

## DAFTAR PUSTAKA

- Amin, S., Jamaluddin P, J. P., & Rais, M. (2018). Laju Pindah Panas Dan Massa Pada Proses Pengeringan Gabah Menggunakan Alat Pengering Tipe Bak (Batch Dryer). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1, 87. <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i0.6236>
- Anggorowati, D. A., Priandini, G., & Thufail. (2016). *Potensi daun alpukat (persea americana miller) sebagai minuman teh herbal yang kaya antioksidan* ). 1–7.
- Anggrayni, A. (2019). Evaluasi Mutu Fisik Tepung Daun Kelor ( Moringa oleifera) Hasil Pengeringan Microwave. In *Skripsi*. Universitas Jember.
- Anjarsari, I. R. D. (2016). *Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya Indonesia*. 15(2), 99–106.
- Asiah, N., & Djaelani, M. (2019). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan* (Nurenik (ed.)). AE Publishing.
- Babu, A. K., Kumaresan, G., Raj, V. A. A., & Velraj, R. (2018). *Review of leaf drying: Mechanism and influencing parameters, drying methods, nutrient preservation, and mathematical models*. 90, 536–556.
- Fadlilaturrahmah, Putra, A. maulana, & Nor, T. (2021). *Uji Aktivitas Antioksidan dan Antitirozinase Fraksi n -Butanol Daun Sungkai ( Peronema canescens Jack .) Secara Kualitatif Menggunakan Kromatografi Lapis Tipis*. 8(2), 90–101.
- Gunhan, T., Demir, V., Hancioglu, E., & Hepbasli, A. (2005). Mathematical modelling of drying of bay leaves. *Energy Conversion and Management*, 46(11–12), 1667–1679. <https://doi.org/10.1016/j.enconman.2004.10.001>
- Hakim, E. Z. R., Hasan, H., & Syukriyadin. (2017). Perancangan mesin pengering hasil pertanian secara konveksi dengan elemen pemanas infrared berbasis mikrokontroler arduino uno dengan sensor DS18B20. *Jurnal Karya Ilmiah Teknik Elektro*, 2(3), 16–20.
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*, 12(2), 46. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.39019>
- Harjuniati, W. (2022). *Kajian Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan Terhadap Buah Naga (Hylocereus sp.)*. Universitas Andalas.
- Hatta, G. M. (1999). Sungkai (Peronema canescens) a promising pioneer tree : an experimental provenance study in Indonesia. In *Doctoral dissertation thesis*.
- Hedi, S. Y. S. (2023). *Kajian Modified Atmosphere Packaging Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. Universitas Andalas.
- Hidayah, N. (2016). *Pemanfaatan Senyawa Metabolit Sekunder Tanaman ( Tanin*

dan Saponin ) dalam Mengurangi Emisi Metan Ternak Ruminansia. *11*(2), 89–98.

Hidayat, A. N., Raharjo, D., & Permatasari, D. A. I. (2023). Penetapan Kadar Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun Teh-tehan (*Acalypha siamensis*) dengan Metode ABTS. *3*(2), 112–119. <https://eprints.uib.ac.id/id/eprint/1836/>

Ibrahim, A., Ahmad, I., Narsa, A. C., & Sastyarina, Y. (2013). Efek Antimikroba Sediaan Salep Kulit Berbahan Aktif Ekstrak Etil Asetat Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) terhadap Bakteri Patogen Penginfeksi Luka Bakar. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, *2*(3), 125–131. <https://doi.org/10.25026/jtpc.v2i3.58>

Ifmalinda, I., Saputra, E., & Cherie, D. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Kakao (*Theobroma cacao* L.) Varietas Klon BL 50 Pasca Fermentasi. *Teknotan*, *17*(2), 105. <https://doi.org/10.24198/jt.vol17n2.4>

Khairi, S. (2022). Kajian Mutu Daun Gaharu (*aquilaria malaccensis* Lamk.) berdasarkan Variasi Suhu dan Ketebalan Lapisan Pengeringan [Universitas Andalas]. In *Skripsi*. [www.aging-us.com](http://www.aging-us.com)

Kristanti, A. N., Aminah, S. A., Tanjung, M., & Kurniadi, B. (2008). *Buku ajar fitokimia*. Airlangga University Press.

Kumar, S., Abedin, M. minhajul, Singh, A. K., & Dav, S. (2020). Role of Phenolic Compounds in Plant-Defensive Mechanisms Santosh. *Plant Phenolics in Sustainable Agriculture: Volume 1*, *1*(March 2022), 1–594. <https://doi.org/10.1007/978-981-15-4890-1>

Kurnia Sari, D., Rachmawanti Affandi, D., & Prabawa Jurusan Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, S. (2019). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *XII*(2).

Latief, M., Tarigan, I. L., Sari, P. M., & Aurora, F. E. (2021). Antihyperuricemia Activity of Ethanol Extract of Sungkai Leaves- (*Peronema canescens* Jack) in Male White Mice. *Pharmakon: Jurnal Farmasi Indonesia*, *18*(1), 23–37.

Mabruroh, A. I. (2015). *uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tanin dari Daun Rumput Bambu (*lophatherum gracile* Brongn) dan Identifikasinya*. Universitas Islam Negeri Maulana Mali Ibrahim Malang.

Masitah, Pribadi, T., Pratama, M. I., Harrist, R. F., Sari, P. A., Dianita, F., & Setiawan, V. K. (2023). Analisis kandungan metabolik sekunder pada daun kenikir (*Cosmos Caudatus* Kunth.) dengan pelarut metanol, etanol, dan etis asetat.

Mujumdar, A. S. (2006). *Handbook of Industrial Drying*. CRC Press.

Ningsih, A., & Ibrahim, A. (2013). Antimicrobial Activity of Extract of N-Hexane

- Fraction of Sungkai Leaves (*Peronema canescens*. Jack) Against Several Bacteria Using Cl-Bioautography Method. *Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry*, 2(2), 76–82.
- Nuzulina, K. (2020). *Studi Sifat Fisikokimia Senyawa Fenol dan Flavonoid Dari Biji Buah Mangga Arum Manis (Mangifera indica L.) dan Uji Aktivitasnya sebagai Antioksidan*. 1–39.
- Pradito, S. A., Muthmainah, N., Biworo, A., Mikrobiologi, D., Kedokteran, F., & Mangkurat, U. L. (2022). *Perbandingan Aktivitas Antibakteri Sediaan Infus dan Sediaan Ekstrak Daun Sungkai (peronema canescens Jack) terhadap Bakteri staphylococcus aureus*. 000, 135–144.
- Purwanti, M., Jamaluddin P, J. P., & Kadirman, K. (2018). Penguapan Air Dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 127. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5524>
- Rambe, A. Y. (2021). *Pengaruh Perbedaan Cara Pemanasan Terhadap Sifat Teh Daun Gambir (Uncaria gambir Roxb)*. Universitas Andalas.
- Rauf, A., Pato, U., & Ayu, D. F. (2017). *Ativitas Antioksidan dan Penerimaan Panelis Teh Bubuk Daun Alpukat (Persea Americana Mill.) Berdasarkan Letak Daun Pada Ranting*. 14(01), 3510–3515.
- Rijayanti, R. P. (2014). *Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun mangga bacang (mangifera foetide L.) terhadap staphylococcus aureus secara in vitro*. Universitas Tanjungpura.
- Sagrin, M. S., & Chong, G. H. (2012). *Effects of drying temperature on the chemical and physical properties of Musa acuminata Colla (AAA Group) leaves*.
- Santosa, & Muhazil. (2019). *Penuntun Pratikum Pemodelan dan Simulasi Sistem*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y., & Dotulong, V. (2020). Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove Sonneratia alba. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1), 9.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus L.*). *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44. <https://doi.org/10.14710/bioma.20.1.44-50>
- Widyasanti, A., Subyekti, M., Sudaryanto, & Asgar, A. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Proses Blansing terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta C*) dengan Metode Oven Konveksi. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(1), 8. <https://doi.org/10.32585/ags.v3i1.552>