

DAFTAR PUSTAKA

- Ajisaka. (2012). *Teh Khasiatnya Dahsyat*. Penerbit Stomata.
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., & 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.
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., Izzati, N. K., Lejap, T. Y. T., Maulana, I., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1–4.
- Anggraini, T. (2017). *Proses dan Manfaat Teh* (I. Rambe (ed.)). Penerbit Erka.
- Anindita, R., Soeprbowati, T., & Suprpti, N. (2012). Potensi Teh Hijau (*Camelia Sinensis L.*) dalam Perbaikan Fungsi Hepar pada Mencit yang Diinduksi Monosodium Glutamat (MSG). *Jurnal Anatomi Dan Fisiologi*, XX(2), 15–23.
- Aprilia, M., Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 136.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). *SNI 3945-2016 Teh hijau*. www.bsn.go.id
- Bhattacharjee, C., & Bharadwaz, A. (2012). Extraction of Poly phenols from Dried Tea Leaves. *International Journal of Scientific and Engineering Research*, 3(5).
- Cangeloni, L., Bonechi, C., Leone, G., Consumi, M., Andreassi, M., Magnani, A., Rossi, C., & Tamasi, G. (2022). Characterization of extracts of coffee leaves (*Coffea arabica L.*) by spectroscopic and chromatographic/spectrometric techniques. *Foods*, 11(16).
- Chaturvedula, V. S. P., & Prakash, I. (2011). The Aroma, Taste, Color and Bioactive Constituents of Tea. *Journal of Medicinal Plants Research*, 5(11), 2110–2124.
- Dewi, K. (2008). Pengaruh Ekstrak Teh Hijau (*Camellia Sinensis var. Assamica*) terhadap Penurunan Berat Badan, Kadar Trigliserida dan Kolesterol Total pada Tikus Jantan Galur Wistar. *JKM*, Vol 7 No. 2.
- Dewiansyah, H., Muliani, R., Ujianti, D., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Teh Celup dari Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) (Kajian Variasi Suhu Penyangraian Daun Umur Daun). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2).
- Dinda Putri, K., Ari Yusasrini, N. L., & Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Bubuk Daun Afrika (*Vernonia amygdalina Delile*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(1), 77.
- Felicia, N., Widarta, I. W. R., & Yusasrini, N. L. A. (2017). Pengaruh Ketuaan Daun dan Metode Pengolahan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensoris Teh Herbal Bubuk Daun Alpukat (*Persea americana Mill.*). *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 85–94.
- Feriansari, V., Prijatna, D., & Harianto, S. (2022). Otomatisasi Ruang Pelayuan Teh Hijau Metode Steaming dengan Kendali Mikrokontroler di PPTK Gambung. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 1(1).
- Harni, R., Taufiq, E., & Martono, B. (2015). Ketahanan Pohon Induk Kopi Liberika terhadap Penyakit Karat Daun (*Hemileia vastatrix B. Et Br.*) di Kepulauan Meranti. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 2(1), 35.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. (2006). Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3), 529–538.

- Indah, N. (2017). *Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Seduhan Daun Kopi Robusta*.
- Khotimah, K. (2014). Karakteristik Kimia Kopi Kawa Dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi Yang Diproses Dengan Metode Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 40–48.
- Kristiningrum, N., Cahyanti, Y. N., & Wulandari, L. (2016). *Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Activity in Methanolic Extract of Robusta and Arabica Coffee Leaves. Proceeding ICMHS*, 96–99.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & Hanggita, S. R. . (2013). The Characteristics and Quality of Lotus flower (*Nelumbo nucifera*) tea. *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9–21.
- Kusumo, Y. P. J. (2010). *Industri Pengolahan Teh Hitam PT. Pagilaran*. universitas Sebelas Maret.
- Lazuardina, B. A., Farah, D., Purba, W., Rusindiyanto, & Defri, I. (2022). Pemanfaatan Limbah Daun Kopi Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Suberrejo, Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 2(1), 72–80.
- Liana Dewi, P., Ari Yusasrini, N. L., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Teh Herbal Daun Matoa (*Pometia pinnata*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 212.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. In *Unsrat Press*. Unsrat press.
- Mawardi, & Musaffa, M. (2021). Analisis Kandungan Klorofil Pada Tingkat Perkembangan Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Agroplant*, 4(1), 1–10.
- Muthoharoh, L. (2011). *Analisis berbagai pigmen daun sirih hijau (Piper betle L.) dan sirih merah (Piper crocatum Ruiz & Pav.) berdasarkan umur fisiologis daun*. Universitas Negeri Malang
- Novita, R., Eviza, A., & Husni, J. (2017). Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, Vol. 21, N.*
- Premananda Meranggi, P. P. R., Diah Kencana, P. K., & Wirawan, I. P. S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buze-Kurz) dan Suhu Pemasakan terhadap Karakteristik Se'iaTuna. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 10(1).
- Pristiana, D. yuniar, Susanti, S., & Nurwantoro. (2017). Aktivitas 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.
- Pulungan, M. Z., Hamzah, F., Harun, N., & Dewi, Y. K. (2022). Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Mangga Berdasarkan Letak Daun Pada Ranting. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 248.
- Purnama, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Utama, I. M. S. (2020). Pengaruh Waktu Steam Blanching dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia serta Sensori Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 271.
- Radifan, M. A. (2019). *Formulasi Teh Herbal Daun Kopi Arabika (Coffea arabica) dengan Penambahan Stevia (Stevia rebaudiana) sebagai Minuman Fungsional*. IPB Bogor.
- Rahardjo, P. (2012). *Panduan budidaya dan pengolahan kopi arabika dan robusta*. Penebar Swadaya.
- Rauf, A., Pato, U., & Fortuna Ayu, D. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Panelis Teh Bubuk Daun Alpukat (*Persea americana* Mill.) Berdasarkan Letak Daun pada Ranting. *Jom FAPERTA*, 4(02), 3510–3515.
- Rohiqi, H., Yusasrini, N. L. A., & Diah Puspawati, G. (2021). Pengaruh Tingkat Ketuaan Daun

- Terhadap Karakteristik Teh Herbal Matcha Tenggulun (*Protium javanicum* Burm.F.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 345.
- Rusnayanti, Y., Zainuri, & Satrijo. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Hijau Engaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (*Theobroma Cacao* L.).
- Safitri, A. (2023). Aktivitas Antioksidan Teh Celup Herbal Bunga Krisan (*Chrysanthemum*) Pada Berbagai Lama Pelayuan Dan Sifat Organoleptik Seduhannya. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang
- Sari, H. P. (2019). Pengaruh Jenis Daun dan Konsentrasi Seduhan Teh Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dampit Terhadap Daya Luruh Kalsium Oksalat Secara In Vitro. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Setyamidjaja, D. (2000). *Budidaya dan Pengolahan Teh Pascapanen*. Kanisius.
- Sihombing, P. A. (2007). *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) sebagai Bahan Pengawet Mi Basah*. IPB Bogor.
- Somantri, R., & K, T. (2011). *Kisah dan Khasiat Teh*. Gramedia Pustaka Utama.
- Syah, A. N. A. (2006). *Taklukkan penyakit dengan teh hijau*. AgroMedia.
- Wahibah, L. Y. (2019). karakterisasi dan optimasi teknik seduh infusion dan decoction pada teh herbaldan kopi robusta. [skripsi].Universitas Brawijaya.
- Wardani, Y. K., Kristiani, E. B. E., & Sucahyo. (2020). Korelasi Antara Aktivitas Antioksidan dengan Kandungan Senyawa Fenolik dan Lokasi Tumbuh Tanaman Celosia argentea Linn. *Jurnal Berkala Ilmiah Biologi*, 22(2), 136–142.
- Widarta, I. W., Permana, I. D., & Wiadnyani, A. A. (2018). Kajian Waktu dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 55–61.
- Woldesenebet, A. (2015). Nutritional Composition, Phytochemical Screening, Processing Methods And Sensory Attributes of a Brew Made from Infusions of Matured Leaves of Arabica Coffee Tree Consumed in Sidama, Kambata and Harar Communities, Ethiopia. Addis Ababa University.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press.
- Yulianto, M. E., Arifan, F., Ariwibowo, D., Hartati, I., & Mustikaningtyas, D. (2007). Pengembangan Proses Inaktivasi Enzim Polifenol Oksidase untuk Produksi Teh Hijau Berkatekin Tinggi. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 10(1), 24–30.
- Yulianto, M. E., Ariwibowo, D., Arifan, F., Kusumayanti, H., Nugraheni, F. S., & Tembalang, P. (2001). Model Perpindahan Massa Proses Steaming Inaktivasi Enzim. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 2000, 25–30.
- Yulianto, M. E., Senen, & Ariwibowo D. (2012). Studi awal rekayasa proses produksi teh hijau berkatekin tinggi melalui teknologi steaming. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 4(1), 23–24.