis)-Murbei (Morus alba)-Stevia (Stevia rebaudiana) serta Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan*. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rahayu SE dan S Handayani. 2008. *Keanekaragaman Morfologi dan Anatomi Pandanus (Pandanaaceae) di Jawa Barat*. Vis Vitalis, 1(2) : 29-44.

Rahmat. 2009. *Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Sayuran Indigenous Jawa Barat*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.



Rahmi, Hayatul. 2017. *Review : Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia*. Jurnal Agrotek Indonesia 2 (1) : 34 – 38.

Ravikumar, C. 2014. *Review on herbal teas*. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research, 6(5): 236.

Redha, Abdi. 2010. *Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis*. Jurnal Belian. 2: 196-202.

Sastrohamidjojo, H. 2004. *Kimia Minyak Atsiri*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta

Setiawan, Andri., Kunarto, B., Yuliarti, E. S. 2019. *Ekstraksi Daun Peppermint (Mentha piperita L.) Menggunakan Metode Microwave Assited Extraction terhadap Total Fenolik, Tanin, Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang.

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, Maya Puspita Sari. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

Shinya, Hiromi. 2008. *The Miracle of Enzyme*. PT Mizan Publika. Bandung.

Silalahi M dan Nisyawati. 2018. *Ethnobotanical study of the traditional steam-bathing by batak ethnic in North Sumatra, Indonesia* (in press). Pacific Conservation Biology 25(3): 266-282.

Silalahi M. 2016. *Manfaat Dan Aktivitas Biologi*. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta, 26 November 2016 B.01.01-B.01.012.

Sujarwo W, Keim AP, Savo V, Guarrera PM, Caneva G. 2015. *Ethnobotanical study of Loloh: Traditional herbal drinks from Bali (Indonesia)*. Journal of Ethnopharmacology, 169: 34-48



- Sunarni, T. 2007. *Flavonoid Antioksidan Penangkap Radikal Dari Daun Kepel (Stelechocarpus burahol (Bl.) Hook f. & Th.)*. Majalah Farmasi Indonesia, 18 (3): 111–116.
- Susiana. 2012. *Pengaruh Rasio Massa Daun Suji / Pelarut, Temperatur Dan Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Klorofil Daun Suji Secara Batch Dengan Pengontakan Dispersi*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol 1. UNPAR. Parahyangan.
- Teng, L.C., Shen, T. C., dan Goh, S. H. 1979. *The flavouring Compound Of The Leaves Of Pandanus Amaryllifolius*. *Economic Botany*, 33: 72-74.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan Obat-obatan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Towaha, J. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* Vol.19.
- USDA. 2009. *Coriander seeds nutrition facts (USDA national nutrient data)*. <http://www.nutrition-and-you.com>. [diakses pada : 3 Februari 2011].
- Wahyuningsih, M.S.H. 2011. *Deskriptif Penelitian Dasar Herbal Medicine. Bagian Farmasi Kedokteran*. Fakultas Kedokteran Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Wildman, R. E. (Ed.). 2001. *Handbook of nutraceuticals and functional foods*. CRC press. United States.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta.
- Wirawan, I.K., Kencana, P.K.D., Utama, I.M.S. 2020. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia serta Sensori Teh Daun*

Bambu Tabah (Gigantochloa nigrociliata BUSE-KURZ). Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian), 8(2): 249–256.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.

