

DAFTAR PUSTAKA

- Agustira, A., Darwis, I., and Angraini, D. I. 2019. Sambung Nyawa Plants (*Gynura procumbens*) as Antihyperglycemic. *Medula : Medical Profession Journal of Lampung*, 9(2): 240-244.
- Amin, Md. Z., Afrin, M., Meghla, N. S., Nur, Md. A., Rahman, Md. M., and Uddin, M. J. 2021. Assessment of Antibacterial, Antiinflammatory, and Cytotoxic Effects of Different Extracts of *Gynura procumbens* Leaf. *Current Therapeutic Research*, 95: 100636.
- Anjani, P. P., Andrianty, S. dan Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 203-214.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Arisanti, D. dan Mutsyahidan, A. M. A. 2018. Karakteristik Sifat Fisikokimia Teh Herbal “Sekam” (Serai Kombinasi Kayu Manis) sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Technopreneur*, 6(2): 62-66.
- Aristyanti, N. P. P., Wartini, N. M., dan Gunam, I. B. W. 2017. Rendemen dan Karakteristik Ekstrak Pewarna Bunga Kenikir (*Tagetes erecta* L.) pada Perlakuan Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3):13-23.
- Astuti, D. P. 2018. Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Sirih Merah (*Piper crocatum*), Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*) dan Stevia (*Stevia rebaudiana*, Bertoni). *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas.
- Athiya, Sunardi, dan Anwar. 2016. Rasio Kandungan Kalium dan Natrium Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.) Berdasarkan Umur dan Cara Pengolahan. *Jurnal Sains dan Terapan Kimia*, 10(2):91-100.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. *SNI 01-4320-1996 Serbuk Minuman Tradisional*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Burnadi, C. 2016. Kualitas Minuman Serbuk Daun Sirsak (*Annona muricata*) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 1-18.

- Charlena, C. 2019. Profil kelarutan limbah minyak bumi dalam air akibat pengaruh surfaktan nonionik dan laju pengadukan. *Chemistry Progress*, 2(2).
- Chen, P., Sun, J., and Ford, P. 2014. Differentiation of the Four Major Species of Cinnamons (*C. Burmannii*, *C. Verum*, *C. Cassia*, and *C. loureioi*) Using a Flow Injection Mass Spectrometric (FIMS) Fingerprinting Method. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(12): 2516-2521.
- Choi, O., Cho, S. K., Kim, J., Park, C. G., dan Kim, J. 2016. In Vitro Antibacterial Activity and Major Bioactive Components of *Cinnamomum verum* Essential Oils Against Cariogenic Bacteria, *Streptococcus mutans* and *Streptococcus sobrinus*. *Asian Pacific Journal Trop Biomed*, 6(4): 308-314.
- Cikita, I., Hasibuan, I. H., dan Hasibuan, R. 2016. Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(1):45-51.
- Corie, Z. C., Koesoemawardani, D., Nurainy, F. dan Nawansih, O. 2023. Penambahan Maltodekstrin pada Minuman Serbuk Mangga dengan Metode Foam Mat Drying. *Agrohita : Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 8(3): 695-708.
- Destiana, I. D. dan Rahayu, W. E. 2021. Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Tinggi Vitamin C dari Sari Kulit Nanas dan Pepaya. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 4(2): 18-24.
- Fadli, M. Y. 2015. Benefits Of Sambung Nyawa (*Gynura procumbens*) Substance As Anticancer. *J MAJORITY*, 4(5): 50-53.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Ferdinal, N., Seprianti, L., dan Afrizal. 2023. Identifikasi Metabolit Sekunder dan Uji Aktivitas ANtioksidan dari Ekstrak Daun SAmbung Nyawa (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.). *Jurnal Kimia Unand*, 12(2):8-12.
- Filianty, F., Ilmi, I. N., dan Yarlina, V. P. 2022. Kajian Proses Penyeduhan Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum cassia*) sebagai Minuman Fungsional. *TEKNOTAN*, 16(3): 155.
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., dan Maherawarti, M. 2021. Review: Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan dari Bahan Nabati. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4): 993-1000.
- Gonnissen, Y., Remon, J. P., dan Vervaet, C. 2008. Effect of Maltodextrin and Superdisintegrant in Directly Compressible Powder Mixtures Prepared via Co-Spray Drying. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 68:277-282.
- Gulcin, I., Kaya, R., Goren, A. C., Akincioglu, H., Topal, M., Bingol, Z., Cakmak, K. C., Sarikaya, S. B. O., Durmaz, L., and Alwasel, S. 2019. Anticholinergic, Antidiabetic, and Antioxidant Activities of Cinnamon (*Cinnamomum Verum*)

- Bark Extracts : Polyphenol Contents Analysis by LC-MS/MS. *International Journal of Food Properties*, 22(1): 1511-1526.
- Gusnidar, Hakim, N., Prasetyo, T. B. 2010. Inkubasi Titonia pada Tanah Sawah terhadap Asam-asam Organik. *Jurnal Solum*, 7(1):7-18.
- Handayani, V., Ahmad, A. R., dan Sudir, M. 2014. Uji Aktivitas antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) RM Sm) menggunakan metode DPPH. *Pharmaceutical sciences and research*, 1(2):3.
- Hani, R. C. dan Milanda, T. 2016. Review: Manfaat Antioksidan pada Tanaman Buah di Indonesia. *Farmaka*, 14(1): 184-190.
- Haryanto, B. 2017. Pengaruh Penambahan Gula terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3): 163-170.
- Hastuti, A.M. 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. *Thesis*. Diponegoro University.
- Hersila, N., Chatri, M., Vauzia, dan Indrawati. 2023. Senyawa Metabolit Sekunder (Tanin) pada Tanaman sebagai Antifungi. *Jurnal Embrio*, 15(1):16-22.
- Hidayati, L., Devi, M., Wahyuni, W., Rahmawati, M. I., Hazawen, I. W. dan Untari, R. D. 2020. Pelatihan Pengolahan Minuman Bubuk Instan Buah-Buahan bagi Ibu-Ibu PKK Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang. *In Prosiding Seminar Nasional LMG/L UMP*, 2: 523-536.
- Ilmi, I. N., Filianty F., dan Yarlina, V. P. 2022. Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp.*) sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur. *Jurnal Kimia Padjajaran*, 1: 31-59.
- Isabella, D. P., Puspawati, G. A. K. D., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima Pohl.*) pada Metode Foam Mat Drying. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1): 112-122.
- Iswari, K. 2015. Pemanfaatan Tomat dan Sirsak sebagai Bahan Dasar Pembuatan Produk Suplemen Kesehatan. *Jurnal Hortikultura*, 25(3): 367-376.
- Jeong, S. M., Kim, S. Y., Kim, D. R., Jo, S. C., Nam, K. C., Ahn, D. U., and Lee, S. C. 2004. Effect of Heat Treatment on the Antioxidant Activity of Extracts from Citrus Peels. *Journal of agricultural and food chemistry*, 52(11): 3389-3393.
- Junianda, C. R., Rozali, Z. F., dan Tarigan, E. B. 2023. Kajian Literatur: Manfaat Kopi Kayu Manis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4): 518-523.

- Kaewseejan, N., Sutthikhum, V., and Siriamornpun, S. 2014. Potential of *Gynura Procumbens* Leaves as Source of Flavonoid-Enriched Fractions with Enhanced Antioxidant Capacity. *Journal of Functional Food*, 12:120-128.
- Kinanti, A.S. dan Amelia, J.R. 2023. Karakteristik Mutu Minuman Fungsional Okra Hijau dengan Penambahan Sukralosa dan Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, 5(1):16-25.
- Kudra, T. and Ratti, C. 2006. Foam-mat Drying: Energy and Cost Analyses. *Journal Canadian Biosystems Engineering*, 48(3): 327-332.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Latief, M., Tafzi, F., dan Saputra, A. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *In Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 73-76.
- Lekal J.A. dan Watuguly, T. 2017 Analisis Kandungan Flavonoid pada Teh Benalu (*Dendropohtoe pentandra* (L.) Miq.). *Jurnal Biopendix*, 3(2):154-158.
- Leksono, W. B., Pramesti, R., Santosa, G. W., dan Setyati, W. A. 2018. Jenis Pelarut Metanol dan N-Heksana terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Gelidium sp.* dari Pantai Drini Gunungkidul-Yogyakarta. *Jurnal Kelautan Tropis*, 21(1): 9-16.
- Maisarah, M., Chatri, M., Advinda, L., Violita. 2023. Karakteristik dan Fungsi Senyawa Alkaloid sebagai Antifungi pada Tumbuhan. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(2): 231-236.
- Marjoni, M. R., Afrinaldi, A., dan Novita, A. D. 2015. Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*). *Jurnal Kedokteran YARSI*, 23(3): 187-196.
- Marwati, Nur, Khairi, dan Nursamsiar. 2022. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Karamunting (*Rhodomyrtus Tomentosa* (Aiton) Hassk) dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 5(2):183-191.
- Narsih dan Agato. 2018. Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1): 75-87.
- Novelina, Hasbullah, dan Gusra, Z. 2023. Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Daun Sambung Nyawa dengan Penambahan Sari Limau Sundai. *Seminar Teknologi Pertanian Indonesia*, 1(1): 313-323.
- Nurminabari, I. S., Widiantara, T., dan Irana, W. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan Cengkeh (*Syzygium aromaticum L.*) dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana B.*) terhadap

- Karakteristik The Celup Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1): 18-22.
- Othman, Z. S., Maskat, M. Y., and Hassan, N. H. 2020. Optimization of Cinnamaldehyde Extraction and Antioxidant Activity of Ceylon Cinnamon Extract. *Journal Sains Malaysiana*, 49(5): 995-1002.
- Pagune, J., Laboko, A. I., Anto, dan Pou, M. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Hedonik terhadap Pembuatan Minuman Herbal Binahong (*Anredera cordifolia*) dengan Penambahan Kulit Kayu Manis. *Jurnal Ilmiah*, 2(2): 21-32.
- Permadi, A. 2008. *Membuat Kebun Tanaman Obat*. Pustaka Bunda: Jakarta.
- Permata D. A. dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1): 44-49.
- Prastujati, A. U., Hilmi, M., dan Khirzin, M. H. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Tertitrasi (TAT) Whey Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2): 63-69.
- Pratiwi, N.M.G., Saraswati, N.M.A., Dewi, N.M.I.F.P., dan Tirta, L.P.P. 2021. Potensi Sinamaldehyd sebagai Anti Hiperpigmentasi secara *In Silico*. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 7(2): 95-101.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi Metode Foam-Mat Drying dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01).
- Purwanto, D., Bahri, S., dan Ridhay, A. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN Jurnal Riset Kimia*, 3(1): 24-32.
- Putri, D. D., Nurmagustina, D. E., dan Chandra, A. A. 2014. Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antibakteri Kelopak Buah Rosela Merah dan Ungu sebagai Kandidat Feed Additive Alami pada Boiler. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 14(3): 174-180.
- Putri, R. M. S. dan Amrizal, S. N. 2020. Optimasi Formula Minuman Fungsional Serbuk Instan dari Brunok (*Acaudina molpadioides*) dengan Metode Pengeringan Busa (*Foam Mat Drying*). *Jurnal Akuakultur, Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil*, 4(2):73-78.
- Rahmatika, T.N. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Jeruk Kasturi (*Citrus microcarpa*) terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Suruhan (*Peperomia pelucida*). *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Sansone, F., Mencherini, T., Picerno, P., D'amore, M., Aquino, R. P., dan Lauro, M. R. 2011. Maltodextrin/pectin Microparticles by Spray Drying as Carrier for Nutraceutical Extracts. *Journal of Food Engineering*, 105: 468-476.

- Sapara, T. U., Waworuntu, O., Juliatri. 2016. Efektivitas Antibakteri Ekstrak Daun Pacar Ait (*Impatiens balsamina* L.) terhadap Pertumbuhan *Porphyromonas gingivalis*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(4): 10-17.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press: Padang.
- Setyaningrum, D. Y. 2017. Optimasi Formula Minuman Fungsional Serbuk Instan Campuran Sari Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*) Dan Markisa Ungu (*Passiflora edulis*) Dengan Metode Pengeringan Busa (*Foam Mat Drying*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Sharma, M., Gupta, A., and Prasad, R. 2017. A Review on Herbs, Spices and Functional Food Used in Diseases. *International Journal of Research and Review*. 4(1):103-108.
- Simamora, A. C. Y., Yusasrini, N. L. A., dan Putra, I. N. K. 2021. Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Tenggulun (*Protium javanicum* Burm. F) Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4): 681-689.
- Simarmata, R., Lekatompessy, S., dan Harmastini, S. 2007. Isolasi Mikroba Endofitik dari Tanaman Obat Sambung Nyawa (*Gynura Procumbens*) dan Analisis Potensinya sebagai Antimikroba. *Jurnal Berkala Penelitian Hayati*, 13: 85-90.
- Sinaga, M. S., Siagian, P. D., dan Ariska, R. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens* [Lour].Merr) sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa Menggunakan Pelarut Metanol. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 6(2): 41-47.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., dan Anggraeni, F. N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo- Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(2): 80-89.
- Suter, I. K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *In Teknologi Pangan Seminar Sehari Dengan Tema Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang*. pp. 1-17.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Andalas University Press: Padang.
- Tasia, W. R. N. dan Widyaningsih, T. D. 2014. Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4): 128-136.
- Widyantari, A. A. A. S. S. 2020. Formulasi Minuman Fungsional terhadap Aktivitas Antioksidan. *E-Journal Widya KEsehatan*, 2(1): 22-29.

- Yasir, M., Mailoa, 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.
- Yuliawaty, S. T. dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 41-52.
- Yuwanda, A., Adina, A. B., dan Budiastuti, R. F. 2023. Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* (Nees dan T. Nees) Blume): Review tentang Botani, Penggunaan Tradisional, Kandungan Senyawa Kimia, dan Farmakologi. *Journal of Pharmacy and Halal Studies*, 1(1): 17-22.

