

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., Abdullah T. dan Romantika, R., 2018. Uji Kandungan Total Polifenol Dan Flavonoid Ekstrak Etil Asetat Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* var. S.). *Media Farmasi*.14(1).
- Akbar, C. I., Arini, F. A., dan Fauziyah, A. 2019. Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman Fungsional Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), 67–73.
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., dan Nursiwi, A. 2020. Pengaruh Lama Blanching Dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1.
- Amriani, H., Syam, H., dan Wijaya, M. 2019. Pembuatan Teh Fungsional Berbahan Dasar Buah Mahkota Dewa (*Phaleria Macrocarpa*) Dengan Penambahan Daun Stevia. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 251.
- 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.
- Arief, R., G., N. 2021. Pengaruh Lamanya Pengeringan Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dengan Oven Microwave terhadap Karakteristik Teh Kahwa Daun. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Armando, T. L. 2017. Formulasi Pembuatan Teh Celup Fungsional dengan Penambahan Adas (*Foeniculum vulgare* Mill.) sebagai Inovasi Kuliner Khas Tengger, Jawa Timur.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Farmakovigilans*, 53, 1689–1699.
- Batubara, S. C., dan Pratiwi, N. A. 2018. Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2), 109–123.
- Bermawie, N., S. Purwiyanti. dan Mardiana. 2008. Keragaman Sifat Morfologi, Hasil, dan Mutu Plasma Nutfah Pegagan (*Centella Asiatica* (L.) Urban). Buletin. *Litbang Pertanian*, 19(1): 1–17.
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori dari Daun Stevia. *Reaktor*. Vol 11(2): 57 – 60.
- Bylka, W., Znajdek-Awizeń, P., Studzińska-Sroka, E., Dańczak-Pazdrowska, A.,

- dan Brzezińska, M. 2014. *Centella asiatica* in dermatology: An overview. *Phytotherapy Research*, 28(8), 1117–1124.
- Desy, I., Siagian, N., dan Bintoro, V. P. 2020. Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rbaudiana* B.) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1), 23–29.
- Dewi, P. P., Hidayat, R., dan Permatasari, R. 2008. *Pengukuran Kapasitas Antioksidan pada Teh Komersial Serta Korelasinya dengan Kandungan Total Fenol*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Djoko, W., Taurhesia, S., Djamil, R., dan Simanjuntak, P. 2020. Standardisasi Ekstrak Etanol Herba Pegagan (*Centella asiatica*). *Sainstech Farma*, 13(2), 118–123.
- Fadhilah, Z. H., Perdana, F., dan Syamsudin, R. A. M. R. 2021. Review: Telaah Kandungan Senyawa Katekin dan Epigalokatekin Galat (EGCG) sebagai Antioksidan pada Berbagai Jenis Teh. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 31.
- Gupta, E., S. Purwar, S. Sundaram, dan G.K. Rai. 2013. Nutritional and Therapeutic Values of Stevia rebaudiana. *Journal of Medical Plants Research* 7 (46): 3343-3353
- Hadi, K., Setiarni, C., Azizah, W., Hidayah, W., dan Fatisa, Y. 2023. Kajian Aktivitas Antioksidan Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.). *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 13(2), 48–59.
- Handayani, R., Hardoko, dan Br Sinaga, W. S. L. 2019. Pelatihan Pembuatan Minuman Bubuk Secang Bagi Masyarakat Sekitar Universitas Pelita Harapan Tangerang. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 290–295.
- Handayani, Virsa, Aktsar, R. A., dan Miswati S. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etilingers elatior* (Jack) R.M.Sm) menggunakan Metode DPPH. *Phrm Sci Res*. Universitas Muslim Indonesia. Makassar
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya, Jakarta
- Hassmy, N.P., Abidjulu, J., Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol.6 No. 4 (Hal. 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 College*, 3(3), 362-369.

- Holimesti, R. 2009. Studi Pemanfaatan Pigmen Brazilein Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai Pewarna Alami serta Stabilitasnya pada Model Pangan. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*. 2: 11-21.
- Indriani, H. 2003. Stabilitas Pigmen Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) 38 dalam Model Minuman Ringan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Inggrid, H., Maria dan Harry S. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Irmawati. 2015. Keajaiban Antioksidan. Ebers Papyrus. Cetakan Pertama. Padi.Vol. 20 No.(1)
- Jatayul, D., Nursyam, H., dan Hertika A., M., S. 2018. *Antioxidant Effect of Centella asiatica Ethanolic Extract to Superoxide Dismutase (SOD) Level on Cyprinus carpio Liver. Research Journal of Life Science*, 5(3), 163–172.
- Karlina, Y., Adirestuti, P., Agustini, D. M., Fadhillah, N. L., Fauziyyah, N., dan Malita, D. 2016. Pengujian Potensi Antijamur Ekstrak Air Kayu Secang Terhadap *Aspergillus niger* dan *Candida albicans*. *Chimica et Natura Acta*, 4(2), 84.
- Katrin, K., dan Bendra, A. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak, Fraksi dan Golongan Senyawa Kimia Daun *Premna oblongata* Miq. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(1), 21–31.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Linda, R., dan Rahmawati G. W. 2019. Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(2), 69–73.
- Mastuti, E. 2012. Ekstraksi Senyawa Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*) Sebagai Bahan Baku Alternatif Untuk Zat Warna Alami. *Ekulibium*, 11(1), 1–5.
- Miftahur, R. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber Officinale, Rosc.*) Pada Teh Herbal Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon Stamineus, Benth*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Teh Yang Dihasilkan. Universitas Andalas. Padang.
- Miksusanti, Elfita, dan S, H. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal Penelitian Sains*, 15(2), 60–69.
- Muchtaromah, B., dan Umami, R. L. 2016. Efek Farmakologi Pegagan (*Centella asiatica(L.) Urban*) Sebagai Suplemen Pemacu Daya Ingat. *Prosiding*

Seminar Nasional from Basic Science to Comprehensive Education, 2(1), 262–266.

- Murdiyansah, S., Citra Rasmi, D. A., dan Mertha, I. G. 2020. *Centella asiatica* Activities towards *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* Growth. *Jurnal Biologi Tropis*, 20(3), 499–506.
- 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.
- Nurlisa, L. H., Riyadi, P. H., dan Romadhon, R. 2015. Penggunaan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Sebagai Alternatif Pengganti Rapid Dalam Pewarnaan Kulit Samak Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Application of Sappan Wood as an Alternative of Replacement for Rapid in Nila (*Oreochromis niloticus*) Coloring Skin. *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 11(1), 34-40.
- Palupi, M.R. dan Widyaningsih, T.D. 2015. Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Dengan Penambahan Filtrat Jahe Dan Filtrat Kayu Secang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1458-1464
- 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. Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents, 2(1), 170–177.
- Rahman, S., Kosman, R., dan Wijaya, I. I. 2015. Uji Efek Hipolipidemik Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Terhadap Tikus Wistar (*Rattus Norvegicus*) Jantan. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 7(2), 103–113.
- Ramandey, J. M., dan Bunei, P. 2021. Identifikasi Tanaman Pegagan (*Centella asiatica L.*) Sebagai Tanaman Obat Bagi Masyarakat Suku Mee Di Distrik Tigi Timur Kabupaten Deiyai. *Jurnal Fapertanak: Jurnal Pertanian Dan Peternakan*, 23–31.
- Ravikumar C. 2014. Review on Herbal Teas. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(5), 236–238.
- Rina O., C.U. Wirawati dan Ansori, 2012, Efektivitas Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai Bahan pengawet Daging. *Jurnal Pertanian Terapan*, 12(3).
- Rozi., F. 2021. Karakteristik Teh Celup Herbal Berbahan Baku Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*), Daun Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Substitusi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*) Sebagai Minuman Fungsional. Universitas Andalas. Padang.
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Saputri, I., Damayanthi. 2015. Penambahan Pegagan Dengan Berbagai Konsentrasi Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu (Pegagan [*Centella Asiatica*]). *J. Gizi Pangan*, 10(2), 149–156.
- Saragih S., F. J., Suter, I. K., & Yusasrini, N. L. A. 2021. ktivitas 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.
- Sari dan Suhartati, R., Sari, R., Suhartati . 2010 . Balai Litbang Lingkungan Hidup dan Kehutanan Makassar Jl Perintis Kemerdekaan Km, dan, Selatan, S., & pos, K. *Secang (Caesalpinia sappan L.): Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan*. 57–68.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., dan Prabawa, S. 2020. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus carica L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68.
- Sari, D. Y., Widiyantoro, A., dan Alimuddin, A. H. 2018. Isolasi Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) dan Formulasinya Untuk Lipstik Batang. *Jurnal Ilmu Dan Terapan Kimia*, 3(1), 1–15.
- 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).
- Susetyani, E., Latifa, R., Poncojari, W., dan Nurrohman, E. 2020. Atlas Morfologi Dan Anatomi Pegagan (*Centella asiatica(L)* Urban) Disertai Dengan Pengamatan SEM. 1–12.
- Sutardi, S. 2017. Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 121.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- Widyantari, S. 2020. Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan *Widya Kesehatan*, 2(1), 22–29.
- Winarsi H. 2009. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan. Vol. 5, Gaya Baru.
- Yahya, M. A., dan Nurrosyidah, I. H. 2020. *Antioxidant activity ethanol extract of gotu kola (Centella asiatica (L.) Urban) with DPPH method (2,2-Diphenyl-1-Pikrilhidrazil)*. *Journal of Halal Product and Research*, 3(2), 106.
- Yamin, M., Dewi, F. A., dan Faizah, H. 2017. Lama Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata L.*). *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–15.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Biaktif*. Andalas University Press. Padang.

