

DAFTAR PUSTAKA

- Aksara, R., Musa, W., & Alio, L. (2013). Identifikasi Senyawa Alkaloid Dari Ekstrak Metanol Kulit Batang Mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Entropi*, 8(1), 514–519.
- Amanto, B., Aprilia, T., & Nursiwi, A. (2019). Pengaruh Lama Blanching Dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensori Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1–11.
- Anggorowati, D., Priandini, G., & Thufail. (2016). Potensi daun alpukat (*persea americana miller*) sebagai minuman teh herbal yang kaya antioksidan. *Industri Inovatif*, 6(1), 1–7.
- Anggraini, T., Dewi, Y., & Seyuti, K. (2017). Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam Dan Putih Dari Beberapa Daerah Di Sumatera Barat. 7(2), 123–136.
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, S. D., & Azhar, F. (2014). Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita*, L.) Terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban). *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 79.
- Angraiyati, D., & Dan Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta*, 4(1).
- Anisyah, L., Hasana, A., & Tiando, S. (2022). Pemberdayaan Kelompok PKK Kelurahan Kauman Kota Mlang Dalam Pemanfaatan Bunga Telang Sebagai Teh Herbal Di Masa Pandemi COVID 19. *SELAPARANG. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(1), 175–179.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 3836:2013 Persyaratan Mutu Teh Kering Dalam Kemasan. Badan Standardisasi Nasional.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. 1(2), 109–123.
- BPOM. (2005). Peraturan Kepala BPOM RI nomor HK 00.05.52.0685. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 1–13.
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol Dan Potensi Antioksidan Dari Kacang-Kacangan: Review. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91–102.
- Endarini, L. (2016). *Farmakognisi Dan Fitokimia*.
- Fakriah, Kurniasih, E., Adriana, & Rusydi. (2019). Sosialisasi Bahaya Radikal Bebas Dan Fungsi Antioksidan Alami Bagi Kesehatan. *Jurnal Vokasi*, 3(1), 1–7.
- Farrel, R., Aulawi, T., & Darmawi, A. (2020). Analisis Mutu Simplisia Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) dengan Suhu Pengeringan

yang Berbeda. 7(1), 136–143.

- Fauzan, S., Rahmadani, F., Devi, S., Akyun, Q., & Aulia, W. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Seketi Melalui Inovasi Olahan Jahe Merah. 2(2), 65–68.
- Fauzziyah, I., Widyaningsih, T., & Widyastuti, E. (2016). Liangteh Berbasis Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl), Pandan (*Pandanus amaryllifolius*), Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(2), 536–541.
- Harahap, A. D., Efendi, R., & Harun, N. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zyngiber officinale* var *rubrum*) dan Kulit Ekstrak Nanas (*Ananas comous* L.Mer) dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jom Faperta*, 3(2), 1–16.
- Hardiana, R., Rudiyansyah, & Zaharah, A. (2012). Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1), 8–13.
- Herawati, N., Sukatiningsih, & Windrati, W. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) Dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Agrotek*, 6(1), 40–50.
- Hermawan, H., Sari, B. L., & Nashrianto, H. (2018). Kadar polifenol dan aktivitas antioksidan ekstrak etil asetat dan metanol buah ketapang (*Terminalia catappa* L.). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1), 1–8.
- Hidayati, F., Agusmawanti, P., & Firdausy, M. (2015). Pengaruh Pemberian Estrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Jumlah Sel Makrofag Ulkus Traumatikus Mukosa Mulut Akibat Bahan Kimiawi. *ODONTO Dental Journal*, 2(1), 51–57.
- Ihromi, S., Asmawati, Dewi, E., & Muliatiningsih. (2019). Teh Bubuk Herbal Daun Ashitaba Dan Kulit Buah Naga. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(2), 73–79.
- Juariah, S., Wiranda, J., & Sepryani, H. (2022). Uji Efektifitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans*. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science (JoIMedLabS)*, 3(1), 81–89.
- Kartika Dewi, B., Kencana Putra, I. N., & Ari Yusasrini, N. L. (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 (ITEPA)*, 11(1), 1–12.
- Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., Hardo, T., & Brotosudarmo, P. (2018). Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur) Various Carotenoid Extraction Methods from Sources of Plants in Recent Decade (Review Paper). *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*, 13(1), 40–50.
- Mardiyarningsih, A., & Aini, R. (2014). Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) Sebagai Agen Antibakteri.

Pharmaciana, 4(2), 185–192.

- Margaretta, S., Handayani, S., Indraswati, N., & Hindarso, H. (2011). Ekstraksi senyawa phenolic *Pandanus amaryllifolius* roxb. sebagai antioksidanalami. *Journal.Widya Teknik*, 10(1), 21–30.
- Mariati, Baa, L., & Baco, A. (2022). Kualitas Telur Pindang Dengan Penambahan Tanaman Sumber Tanin Yang Berbeda: Studi Kepustakaan. 7(2), 4968–4977.
- Marina, R., & Astuti, E. P. (2012). Potensi Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Mangkokan (*Notophanax Scutellarium*) Sebagai Repelen Nyamuk *Aedes Abopictus*. *Aspirator*, 4(2), 85–91.
- Merdekawati, W., Karwur, F., & Susanto' A.B. (2017). Karotenoid Pada Algae: Kajian Tentang Biosintesis , Distribusi Serta Fungsi. *Jurnal Bioma*, 13(1), 23–32.
- Munadi, R. (2020). Analisis Komponen Kimia Dan Uji Antioksidan Ekstrak Rimpang Merah (*Zingiber officinale* Rosc.Var rubrum). *Cokroaminoto Journal Of Chemical Science*, 2(1), 1–6.
- 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. *Jurnal Lantanida*, 6(1), 1–11.
- Muzaki, D., & Wahyuni, R. (2015). Pengaruh Penambahan Ginger Kering (*Zingiber officinale*) Terhadap Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Teknologi Pangan*, 6(2), 67–75.
- Nugroho, M. B. (2013). Morfologi Dan Taksonomi Tanaman Jahe. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Pamungkas, D. K., Retnaningtyas, Y., & Wulandari, L. (2017). Pengujian Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Metanol Daun Mangga Gadung (*Mangifera indica* L. var . gadung) dan Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb .). *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 5(1), 46–49.
- Pratama, A. N., & Busman, H. (2020). Potensi Antioksidan Kedelai (*Glycine Max* L) Terhadap Penangkapan Radikal Bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 497–504.
- Purbaya, S., Aisyah, L. S., & Arianti, W. E. (2018). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe var . sunti) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. 1, 29–34.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume) Dengan Berbagai Pelarut. *Jurnal Kovalen*, 3(1), 24–32.
- Rahmadani, N., Ruslan, & Satrimafitrah, P. (2018). Penerapan Metode Ekstraksi Pelarut Dalam Pemisahan Minyak Atsiri Jahe Merah (*Zingiber officinale*

- Var . Rubrum). Jurnal Kovalen, 4(1), 74–81.
- Redha, A. (2010). Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. Jurnal Berlian, 9(2), 196–202.
- Restiani, K. D. (2009). Uji Sediaan Serbuk Instan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Sebagai Tonikum Terhadap Mencit Jantan Galur Swiss Webster. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta, 1–22.
- Ryadha, R., Aulia, N., & Batara, A. (2021). Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. 3(1), 30–42.
- Saputra, W., Puspaningrum, E., & Sukendah. (2017). Color Matching Untuk Deteksi Kandungan Klorofil Menggunakan Data Foto Daun Berbasis Mobile (IDC-BASED ON LEAF IMAGE). XII(1), 75–80.
- Sari, A., & Susanti, R. (2021). Gambaran Pengetahuan Tentang Prebiotik Jahe Untuk Penurunan Nyeri Haid Pada Mahasiswi Diii Kebidanan Universitas Ngudi Waluyo Ungaran Tahun 2021. Journal of Holistics and Health Sciences, 3(2), 72–82.
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.): Review. Tropical Bioscience: Journal of Biological Science, 1(2), 11–18.
- Sari, R., & Rahayuningsih, H. (2014). Pengaruh Pemberian Jahe Merah (*Zingiber officinale* var rubrum) Terhadap Kadar Kolesterol Total Wanita Dislipidemia. Journal of Nutrition College, 3(4), 1–41.
- Sayoga, M., Wartini, N., & Suhendra, L. (2020). Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Alami Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* R.). Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri, 8(2), 234–245.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). Alami dan Sintetik (1 ed).
- Setiawan, A., & Pujimulyani, D. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). Jurnal Seminar Nasional, April, 1–7.
- Silalahi, M. (2018). *Pandanus amaryllifolius* Roxb (Pemanfaatan dan Potensinya Sebagai Pengawet Makanan). Jurnal Pro Life, 5(3), 626–636.
- Sisnetia, F. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Daun Sirih (*Piper betle*, Linn.). [Skripsi] Universitas Andalas.
- Song, N., & Banyo, Y. (2011). Konsentrasi Klorofil Daun Sebagai Indikator Kekurangan Air Pada Tanaman. Jurnal Ilmiah Sains, 11(2), 167–173.
- Srikandi, Humairoh, M., & Sutamihardja, R. (2020). Kandungan Gingerol Dan Shogaol Dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe) Dengan

Metode Maserasi Bertingkat. *Jurnal Al-Kimiya*, 7(2), 75–81.

Syukri, D. (2019). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan.

Widyanti, N. luh D., Yulianti, N. L., & Setiyo, Y. (2021). Karakteristik Pengeringan dan Sifat Fisik Bubuk Jahe Merah Kering (*Zingiber Officinale* Var.rubrum) Dengan Variasi Ketebalan Irisan dan Suhu Pengeringan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 9(2), 148.

Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2 Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Journal Fortech*, 1(1), 1–9.

Wildman, R. E. . (2001). Nutraceuticals and cancer. In *Nutraceuticals and Cancer*.

Wiratara, P. R. W., & Ifadah, R. A. (2022). Karakteristik Teh Herbal Daun Kalistemon (*Melaleuca viminalis*) Berdasarkan Variasi Suhu dan Waktu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 16–22.

Wiratna, G., Rahmawati, & Linda, R. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(2), 69–73.

Wirzan, A., Dewi, A., & Hamzah, F. (2018). Penambahan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dalam Pembuatan Teh Herbal Daun Alpukat (*Persea americana* Mill). 4(1), 1–12.

Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.

