

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3709-1995 Rempah-Rempah Bubuk*. Jakarta. 7 hal.
- Afdila, Y. 2019. Pengaruh Penambahan bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale*, Rosc) terhadap Sifat Kimia dan Uji Sensori Teh Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*, L.). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 59 hal.
- Amanda, S. dan N, Laili. 2015. *Fermentasi*. Jakarta: UI Press
- Amarowicz, R., Naczki, M., Shahidi, F., 2000, Antioxidant Activity of Crude Tannins Of Cannola and Rapeseed Hulls, *JAOCS*, 77, 957-961 cit Rohman, A., Riyanto, S., 2004, Uji Aktivitas Antiradikal Ekstrak Kloroform, Etil Asetat dan Kloroform Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dengan Metode DPPH, *Laporan penelitian MAK*, Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Andianto. 2011. *Pohon Berkhasiat Obat dan Keberadaannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Keteknikan Kehutanan dan Pengolahan Hasil Hutan. Departemen Kehutanan RI.
- Anggraeny, A. L. (2019). Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* L.) dan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L.) Terhadap Kualitas produk *Nata De Coco* sebagai Bahan Ajar Biologi. *Skripsi Prodi Pendidikan Biologi UMM*. 1(1)
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- Anonim. 2011. *Red Ginger Extract*. Jepang. Oryza Oil & Fat Chemical CO., LTD. 29 p.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Arifin, S. 1994. *Teknis Pengolahan Teh*. Balai Penelitian Teh dan Kina Gambung. Bandung.
- Arnous, A., Dimitris, P. M. dan Panagiotis, K. 2001. Effect of Principal Polyphenolic Components in Relation to Antioxidant Characteristics of Aged Red Wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49:5736-5742 hal.
- Atik, S. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya Fruit*) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Tanaman Perkebunan*. Direktorat Jenderal Perkebunan.

- Beecher GR, Warden AB, Merken HM. 1999. Analysis of Tea Polyphenols. *Proceedings of the Society for Experimental Biological and Medicine* Vol 220.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wootton, M. 1987. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono (penerjemah). 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. 364 hal.
- Budi, F. S. 2009. Pengambilan Oleoresin dari Ampas Jahe (Hasil Samping Penyulingan Minyak Jahe) dengan Proses Ekstraksi. *TEKNIK*. 30 (3): 156-162.
- Cahyadi, S. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Chen, X. M., Ma, Z. dan Kitts, D. D. 2017. Effects of Processing Method and Age Leaves on Phytochemical Profiles and Bioactivity of Coffee Leaves. *Food Chemistry*. 249 (2018): 143-153.
- Choirul, A. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya Fruit*) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 (2).
- Crozier, A., Clifford, M. N. dan Ashihara, H. 2006. *Plant Secondary Metabolites, Occurrence, Structure and Role in the Human Diet*. UK. Blackwell Publishing. 372 p.
- Dewi, W.A. Ery. 2009. Pengaruh Ekstrak pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) 6 mg/grBB Terhadap Waktu Induksi Tidur Dan Lama Waktu Tidur Mencit Balb/C Yang Diinduksi Thiopental 0,546 mg/20mgBB. Laporan Akhir Karya Tulis Ilmiah. Program Pendidikan Sarjana Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Desmarchelier, C., Coussio, J., and Ciccia, G. 1998. Antioxidant and Free Radikal Scavenging Effects in Extracts of the Medical Herb *Achyrocline Satureioides* (Lam.) DC. (marcela). *Brazilian Journal of Medical and Biological Research* 31 (9): 1163-1170
- Dev, Chaturvedi dan Shrivastava R. 2016. Basketful Benefit of *Cirus limon*. *International Research of Journal Pharmacy* 7 (6): 8. http://www.irjponline.com/admin/php/uploads/2498_pdf.pdf
- Effendi, D. S., M. Syakir, M. Yusron, dan Wiratno. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Teh*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Departemen Pertanian Republik Indonesia. Bogor. 71 hal.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Girsang J. 2003. Kajian Formulasi Minuman Madai dari Rempah-rempah dan Pengaruhnya Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gramza, A., K. Pawlak-Lemanska, J. Korczak, E. Wsowicz dan M. Rudzinska. 2005. Tea Extracts as Free Radical Scavengers. *Warszaw: Polish Journal of Environmental Studies* 14 (6): 861-867.

- Indriani.2021.Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Skripsi Prodi Teknologi Pangan Universitas Udayana*.
- Khatun, M., Egucgi, S., Yamaguchi, T., Takamura, H and Matoba,T. 2006. Effect of Thermal Treatment on Radical Scavenging Activity of Some Species. *Journal Food. Sci. Technol Res.* 12(3): 178-185.
- Kitagawa, I.; Simanjuntak, P.; Hori, K.; Nagami, N.; Mahmud, T.; Shibuya, H.; Kobayashi, M. Seven New Clerodane-Type Diterpenoids, Peronemins A2, A3, B1, B2, B3, C1, And D1, from the Leaves Of *Peronema canescens* (Verbenaceae). *Journal Chemical Pharmacy Bulletin*, 1994, 42 (5), 1050–1055.
- Kusbandari A. dan Susanti, H. 2016. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas terhadap DPPH(1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis melo* var. *Cantalupensis* L.) secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 14 (1): 37-42.
- Kusnadi, N. D., Sukohar, A., Carolia, N. dan Setiawan, G. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah Obesitas. *Majority*. 7 (2): 203-208.
- Kusriani, R. R., A. Nawawi., & T. Turahman. (2011). Uji Aktivitas Ekstrak dan Fraksi Kulit Batang dan Daun Sungkai (*P. Canescens* Jack) Terhadap *Staphylococcus Aureus* Atcc 25923 dan *Escherichia Coli* ATCC 25922. *Jurnal Farmasi Galenika* Volume. 02 ISSN : 2406-9299.
- Laely, N. E. 2016. Uji Efektifitas Air Perasan Jeruk Lemon (*Citrus limon* L.) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Program Studi D3 Farmasi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah. Ciamis.
- Muharni M, Ferlinahayati F, Yohandini H. 2021. Antioxidant, antibacterial, total phenolic and flavonoid contents of sungkai leaves (*Paronema canescens*). *Tropical Journal of Natural Product Research*. 5(3):528-533.
- Mun'im A., Hanani E., Rahmadiyah, 2009. Karakteristik Ekstrak Etanolik Daun Asam Jawa (*Tamarindus Indica* L.). *Makalah Ilmu Kefarmasian*. 6: 38-44
- Mustafa, R.A., Hamid, A.A., Mohamed, S. Dan Abu Bakar, F. 2010. Total phenolic compounds, flavonoids, and radical scavenging activity of 21 selected tropical plants. *Journal of Food science*. 75 (1):C28-C35.
- Nasution, M. Z. dan W. Tjiptadi. 1975. *Pengolahan Teh*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. FATEMETA, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oyen, L.P.A. and N.X. Dung. 1999. Essential-Oil Plant. *Plant Resource of South-East Asia No. 19*. Prosea Bogor. Indonesia.
- Plantamor. 2019. Galeri Tumbuhan. Serai (*Cymbopogon nardus*). <http://plantamor.com/species/info/cymbopogon/nardus> [07 Juli 2019]
- Pindan, N. P., Daniel, Saleh, C., dan Magdaleni, A. R. 2021. Uji Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fraksi N-Heksana, Etil Asetat dan Etanol

Sisadari Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Atomik*. 6(1): 22-27.

Plantamor. 2012. *Peronema canescens*. <http://www.plantamor.com/>. [20 Agustus 2020].

Prasiwi, D., Sundaryono, A., dan Handayani, D. 2018. Aktivitas Fraksi Etanol dari Ekstrak Daun *Peronema canescens* Terhadap Tingkat Pertumbuhan *Plasmodium berghei*. *Alotrop*. 2(1): 25-31.

Priambodo, S.O. 2015. Eukapsulasi Minyak Lemon (*Citrus lemon*) menggunakan Penyalut α - Siklodekstrin Terasetilasi. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Ramadenti, F., Sundaryono, A., & Handayani, D. (2017). Uji Fraksi Etil Asetat Daun *Peronema canescens* terhadap *Plasmodium berghei* pada *Mus musculus*. *Alotrop: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, 1(2), 89–92.

Rosdiana, D.S., Khomsan, A. dan Dwiriani, C.M., 2018. Pengetahuan Asam Urat, Asupan Purin Dan Status Gizi Terhadap Kejadian Hiperurisemia Pada Masyarakat Perdesaan. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 7(2).

Santoso, B. M, 2007, Sereh Wangi Bertanam dan Penyulingan, Cetakan ke 10, Penerbit Kanisius, Yogyakarta, Halaman 29-34.

Simanjuntak, P. 1996. Studi Kimia Senyawa Glikosida Tumbuhan Sungkai, *Peronema canescens* (*Verbenaceae*). *JKTI*. 6(1-2).

Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

Sumitro, Z., Harun, N., dan Efendi, R. 2018. Minuman Instan dari Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar* Roxb) dengan penambahan Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jom Faperta*. 5 Edisi 2

Wibisono, W. G. 2011. *Tanaman Obat Keluarga Berkhasiat*. Ungaran. Vivo Publisher.

Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan terhadap Kesehatan Tubuh*. Healty Choice. Edisi IV.

Widyaningrum.2021.Karakterisasi Serbuk Effervescent Dari Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb) Dengan Variasi Komposisi Jenis Asam. *Jurnal vol 3, no 2*.

Wijayakusuma. 2005. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. EGC. Jakarta.

Wildman REC (editors). 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food*. CRC Press. Boca Raton.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

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