

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, C. I., & Arini, F. (2019). Teh rambut jagung dengan penambahan daun stevia sebagai alternatif minuman fungsional bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, VIII(2).
- Albrigo, L. G., & Carter, R. D. (1997). Structure of Citrus Fruit in Reaction to Processing. Dalam S. Nagy, P. E. Shaw, & M. K. Veldhius (Penyunt.), *Citrus Science and Technology*. The AVI Publishing Company Inc.
- Aldhubiab, B. E. (2012). Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of *Cinnamomum burmannii*. *Pharmacognosy Reviews*, XII(6), 125-131.
- Amalia, D., Ngadiwiyana, & Fachriyah, E. (2013). Sintesis etil sinamat dari sinemaldehid pada minyak kayu manis (*Cinnamomum cassia*) dan uji aktivitas sebagai antidiabetes. *Jurnal Sains dan Matematika*, XXI(4), 108-113.
- Ani, P. N., & Abel, H. C. (2018). Nutrient Phytochemical, and Antrinutrient Composition of *Citrus maxima* Fruit Juice and Peel Extract. *Food Science Nutr*.VI(3), 653-658.
- Angelina, B., Priani, S. E., & Darma, G. C. (2019). Optimasi Formula Fitosom Antioksidan yang Mengandung Ekstrak Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* (Nees & T. Nees)Blume). Bandung: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Bandung.
- Angelina, G., Tyastiningrum, E., Sitorus, E. M., & Aini, N. (2021). Enkapsulasi Serbuk Simplisia Dan Ekstrak Kulit Jeruk Serta Aplikasinya Pada Vegetables Jam. *Jurnal Agroteknologi*, XV(2), 166-181.
- Anggraeni, T. I. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Dan Konsentrasi Gula Semut Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jambu Mete (*Anacardium occidentale*). [Skripsi] Fakultas Teknik, Univeritas Pasundan.
- Anggriawan, M. B., Roswiem, A. P., & Nurcholis, W. (2015). Potensi Ekstrak Air dan Etanol Kulit Batang Kayu Manis Padang (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Aktivitas Enzim A-Glukosidase. *Jurnal Kedokteran Yarsi*, XXIII(2), 91-102.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salakbagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, III(1), 203-214.
- Apriliani, R., Tamrin, & Hermanto. (2019). Pengaruh Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Antioksidan

- Minuman Sari Buah Alpukat (*Persea americana* Mill). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, IV(6), 2621-2634.
- Assamoa, K. K., Yao, A. R., & Yvette, F. B. (2020). Phytochemical Characterization of Herbal Tea from Oranges Peels (*Citrus sinensis* var Blonde) Marketed in Abidjan. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, XII(9), 116-125.
- Aunillah, A., Purwanto, E. H., Wardiana, E. & Iflah, T. (2021). The Effect of Fermentation Process, Extraction Methods and Solvents on Yield, Total Polyphenol, and Antioxidant Levels of Cocoa Beans. *Earth and Environmental Science*, 1-6.
- Balitbang Pertanian. (2019). *Perbedaan Jeruk Keprok dan Jeruk Siam*. Dipetik Desember 14, 2022, dari <http://www.litbang.pertanian.go.id/tahukah-anda/170/>
- Berawi, K. N. (2020). *Antioksidan dan Kesehatan*. Dipetik December 6, 2022, dari <http://staff.unila.ac.id/khairunnisa/2012/01/30/>
- BPOM RI. (2008). *Taksonomi Koleksi Tanaman Obat Kebun: Cinnamomum burmani (Ness & T. Nes) Blume*. Jakarta: Global Express.
- Cahyanto, H. A. (2018). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Pinang (*Areca catechu* L). *Jurnal Kementerian Perindustrian Republik Indonesia*, XIV(2), 70-73.
- Cheigh, C. I., Chung, E. Y., & Chung, M. S. (2012). Enhanced extraction of flavanones hesperidin and narirutin from Citrus unshiu peel using subcritical water. *Journal of Food Engineering*, III(110), 472-477.
- Dari, A. W., Narsa, A. C., & Zamruddin, N. M. (2020). Literature Review: Aktivitas Kulit Jeruk dalam Bidang Farmasi. Samarinda: Mulawarman Pharmaceutical Conference.
- Dewi, A. D. (2019). Aktivitas antioksidan dan antibakteri ekstrak kulit jeruk manis (*Citrus sinensis*) dan aplikasinya sebagai pengawet pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXX(1), 83-90.
- Dewi, B. K., Putra, I. N. K., & Yusasrini, N. L. A. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Herbal Bubuk Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* W.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, XI(1), 1-12.
- Dharmawan, I, B, N, Y. (2016). Isolasi dan Analisis GC-MS Kandungan Minyak Atsiri Kulit Jeruk Siam dengan Metode Distilasi Uap Air. [Skripsi] Jurusan Pendidikan Kimia, Universitas Pendidikan Ganesha.

- Faizasa, K. K., Koushki, M., & Haghghat, S. R. (2017). Physicochemical Properties, Microbial Quality and Sensory Attributes of Different Black Tea Brands. *Current Nutrition & Food Science*, *III*(13), 212-218.
- Fajar, R. I., Wrsiati, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau Pada Perlakuan Suhu Awal Dan Lama Penyeduhan . *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, *VI*(3), 196-202.
- Ferina, A., & Sigiro, O. N. (2021). Identifikasi Potensi Essensial Oil Dari Limbah Kulit Jeruk Siam Di Kabupaten Sambas. Sambas: Politeknik Negeri Sambas.
- Firdausni, Failisnur, & Diza, Y. H. (2011). Potensi Pigmen Cassiavera Pada Minuman Jahe Instan Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Litbang Industri*, *I*(1), 15-21.
- Fitri, W. E., & Putra, A. (2021). Review: Peranan Senyawa Flavonoid Dalam Meningkatkan Sistem Imun Di Masa Pandemi Covid-19. Padang: Imun Di Masa Pandemi Covid-19 .
- Friatna, E. R., Rizqi, A., & Hidayah, T. (2017). *Uji Aktivitas Antioksidan Pada Kulit Jeruk Manis (Citrus sinensis) Sebagai Alternatif Bahan Pembuatan Masker Wajah*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Frillinda, L. P. (2019). *Optimasi Proporsi Teh Herbal Serai (Cymbopogon citratus) DAN PANDAN WANGI (Pandanus amarylifolius Roxb.) Terhadap Karakteristik Sensori Teh Herbal*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Gunawardena, D., Govindaraghavan, S., & Munch, G. (2014). Anti-Inflammatory Properties of Cinnamon Polyphenols and their Monomeric Precursors. *Polyphenols in Human Health and Disease*, *1*(30), 409-425.
- Guo, X. (2017). Effect of Cinnamaldehyde on Glucose Metabolism and Vessel Function. *Medical Science Monitor*(23), 3844-3853.
- Halwell, B. (2012). Free Radicals and Antioxidant. *Nutrition Review*, 257-265.
- Hambali., Nasution, E. Z., & Herliana, E. (2005). *Membuat Aneka Herbal Tea*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hanif, Z. (2020). *Pengembangan Agribisnis Jeruk Nusantara*. Batu: Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika.
- Hanwar, D., Suhendi, A., Trisharyanti, I., Santoso, B., Safitri, M., & Haryoto. (2015). Analisis Profil Metabolit Sekunder Ekstrak Lempuyang Emprit Dengan Kromatografi Gas-Spekstroskopi Massa. *University Research Colloquium*, 158-166.

- Harun, N., Efendi, R., & Simanjuntak, L. (2014). *Penerimaan Panelis Terhadap Teh Herbal dari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan*. Riau: Universitas Riau.
- 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*, III(3), 362-369.
- Ikarini, I., Harwanto., & Yunimar. (2021). Karakteristik Fisik dan Identifikasi Senyawa pada Minyak Atsiri dari Limbah Kulit Jeruk. *Jurnal of Applied Agricultural Sciences*, V(2), 131-137.
- Ikharr, M. S., Yudhistira, A., & Wewengkang, D. S. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan *Stylissa* sp. Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Pharmakon*, VIII(4), 961-967.
- Indastuti. (2019). Potensi Limbah Kulit jeruk Lokal Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020*, II(13).
- Indriani, N. V., Ina, P. T., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, X(2), 200-211.
- Inna, M., Atmania, N., & Priskasari, S. (2010). , Potential Use of *Cinnamomum burmannii* Essential Oil-based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent. *Journal of Density Indonesia*, XVII(3), 80-86.
- Intan, K., Diani, A., & Nurul, A. R. (2021). Aktivitas Antibakteri Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan Perintis*, VIII(2), 121-127.
- Irkin, R., Dogan, S., Degirmenioglu, N., Diken, M. E., & Guldaz, M. (2015). Phenolic Content, Antioxidant Activities And Stimulatory Roles Of Citrus Fruits On Some Lactic Acid Bacteria. *Arch. Biol. Sci*, XVI(4), 1313-1321.
- Khalisa., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, VI(4), 594-601.
- Kholibrina, C. R., & Aswandi, A. (2021). Produk Inovasi Aromaterapi Berbasis Minyak Atsiri Kemenyan, Kamfer Sumatera Dan Ekaliptus. *Jurnal Farmasi Udayana*, X(1), 13-22.

- Kofifa, D. I., Minah, F. N., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Waktu Pengeringan dan Volume Larutan Buah Jeruk dalam Pembuatan Permen Jelly. Malang: Teknik Kimia, Institut Teknologi Nasional Malang.
- Koolaji, N., Shammugasamy, B., Schindeler, A., Dong, Q., Dehghani, F., & Valtchev, P. (2019). Citrus Peel Flavonoids as Potential Cancer Prevention Agents. *Current Developments In Nutrition*.
- Krisno, W., Nursahidin, R., Sitorus, R. Y., Ananda, F. R., & Guskarnali. (2021). Penentuan Kualitas Air Minum Dalam Kemasan Ditinjau Dari Parameter Nilai pH DAN TDS. Banga Belitung: Universitas Bangka Belitung.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & Hanggita, S. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, *1*(2), 9-21.
- Marie, A. (2023). *Cinnamon Benefits and Side Effects*. Dipetik March 21, 2023, dari <https://www.healabel.com/cinnamon-benefits/>
- Marpaung, N.H.A. (2019). Efek Imunomodulator Ekstrak Etil Asetat Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val) terhadap Aktivitas Fagositosis dan Titer Antibodi Mencit Jantan. [Skripsi] Jurusan Farmasi, Universitas Sumatera Utara.
- Maslahat, M., Nurilmala, F., & Harpeni, L. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Simplisia Daun Sembung (*Blumea balsamifera*). *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, *III*(2), 129-136.
- Mehmood, B., Dar, K. K., Ali, S., Awan, U. A., Nayyer, A. Q., Ghous, T., & Andleeb, S. (2015). Short communication: in vitro assessment of antioxidant, antibacterial and phytochemical anlysis of peel of *Citrus sinensis*. *Pak J Pham Sci*, *XVIII*, 231-239.
- Millatulhaq, S. (2022). *Teh Kulit Jeruk Sebagai Sumber Antioksidan Alami Bagi Kesehatan*. Dipetik Desember 7, 2022, dari <http://penulis.ukm.um.ac.id/teh-kulit-jeruk-sebagai-sumber-antioksidan-alami-bagi-kesehatan/>
- Mustafidah, R., Asyari, R. P., Velayati, J. M., & Sayekti, T. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk sebagai FortifikanGuna Memperkaya Nilai Gizi pada Cokelat. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, *II*(2), 121-130.
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018). Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia Sinensis* L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin Dan Katekin. *Lantanida Journal*, 1-102.
- Ngadiwiyana, I. N. B. & Purbowotiningrum, A, P. (2011). Potensi Sinamaldehyd Hasil Isolasi Minyak Kayu Manis Sebagai Senyawa Antidiabetes. *Majalah Farmasi Indonesia*. *XXII*(1), 9-14.

- Nuraini, H., Ishar., & Darius. (2019). Inovasi Pengolahan Abon Lokan (*Pilsbryoconcha exilis*) Dengan Perlakuan Substitusi Tebu Telur (*Saccharum edule*). *Agritepa*, *VI*(1), 37-54.
- Nurfita, T. A. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Instan Berbasis Teh Hijau Mutu Dust Dengan Penambahan Ekstrak Peppermint (*Mentha piperita L.*). [Skripsi] Universitas Semarang.
- Nurhayati, D. R., & yusoff, S. F. (2022). *Herbal dan Rempah* (1 ed.). Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Nurlaela, R. S., Aminah, S., Indrastuti, N. A., & Larasati, A. N. (2021). Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Siam Dengan Cascara Arabika Dan Waktu Penyeduhan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Teh Celup. *Jurnal Agroindustri Halal*, *VII*(2), 207-214.
- Pae, M., Meydani, S. N., & Wu, D. (2012). The Role of Nutrition in Enhancing Immunity in Aging. *Nutritional modulation of immunosenescence*, *III*(1), 91-129.
- Perez, T. S. C., Moorilon, G. V. N., Velasco, C. E.O., Cruz, A. R. N., Carranza, P. H., & Sosa, R. A. (2021). Review The Relation between Drying Conditions and the Development of Volatile Compounds in Saffron (*Crocus sativus*). *Molecules*, 1-18.
- Putri, N. I. (2018). Kajian Potensi Kayu Manis dan Teh sebagai Pangan Antidiabetes. *Jurnal Kesehatan*, *IX*(3), 485-496.
- Rahayu, D. P. (2021). Analisis Kadar Air Dan Abu, Serta Komponen Kimia Pada Sampel Batang Pisang Dengan Variasi Waktu Hidrolisis. [Skripsi] Universitas Islam Indonesia.
- Ramadhani, A. (2017). Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) serta Uji Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri. [Skripsi] Departemen Kimia, Universitas Sumatera Utara.
- Rao, P. V., & Gan, S. H. (2014). Cinnamon: A Multifaceted Medicinal Plant. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 1-12.
- Ravikumar. (2014). Review on Herbal Teas. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, *VI*(5), 236-238.
- Rukminasari, N., Nadiarti., & Awaluddin, K. (2014). Pengaruh Derajat Keasaman (pH) Air Laut Terhadap Konsentrasi Kalsium Dan Laju Pertumbuhan *Halimeda sp.* *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*, *XXIV*(1), 28-34.

- Rumagit, H., Runtuwene, M., Max, R. J., & Sri, S. (2015). Uji Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Spons Lamellodysidea herbacea. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, IV(3), 183-192.
- Rusli, M. (2010). *Sukses Memproduksi Minyak Atsiri*. Jakarta: Argo Medoa Pustaka.
- Saidi, M. M. (2020). Analisis Parameter Kualitas Air Minum (pH, ORP, TDS, DO, Dan Kadar Garam) Pada Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK).[Skripsi] Universitas Islam Yogyakarta.
- Satari, B., & Karimi, K. (2018). Citrus processing wastes: Environmental impacts, recent advances, and future perspectives in total valorization. *Resources, Conversations, and Recycling*(129), 153-167.
- Savitri, K. A., Widarta, I. R., & Jambe, A. N. (2019). Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, VIII(4), 419-429.
- Scordino, M., & Sabatino, L. (2014). Chapter 9-characterization of polyphenolic profile of citrus fruit by HPLC/PDA/ESI/MS-MS. Dalam *Polyphenols in Plants* (hal. 187-199). San Diego: Academic Press.
- Shan, B. (2007). bacterial Properties and Major Bioactive Components of Cinnamon Stick (*Cinnamomum Burmannii*): Activity Against Foodborne Pathogenic Bacteria. *Journal Agriculture Food Chemistry*, V(14), 84-90.
- Siagian, I, D, N., Bintoro, V, P., & Nurwantoro. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rbaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, IV(1), 23-29.
- Sigalingging, C. (2019). *Pembuatan Bubuk Kopi Dengan Campuran Bubuk Kakao dan Bubuk Jahe Merah*. Tesis. Universitas Sumatera Utara: Program Studi Magister Ilmu Pangan Fakultas Teknologi Pertanian.
- Singh, B., Singh, J. P., Kaur, A., & Singh, N. (2020). Phenolic composition, antioxidant potential and health benefits of citrus peel. *Food Research International*.
- SNI. (2013). *SNI 3836:2013 (Teh kering dalam kemasan)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sukmana, I, K., Lukmayani, Y., & Kodir, R, A. (2017). Pembanding yang digunakan adalah asam galat, karena asam galat merupakan turunan dari asam hidroksibenzoat dimana asam hidroksibenzoat ini merupakan asam fenol yang sederhana. [Prosiding Seminar] Jurusan Farmasi, Universitas Islam Bandung.
- Sunarhum, W. B., Yudawati, A. N., & Asih, N. E. (2021). Effect of different brewing techniques and addition of lemon peel (*Citrus limon*) on physico-chemical

- characteristics and organoleptic of cascara tea. *Earth and Environmental Science*, 1-7.
- Susanti, R. M. (2016). Analisis Aktivitas Antioksidan Teh Hitam Celup Menggunakan Metode Superoksida Dismutase (SOD). [Skripsi] Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Syafarina, M., Irham, T., & Edyson. (2017). *Perbedaan Total Flavonoid antara Tahapan Pengeringan Alami dan Buatan pada Ekstrak Daun Binjai (Mangifera caesia)*. [Skripsi] Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Lambung Mangkurat.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, V(2), 66-73.
- Tasia, W. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Potensi cincau hitam (*Mesona palustris* BI.) , Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, II(4), 128-136.
- Vanessa, R., Lorensia, M. E., & Yuniarti, A. (2014). *Pemanfaatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii BI.) Untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Total Darah Pada Tikus Putih*. Yogyakarta: Universitas Atmajaya.
- Wardatun, S., Rustiani, E., & Dahmayanti, O. (2020). Pengembangan Mikrogranul Mukoadhesif Ekstrak Kayu Manis Dengan Kombinasi Polimer Karbopol Dan Gelatin. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, VII(1), 9-15.
- Watuguli, T., Wael, S., & Wansi, S. (2014). Analisis kadar klorin pada teh celuo berdasarkan waktu seduhan. *Biopendix*, I(1), 24-31.
- Widi, S. (2022, September 14). *Berapa Konsumsi Teh per Kapita di Indonesia? Diambil kembali dari dataindonesia.id: <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/berapa-konsumsi-teh-per-kapita-di-indonesia>*
- Widiyanto, I., Anandito, B. K., & Khasanah, L. U. (2013). Ekstraksi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*): Optimasi Rendemen Dan Pengujian Karakteristik Mutu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI(1), 7-15.
- Wiratna, G., Rahmawati, & Linda, R. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pointianak. *Jurnal Protobiont*, VIII(2), 69-73.
- 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*, IV(2), 1-5.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*.

- Yenrina, R., Yuliana, & Dini, R. (2011). *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Yufita, S. W. (2019). Identifikasi Morfologi Tanaman jeruk Kuok (*Citrus nobilis* L) dan Tingkat Kesuburan Tanah di Kecamatan Bangkinang Barat Kabupaten Kampar. [Skripsi] Fakultas Pertanian, Universitas Islam Riau.
- Yulianis, Fitriani, E., & Sanuddin, M. (2020). Penetapan Kadar Polifenol Ekstrak Dan Fraksi Kulit Pinang (*Areca catechu* L.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, VI(1), 170-178.

