

DAFTAR PUSTAKA

- Abd Ghafar, M. F., Prasad, K. N., Weng, K. K., dan Ismail, A. 2010. Flavonoid, Hesperidine, Total Phenolic Contents and Antioxidant Activities from Citrus Species. *African Journal of Biotechnology* 9(3): 326–330.
- Adesh, A. B., Gopalakrishna, B., Kusum, S. A., dan Tiwari, O. 2012. Stevia : A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal Of Advances In Pharmacy, Biology And Chemistry* 1(3): 362–368.
- Adri, D., dan Hersoelistyorini, W. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengerinan muricata Linn.) Leaf Tea Based on Variants Time Drying. *Jurnal Pangan Dan Gizi* 4(7): 1–12.
- Ajeng, R. G. 2016. *Uji Organoleptik dan Antioksidan Teh Daun Kelor dan Kulit Jeruk Purut Purut dengan Variasi Suhu Pengerinan*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Ancillo, G., dan Medina, A. 2015. *Botanical monographs Citrus*. Spanyol: Universitat de València E. G.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Volume 1. Padang: Erka Publishing.
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, S. D., dan Azhar, F. 2014. Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita*, L.) Terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban). *Jurnal Litbang Industri* 4(2): 79–88.
- Arumsari, K., Aminah, S., dan Nurrahman. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan Dan Gizi* 9(2): 128–140.
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori Dari Daun Stevia. *Reaktor* 11(2): 57.
- Chandra, A., dan Witono, J. R. B. 2018. Pengaruh Berbagai Proses Dehidrasi pada Pengerinan Daun Stevia Rebaudiana. *Jurusan Teknik Kimia* 11(1): 1–6.
- Dalimartha, S. 2007. *Atlas Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Daud, N. N., Ya'akob, H., dan Rosdi, M. N. 2016. Acetogenins of *Annona muricata* leaves: Characterize and Potential Anticancer Study. *Integrative Cancer Science and Therapeutics* 3(4): 543-551.
- Dewitayani, Sulaiman, M. I., dan Widayat, H. P. 2019. Studi Pembuatan Teh Celup Daun Ruku-Ruku (*Ocimum tenuiflorum* L.) dengan Penambahan

- Bubuk Jahe sebagai Minuman Penyegar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 4(1): 510–516.
- Desy, I., Siagian, N., dan Bintoro, V. P. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1): 23–29.
- Gunawan, Y. 2022. *Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni) terhadap Karakteristik Teh Oolong*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Gupta, E., Purwar, S., dan Sundaram, S. 2013. Nutritional and Therapeutic Values of Stevia Rebaudiana : A review. *Journal of Medicinal Plants Research* 7(46): 3343–3353.
- Gupta, P., Sharma, S., S., dan Saxena, S. 2010. Callusing in Stevia rebaudiana (Natural Sweetner) for Steviol Glycoside Production. *International Journal of Biological, Biomocular, Agricultural, Food and Biotechnology Engineering* 4(12): 893-897.
- Hadriyani, Nur. 2022. *Analisis Fisikokimia Minuman Fungsional Berbasis Daun Tapak Dara (Catharanthus roseus) dan Daun Stevia (Stevia rebaudiana B.) sebagai Alternatif Analgesik*. [Skripsi]. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Hambali, Nasution, dan Herliana. 2006. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hamid, A. A., Aiyelaagbe, O. O., Usman, L. A., Ameen, O. M., dan Lawal, A. 2010. Antioxidants : Its medicinal and pharmacological applications. *African Journal of Pure and Applied Chemistry* 4(8): 142–151.
- Handayani, H., Sriherfyna, F. H., dan Yunianta. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode *Ultrasonic Bath* (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 4(1): 262–272.
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., dan Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 6(4): 67–74.
- Hastuti, A. M., dan 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 Collage* 3(3): 362–369.
- Inggrid, H. M., dan Santoso, H. 2014. *Ekstraksi Antioksidan Dan Senyawa Aktif Dari Buah Kiwi (Actinidia deliciosa)*. Lemabga Penelitian dan Pengabdian

Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.

- Iskandar, D., Susanto, A., dan Dwi, P. 2018. *Uji Efektivitas Kulit Jeruk Purut (Citrus Hystrix Dc.) terhadap Pertumbuhan Jamur Candida Albicans dengan Metode Difusi*. [Skripsi]. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika.
- Jumardi, Hamzah, F., dan Ayu, D. F. 2018. Kombinasi Kulit Buah Jeruk Purut dan Seledri pada Pembuatan Teh Herbal. *JOM FAPERTA* 5(1): 1–11.
- Joe, W. 2012. *Dahsyatnya Khasiat Sirsak untuk Banyak Penyakit Mematikan*. Yogyakarta: ANDI.
- Karori, S. ., Wachira, F. ., Wanyoko, J. ., dan Ngure, R. . 2007. Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products. *African Journal of Biotechnology* 6(19): 2287–2296.
- Kurniasih, N., Kusmiyati, M., Nurhasanah, Sari, R. P., dan Wafdan, R. 2015. Potensi Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn), Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis), dan Daun Benalu Mangga (*Dendrophthoe pentandra*) sebagai Antioksidan Pencegah Kanker. *Jurnal Sunan Gunung Djati State Islamic University(UIN)* 9(1): 165.
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., dan Aviantara, I. G. N. 2020. Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal Beta (Biosisten Dan Teknik Pertanian)* 8(2): 223–230.
- Mardiana, L. dan Ratnasari, J. 2014. *Ramuan dan Khasiat Sirsak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mario, MJ., Alice, VL., Nathalia, RVD. 2010. Supercritical Fluid Extraction and Stabilization of Phenolic Compounds from Natural Sources – Review (supercritical extraction and stabilization of phenolic compounds). *The Open Chemical Engineering J.* 4(2):51-60
- Miftahendrawati, 2014. *Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix) terhadap Bakteri Streptococcus Mutans (In Vitro)*. [Skripsi]. Makasar: Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Mishra, P. K., Singht, R., Kumar, U., dan Prakash, V. 2010. Stevia Rebaudiana - A Magical Sweetener. *Global Journal of Biotechnology and Biochemistry* 5(1): 62–74).
- Muizuddin, M., dan Zubaidah, E. 2015. Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata* linn.) dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak Dipasaran. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(4): 1662–1672.
- Murniati, Suhendra, D., Ryantin G, E., Handayani, S. S., dan Ariani, D. 2020.

Penambahan Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Purut Terhadap Kualitas Sabun Transparan Dari Minyak Inti Buah Ketapang. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)* 9(2): 176–187

Mutmainnah, N., Chadijah, S., dan 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

Naspiah, N., Masruhim, M. A., dan Fitriani, V. Y. 2013. Uji Antioksidan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn) terhadap DPPH (1-1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil). *Indonesian Journal of Applied Sciences* 3(2): 62–65.

Nogata, Y., Sakamoto, K., Shiratsuchi, H., Ishii, T., Yano, M., dan Ohta, H. 2006. Flavonoid Composition of Fruit Tissues of Citrus Species. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry* 70(1): 178–192.

Nurjannah, A. 2021. *Formulasi Daun Kelor (Moringa Oliefera) dan Daun Sirsak (Annona muricata L.) pada Pembuatan The Herbal*. [Skripsi]. Makasar: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.

Prasetyorini, Moerfiah, Wardatun, S., dan Rusli, Z. 2014. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak (*Anonna muricata* Linn). *Penelitian Gizi Makan* 37(2): 137–144.

Purwanti, L., Dasuki, U. A., dan Imawan, A. R. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia sinensis (L.) Kuntze*) dengan Metode Seduhan Berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa* 2(1): 19–25.

Rahayu, F., Jose, C., dan Haryani, Y. 2015. Total Fenolik Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan dari Produk Teh Hijau dan Teh Hitam Tanaman Bangun-Bangun (*Coleus amboinicus*) dengan Perlakuan ETT Rumput Paitan. *JOM FMIPA* 2(1), 170–177.

Rahmi, U., Manjang, Y., dan Santoni, A. 2013. Profil Fitokimia Metabolit Sekunder dan Uji Aktivitas Antioksidan Tanaman Jeruk Purut (*Citrus histrix* DC) dan Jeruk Bali (*Citrus maxima* (Burm.f.) Merr). *Jurnal Kimia Unand* 2(2): 109–114.

Raini, M., dan Isnawati, A. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan* 21(4): 145–156.

Rifqiawan, R. A., dan Moncayo, G. 2018. *Pengenalan Tanaman Stevia sebagai Pemanis Alami Pengganti Gula Bagi Penderita Diabetes Melitus*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UIN Walisongo Semarang.

Santi, I., Amirah, S., dan Andrian, I. 2022. Sosialisai Pembuatan Teh Herbal dalam Kemasan Teh Celup pada Kelompok PKK Kalabbiran, Kabupaten

Takalar. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat* 11(1): 22–25.

- Saragih, S. F. J., Suter, I. K., dan Yusasrini, N. L. A. 2021. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Celup Kulit Anggur (*Vitis vinifera* L.) pada Suhu dan Waktu Pengeringan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 10(3): 424–435.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., dan Prabawa, S. 2019. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian XII(2)*: 68–77.
- Savita, S. ., Sheela, K., Sunanda, S., Shankar, A. G., dan Ramakrishna, P. 2004. Stevia rebaudiana – A Functional Component for Food Industry. *Journal of Human Ecologi* 15(4): 261–264.
- Setyaningsih, Dwi, A. Anton, dan P. Maya 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- SNI. (2013). *SNI 3836:2013 (Teh Kering Dalam Kemasan)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sucianti, A., Yusa, N. M., dan Sughita, I. M. 2021. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Mint (*Mentha piperita* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 10(3): 378–388.
- Sunarjonoo, H. 2005. *Sirsak Srikaya: Budidaya untuk Menghasilkan Buah Prima*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Suranto, A. 2011. *Dahsyatnya Sirsak Tumpas Penyakit*. Jakarta: Jakarta Pustaka Bunda
- Susanna, D., Rahman, A., dan Pawenang, E. T. 2008. Potensi Daun Pandan Wangi untuk Membunuh Larva Nyamuk *Aedes Aegypti*. *Jurnal Ekologi Kesehatan* 2(2): 11–16.
- Susilo, J. 2013. *Bertani Jeruk Purut*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Utami, P., Puspaningtyas, dan Evira., D. 2013. *The Miracle of Herb*. Jakarta: Jakarta Agromedia Pustak
- Talha, M., Hussain, I., Ullah, R., dan Khan, L. 2012. Analysis of Stevioside in Stevia rebaudiana. *Journal of Medicinal Plants Research* 6(11): 2216–2219.
- Wijaya, H, 2010. *Potensi Pemanfaatan Flavor Jeruk Purut*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian . Institut Pertanian Bogor.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif Reviewer* : Andalas University Press