

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T., Diana S., Sahadi D.I., Firdaus A. (2014). Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita* L.) terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban). *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 3 No. 2.
- Anggraini, T. (2018). *Proses dan Manfaat Teh*. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Angraiyati, D. dan Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta UR* Vol. 4 No. 1 Februari 2017.
- Alankar, S. (2009). *A Review on Peppermint Oil*. *Asian Journal of Phamaceutical and Clinical Research* Vol. 2 No. 2
- Apak. (2007). *Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assay Applied to Phenolic Compounds with the CUPRAC Assay Molecules*. 12:1496-1547.
- Armando, Tio L. (2017). Formulasi Pembuatan Teh Celup Fungsional dengan Penambahan Adas (*Foeniculum vulgare* mill.) sebagai Inovasi KulinerKhas Tengger, Jawa Timur. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- [BSN]. (1992). SNI 19-2897-92 Cara Uji Cemarana Mikroba. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN]. (2013). SNI 3836:2013 Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional, 1-11.
- Ciptaningsih, E. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi. [Tesis]. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia: Depok.
- Davis, A. (2012). *Chemistry of Coffee Leaf Tea. Stimulating Plants. Flora of Tropical East Africa Completed. Kewscientist. Published in Spring and Autumn* : 2012, ISSN : 0967 – 8018.
- Eviza, A, Novita, R, dan Irzal. (2019). Uji Kinerja Alat Pengolah Teh kahwa daun (Teh Herbal Sumatera Barat). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 23, No.01, Maret 2019, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019.

- Fatimah, Y. (2006). Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Menggunakan Oven Gelombang Mikro (Mikrowave Oven). Skripsi. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Fayed, M.A. (2019). *Mentha piperita* L., A Promising dental care herb mainly against cariogenic bacteria, *Universal Journal of Pharmaceutical Research*, Vol.4 No. 3: 33-38.
- Fitri, N.S. (2008). Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Garis, Pirdan, Romalasari, A., dan Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara menjadi Teh Celup. IRWNS. Politeknik Negeri Subang.
- Hadipoentyanti, E. (2012). Pedoman Teknis Mengenal Tanaman *Mentha* (*Mentha arvensis* L.) dan Budidayanya. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal: 1-2.
- Hassmy, Putri, N., Abidjulu, J., & Yudistira, A. (2017). Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 6(4)
- Hecimovic I, Belscak A, Horzic D. (2011). *Comperative study of polyphenols and caffeine in different coffe varieties affected by the degree of roasting*. *J Food Chemistry*. 129: 991-1000.
- Hermawan, Heri, Sari, B., dan Nashrianto, H. (2018). *Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat dan Metanol Buah Ketapang (Terminalia catappa L.)*. *Jurnal Ilmiah Farmasi* Vol. 1 No. 1
- Inti, K. (2008). *Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Irmawati. (2015). *Keajaiban Antioksidan*. Ebers Papyrus. Cetakkan Pertama. Padi. 20 (1).
- Jayanti & Septarila, A. (2019). Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kumis Kucing. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Jeong, S. M., S.Y Kim., D. R. Kim., S.C. Jo., K.C. Nam., D.U. Ahn., dan S.C. Lee. (2004). *Effect of Heat Treatment on the Antioxidant Activity of Extracts from Citrus Peels*. *J-Agric. Food Chem*. 52 : 3389-3393.

- Katrin & Atika, B. (2015). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak, Fraksi dan Golongan Senyawa Kimia Daun Premna oblongata Miq.* Fakultas Farmasi. Universitas Indonesia. Depok.
- Khotimah, K. (2014). "Karakteristik Kimia Kopi Kawa dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi yang di Proses dengan Metode Berbeda". *Jurnal Teknologi Pertanian* 9 (1): 40-48.
- 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.
- Lagawa, Cakra, I N., Kencana, P K, dan Aviantara.(2020).*Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (Gigantochloanigrociliata BUSE-KURZ).* *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian).* Prog Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. 8(2).
- Lazuardina, B. Aska., Farah, D., Willy, P., I, Defri. (2022). *Pemanfaatan Limbah Daun Kopi sebagai Minuman Kesehatan.* *Jurnal Pengabdian masyarakat Teknik Mesin* 2 (1), 72-80.
- Mayes, P. A. (2003). *Struktur dan Fungsi Vitamin Larut Lipid.* Kedokteran EGC. Jakarta.
- Najiyati, S. & Danarti. (2009). *Kopi: Budidaya dan Penanganan Lepas Panen.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nareshwari, R. P. (2019). *Evaluasi Sifat Antibakteri Ekstrak Microwave-Assisted Extraction (MAE) Daun Peppermint (Mentha piperita L.) Terhadap Bakteri Pembusuk Pseudomonas fluorescens FNCC 0070.* Universitas Semarang. Semarang.
- 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
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., & Prima D. (2018). *Survei Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun di Propinsi Sumatera Barat, Indonesia.* *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol.22, No.1, Maret 2018, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., & Putri, S. K. (2017). *Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix.* *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas.* Vol. 21, No. 1, Maret 2017: 58-62 DOI 10.25077/jtpa.21.1.58-62.2017.

- Novita, R., Eviza, A., & Putri, S. K. (2016). *Kadar Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Kawa Daun Di Sumatera Barat*. Lumbung. Vol. 15, No. 2, Juli 2016: 156-161
- Pangabeian, E. (2012). *The Secret of Barista*. PT.Wahyumedia. Jakarta.
- Prakash, A., Rigelhof, F., dan Miller, E. (2001). *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories: Analytical Progress, 19 (2) : 1 – 4.
- Primadiati, R. (2002). *Aromaterapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Pristiana, D, Y. (2017). *Antioksidan dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (Coffea sp) : Potensi Aplikasi Bahan Alami untuk Fortifikasi Pangan*. Jurnal Aplikasi teknologi Pangan. 6 (2), 89-92.
- Putra, N. (2009). Dengan Kawa Daun Payakumbuh. Situs ternyata-air-kawa-bermanfaat-bagi-.html. diakses pada Februari 2023.
- Putri, Dianita. D dan Ita.P. (2012). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kadar Kafein dalam Teh Hitam. Jurnal Sains dan Seni 2. Vol.4: Hal.107
- Puspaningtyas, D. (2014). *Variasi Favorit Infused Water Berkhasiat*. PT. Media Sarana. Jakarta. Penebar Swadaya Grup. Jakarta. 217 hal.
- Rahardjo, P. (2017). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Rahmi, H. (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.
- Rozi, F. (2021). *Karakteristik The Celup Herbal Berbahan Baku Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi), Daun Pegagan (Centella asiatica) dengan Substitusi Bubuk Kayu Manis (Cinnamomun burmanii) sebagai Minuman Fungsional*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Selina, C., Iswandi, D., Risti, G. (2019). *Peppermint (Mentha piperita) sebagai Pengobatan Alternatif pada Irritable Bowel Syndrome (IBS)*. Universitas Lampung. Lampung.
- 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

Sevoni, M. (2021). *Mempelajari Karakteristik Teh Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) dengan Penambahan Daun Mint (Mentha piperita L.)*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.

Shinya, H. (2008). *The Miracle of Enzyme*. PT Mizan Publika.

Shiyan, S, Arsela D, dan Latifah, E. (2017). Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanolik Daun Kopi Robusta pada Tikus Diabetes Tipe 2 yang Diberi Diet Lemak Tinggi dan Sukrosa. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, III (2)

Siagian, Natalia, I N., Bintoro, V P., dan Nurwantoro. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rbaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1):23–29

Simanjuntak, Lasma, Noviar H dan Raswen E. (2014). *Penerimaan Panelis terhadap Teh Herbal Dari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan*. [Jurnal]. Riau : Journal On line Mahasiswa, 1(1).

Singh, R., Shushni, M. A.M., and Belkheir, A. (2011). Antibacterial and antioxidant activities of *Mentha piperita L.* *Arabian Journal of Chemistry*.

Sudarmi. (1997). *Kafein dalam Pandangan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Sujatmiko, Yusufi Adi. (2014). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmannii B.) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda terhadap Escherichia coli Sensitif dan Multiresisten Antibiotik*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

Tjitrosoepomo, G. (2010). *Taksonomi Tumbuhan Obat-obatan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

[USDA]. (2009). *Coriander seeds nutrition facts (USDA national nutrient data)*. <http://www.nutrition-and-you.com>. [Diakses pada : 22 Desember 2022]

Verdiana, Melia, Widarta, W R., dan Permana, M. (2018). *Pengaruh Jenis Pelarut pada Ekstraksi menggunakan Gelombang Ultrasonik terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Lemon (Citrus limon (Linn.) Burm F.)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(4):213-222

- Verma, RS, Rahman.L, Verma.K, Chauhan.A, Yadau.A dan Sigh. (2010). *Essential Oil Composition of Menthol Mint (menthe arvensis) and Pappermint (menthe piperita) Cultivars at Different Stages of Plants Growth from Kumaon Region of Western Himalaya. Open Access Journal of Medicinal and Aromatic Plants. Vol 1 (1): 13-18.*
- Wahyuningsih, M.S. (2011). *Deskriptif Penelitian Dasar Herbal Medicine. Bagian Farmasi Kedokteran, Fakultas Kedokteran UGM. Yogyakarta.*
- Wachjar, A. (1998). *Pengaruh Pupuk Organik dan Intensitas Penaungan terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi. Jurnal Agronomi 30 (1) : 1-6.*
- Widyatomo,S., & S. Multo, S. (2008). *Teknologi Fermentasi dan Diversifikasi Pulpa Kakao Menjadi Produk yang Bermutu dan Bernilai Tambah. Review Penelitian Kopi dan Kakao. Vol. 24(1), 65-82, 2008. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.*
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.*
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.*
- Wulandari, A. (2014). *Aktifitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffea Arabica) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. (NaskahPublikasi) Universitas Muhammadiyah.*
- Yasir, Muhammad, Mailoha,M., dan Picauly,P. (2019).*Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. Jurnal Teknologi Pertanian. 8(2): 53-57*
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.*
- Yunillah & Nur, R. (2015). *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pengolahan Daun Kopi Menjadi Kopi Kawa di Desa Harjomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. Skripsi, Jember: Universitas Jember*
- Zed, M. (2010). *"Dilemma Ekonomi Melayu: Dari Melayu Kopi Daun Hingga Kapitalisme Global." Jurnal Tingkap VI (2): 67-78.*
- Zulfitra. (2017). *Kawa Daun. Edited by Wenny Oktavia. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.*