

DAFTAR PUSTAKA

- [WHO] World Health Organization. 2011. *Lead in Drinking-water: Background Document for Development of WHO Guidelines for Drinking-Water Quality*. Switzerland.
- Adri, D. dan Hersoelistyoriny, W. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4 (07) : 1-12.
- Ahmed, S., Stepp, J. R., Smith, N. dan Milner, H. 2013. Blended Tea Innovations and Consumer Preferences. *Journal of Tea Science*, 45(3): 234-245.
- 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.
- Akmal, A. dan Filawati, F. 2008. Pemanfaatan Kapang (*Aspergillus niger*) sebagai Inokulan Fermentasi Kulit Kopi dengan Media Cair dan Pengaruhnya terhadap Performans Ayam Boiler. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*, 11 (3): 150-158.
- Ariva, A. Nur., Widyasanti A. dan Nurjanah S. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabica (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12 (1): 21-28.
- Arwati, N., Wirjatmadi, B., Adriani, M., Meilanani, S., Winarni, D. dan Hartiningsih, S. 2018. The Effect of Dayak Onion Bulb-Stem (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) Extract on Blood Glucose Levels of Mouse Suffered Diabetes Mellitus. *Health Notions*, 2 (3): 368–372.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Wasington D.C.

- Auren. 2017. Pengaruh Komposisi, Ukuran Partikel, serta Tekanan Limbah Biji Alpukat dan Durian terhadap Karakteristik Briket. *Jurnal Mahasiswa Prodi Teknik Mesin*.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Kopi Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Bahar, A., Romadhoni, I. F. dan Iriyani, D. 2025. Analisis Fitokimia Teh Celup Herbal Ditinjau dari Suhu Pengeringan. *Amerta Nutrition*, 9(1): 119-127.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Standar Nasional Indonesia 3753- 2014 Teh Hitam Celup*. Jakarta: BSN.
- Bare, Y., Timba, F. N. S., Sari, D. R. T. dan Mago, O. Y. T. 2022. Kajian in Silico Penghambatan Spesifik 3C-like Protease SARS-CoV-2 Senyawa *Quinic Acid*, *Gluconic Acid*, dan *Ferulic Acid* pada Kulit Kopi. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 8(2): 93-98.
- Bawane. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*, (3): 2277-4688.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. dan Kaseger, B. E. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik dan Kapang pada Produk Ikan Tuna Asap di Kelurahan Girian Bawah Kota Bitung Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3 (2): 55-65.
- Bondesson, E. 2015. A Nutritional Analysis on Tea By-Product Coffee Husk and its Potential Utilization in Food Production. [Thesis]. Department of FoodSciences Faculty of Natural Resources and Agricultural Sciences Swedish University of Agricultural Sciences.
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori dari Daun Stevia. *Jurnal UNDIP*. 11(2): 57-60.
- Cahyadi, W., Gozali, T. dan Fachrina, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi terhadap Karakteristik Gula Stevia dan Penambahan Asam Askorbat terhadap Karakteristik Koktil

- Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*). *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 154-163.
- Cahyani, S. A. N., Ulfa, R. dan Setyawan, B. 2022. Pengaruh Penambahan Simplisia Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Jamu Instan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*. 4(2): 1–7.
- Desy, I., Siagian, N., dan Bintoro, V. P. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Duangjai, A. 2016. Comparison of Antioxidant, Antimicrobial Activities and Chemical Profiles of Three Coffee (*Coffea arabica* L.) Pulp Aqueous Extracts. *Integrative Medicine Research*, 5 (4): 324–331.
- Duweini, M dan Tribaditia, R. 2017. Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Minuman Fungsional dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) Menggunakan Metode RSM (Response Surface Method). *Agroscience*, 7 (2): 234-248.
- Ekawati, R. 2018. Pertumbuhan, Produksi Umbi dan Kandungan Flavonoid Bawang Dayak dengan Pemberian Pupuk Daun. *Jurnal Agrosintesa*. 1 (1): 1-9.
- Esquivel, P. dan Victor M. J. 2012. Functional Properties of Coffee and Coffee by Products. *Food Research International*. 4 (6): 488-495.
- Falahuddin, I., Raharjeng, A. R. P dan Harmeni, L. 2016. Pengaruh Pupuk Organik Limbah Kulit Kopi (*Coffea arabica* L.) terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi. *Jurnal Bioilmi*. 2 (2): 108-120.
- Fasya, S dan Mardhatilah, D. 2018. Pembuatan Minuman Fungsional Kulit Buah Kopi (Cascara) Arabika. *Jurnal Agro Tekno SE*. 9 (1): 30-37.

- Farakte, R. A., Yadav, G., Joshi, B., Patwadhan, A. W. dan Singh, G. 2016. Role of Particle Size in Tea Infusion Process. *International Journal of Food Engineering*. 12(1): 1–16.
- Fauziati dan Sampepana E. 2017. *Teknologi Pembuatan Pewarna Alam dari Bawang Tiwai*. Teknologi Penangan Pasca Panen Umbi Bawang Tiwai dan Aplikasi di Industri. Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda. Samarinda.
- Fitriani, S., Nurhayati, S. dan Yuliani, S. 2021. Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 22(2): 97-104.
- Frankson, D., Hendrawan S. dan Ferdinal, F. 2024. Evaluasi Kandungan Fitokimia, Kapasitas Antioksidan, dan Toksisitas Ekstrak Daun *Stevia rebaudiana*. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*. 12(2): 1622-1635.
- Gouvea, B. M., Torres, C., Franca, A. S., Oliveira, L. S., and Oliveira, E. S. 2009. Feasibility Of Ethanol Production From Coffee Husks. *Biotechnology Letters*. 3(1): 1315–1319.
- Gunawan, Y. 2023. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik Minuman Teh Oolong.
- Hamidi, W., and S. Elida. 2018. Analysis of Value Added and Development Strategy of Public Sago Agroindustry Business in Kepulauan Meranti Regency. *International Journal of Scientific and Technology Research*. 7(2): 94–99.
- Hasni, Y., Aminah, D., dan Tri, W. 2019. The Effect of Ethanolic Extract of Dayak Onion (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr) Tuber on Blood Glucose And Insulin Level of Streptozotocin-Induced Diabetic Wistar Rat. *Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development*. 7 (4): 38–42.
- Hayami, Y., T. Kawagoe, Y. Morooka, and M. Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A*

Perspective From A Sunda Village. The CGPRT Centre: Bogor, Indonesia.

- Heeger, A., Kosinska- Cagnazzo, A., Cantergiani, E., dan Andlauer, W. 2017. Bioactives of Coffe Cherry Pulp and its Utilisation for of Cascara Beverage. *Food Chemistry*. 2 (21): 969-975
- Hendrawati, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Senyawa Fenolik Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 4(1): 27-32.
- Herny, P., Mardiah dan Amalia, L. 2015. Penggunaan Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Antimikroba pada Produk Minuman Teh. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2): 122-130.
- Hidayat, M. R., Rahmi, A., Agustina, L., Firdaus, A. 2018. Pengaruh Formulasi Ukuran Partikel dan Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Celup Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.). *Ziraa'ah*. 43 (3): 283-292.
- Indriyani, L. K. D., Wrsiati, L. P. dan Suhendra, L. 2021. Kandungan Senyawa Bioaktif Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.) pada Perlakuan Suhu Pengeringan dan Ukuran Partikel. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 9(1): 109-118.
- Inti, K. 2008. *Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Jessica., Chandra, A. dan Suharto, I. 2016. Pengaruh Variasi Ukuran Daun Stevia dan Perbandingan Umpan pada Karakterisasi Produk Gula Cair Stevia. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. ISSN 1693-4393.
- Juwita, A. dan Risna, T. 2017. Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) sebagai Mikroorganisme Lokal. *Jurnal Agroteknologi*. 1 (1): 45-53.
- Kinghorn, A. D. 2002. In *stevia: The genus stevia*. Taylor & Francis. New York.

- Kurniawan, R., 2019. Analisis Studi Kelayakan Keuangan Sentra Peningkatan Performa Olahraga Indonesia (SP2OI) di Menara Mandiri. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*. 2 (1): 23-36.
- Kusumadewi, S., Hartati, S., Harjoko A. dan Wardoyo R. 2006. *Fuzzy Multi-Attribute Decision Making (Fuzzy MADM)*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan RJ, S. H. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*. 2(1): 9- 21
- Kusrini. 2007. *Konsep dan Aplikasi Sistem Pendukung Keputusan*. Penerbit CV. Andi Offset, Yogyakarta.
- Lesmana, H. dan Parman, D. H. 2019. Utilization Of Dayak Onion As Healthy Snacks. *International Journal of Nursing and Health Services (IJNHS)*. 2 (4): 397–402.
- Li, X., Zhang, Z. dan Chen, Y. 2019. Bioactive Compounds in Tea and Their Health Implications. *Nutritional Biochemistry Review*. 32(5): 123-134.
- Laily. M. 2023. Karakteristik Fisikokimia Chip Wortel Dengan Beberapa Metode Pengeringan. [Tesis]. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Maleke, Z. F.W., Runtuwene, M. R. J dan Kamu, V. S. 2024. Pengaruh Daun Muda dan Daun Tua Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Mutu Teh Herbal Daun Soyogik (*Saurauia bracteosa* DC.). *Chem.Prog*. 17(1): 79-86.
- Mangurana, W. O. I., Yusnaini, Y., dan Sahidin, S. 2019. Analisis Liquid Chromatograph Mass Spectrometry (LC-MS) dan Metabolit Sekunder serta Potensi Antibakteri Ekstrak N-Heksana Spons Callyspongia Aerizusa yang diambil pada Kondisi Tutupan Terumbu Karang yang Berbeda di Perairan Teluk Staring. *Jurnal Biologi Tropis*. 19(2): 131–141.

- Maulana, A., Rochdiani, D. dan Yusuf, M. N. 2017. Analisis Titik Impas Usahatani Kubis Putih (*Brassica oleracea*) (Studi Kasus di Desa Cibeureum Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. 3 (2): 67-72.
- Marta, H. Asri, W dan Tati Sukarti. 2007. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari Buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (Citrus nobilis Lour)*. Laporan Akhir Penelitian Dasar (LITSAR). Bandung. Universitas Padjajaran.
- Martinez, R. 2019. Cascara Production and Export in Latin America. *Journal of Coffee Economics*. 15(2): 45-53.
- Martono, Y. 2010. Penetapan Kadar Asam Galat, Kafein dan Epigallocatekin Galat pada Berbagai Produk Teh Celup. *Prosiding Seminar Nasional Sains UKSW*.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal of Science Technology*. 26(2): 211-216.
- Muawanah A., Djajanegara I., Sa'duddi A. dan Sukandar D. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera Elatior*) dalam Proses Permen Jelly. *Jurnal Kimia VALENSI*. 2(4): 4-8.
- Mustika, T. 2016. Metode Penyeduhan Cascara. Sumber: <https://majalah.Ottencoffe.co.id/Metodemenyeduh-cascara>. (Diakses 20 September 2024).
- Muthia, R., Kartini., Jamaludin, W. B. dan Damayanti, L. 2023. Karakterisasi dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak Berdasarkan Variasi Waktu Tumbuh Tanaman. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 8 (2):83-93.
- Muzaifa, M., D. Hasni., N. Arpi. M. I. Sulaiman., M. S. Limbong. 2019. Kajian Pengaruh Pelakuan Pulp dan Lama Penyeduhan terhadap Mutu Kimia Teh Cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 23 (2): 136-142.

- Nalurita, I., Suwasono, S., Kuswardhani, N dan Isnain, F. S. 2023. Kualitas Produk Cascara Celup dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 9 (1): 1-11.
- Nafisah., D. dan Widyaningsih, D,T. 2018. Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan Pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabika* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6 (3): 37 – 47.
- Neilasari, D. A. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Preferensi Teh Cascara Robusta Varietas Tugu Sari dan BP 42 denfan Perbedaan Proses Pra Pengeringan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Nisa, A.S., Utami S.H., dan Agung W. 2012. Analisis Mikrobiologi Minuman Teh Seduhan Berbeda Merk Berdasarkan Nilai MPN Coliform di Kota Malang. *Proceeding Biology Education Conference*. 9(1): 518-523.
- Novita, E., R. Syarief, E., Noor, dan Mulato S. 2010. Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih. *Jurnal Agrotek*. 4(1): 76-90.
- Nugrahadista, B. D. 2018. *Analisis Nilai Tambah, Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan pada Umkm Keripik Tempe Putra Ridhlo di Kota Malang*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nugroho, S., dan Wulandari, F. T. 2016. Penerapan Metode MADM-SAW dalam Penentuan Produk Kerajinan Unggulan Kabupaten Klaten. Simetris. *Jurnal Teknik Mesin, Elektro dan Ilmu Komputer*, 7(1), 163-168.
- Nwabanne, J.T. 2012. Kinetics and Thermodynamics Study of Oil Extraction from Fluted Pumpkin Seed. *International Journal of Multidisciplinary Sciences and Engineering*. 3(6): 11-15.

- Orrego, D., Zapata-Zapata, A.D. and Kim, D. (2018). Optimization and Scale-up of Coffee Mucilage Fermentation For Ethanol Production. *Energies*. (11): 1–12.
- Park, S. Y. 2021. Emerging Trends in Coffee By-products in Asia. *Asian Beverage Research*. 12(4): 112-119.
- Pratiwi, R., Tristi, J., dan Saputri, F. A. 2018. Kontaminasi Timbal pada Berbagai Jenis Makanan dan Minuman. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science Technology*. 7(1): 59–66.
- Pratiwi, R., Utami, R., & Handayani, N. A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Produk Berbasis Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(1): 45-53.
- Prayitno, S. P., Guntoro dan Utami, S. S. 2019. Jenis Alat dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu pada Pembuatan Teh Cascara Kopi. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember*.
- Purnama, D. 2020. Studi Komparatif Indeks Glikemik Gula Tebu dan Pemanis Alami Alternatif. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2): 45-52.
- Puspaningrum, D. H. D. dan Sumadewi, N. L. U. 2019. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kandungan Total Fenol Cascara Kopi Arabika. *Sintesa Prosiding*. ISBN: 978-602-53420-3-5.
- Pustaka, B. W. 2017. Uji Organoleptik dan Kalori Brownies Kelor (*Moringa oleifera* L.) dengan Substitusi Pemanis Stevia (*Stevia Rebaudiana*). *University Research Colloquium*. 109–116.
- Putra, S. I., D. S. Gunawan, dan S. D. Purnomo. 2020. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Pengolahan Kopi : Pendekatan Metode Hayami. *Indonesian Journal of Development Economics*. 3(3): 994–1005.

- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ravikumar, C. 2014. Review on Herbal Teas. *J. Pharmacy Science and Reseach* 6(5): 236-238.
- Rosdiana, E., Nugroho, S.A., Pujiastuti., Kusumaningtyas, R.N., Santika, P. dan Anindita, D. C. 2024. Inovasi Produk Minuman Teh Cascara dari Limbah Kulit Kopi sebagai Solusi Pengurangan Limbah Pertanian oleh Teaching Factory Pengolahan Produk Kopi. *J-Dinamika*. 9(3): 524-530.
- Rosidah, U., Sygito., Yuliaty, K., Abdiansyah dan Anggraini. 2021. Identifikasi Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Cascara dari Kulit Kopi dengan Fermentasi Terkendali. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-9. "Sustainable Urban Farming Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Era Pandemi"*. Palembang.
- Saragih, B., Hanip., dan Emmawati, A. 2019. Sifat Fisiko Kimia, Aktivitas Antioksidan dan Sensoris Minuman Herbal Bawang Tiwai dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Ke-2 Balai Riset dan Standarisasi Industri Samarinda*.
- Saibaba, S., Kumar, M. S., dan Pandiyan, P.S. 2016. Mini review on LC/MS Techniques. *World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 5(4): 2381–2395.
- Septiwi, R. E., Ratnasari, D dan Handayani, R. P. 2019. Pembuatan Sediaan Teh Celup Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Penambahan Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var. *Rubrum*) untuk Kesehatan. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 3 (1): 46-53.
- Setyawan, A. B. 2019. Efektivitas Teh Bawang Dayak untuk Menurunkan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA)*. 2 (1): 245-259.

- Sigalingging, C., 2019. Pembuatan Bubuk Kopi dengan Campuran Bubuk Kakao dan Bubuk Jahe Merah. [Tesis]. Universitas Sumatera Utara: Program Studi Magister Ilmu Pangan Fakultas Teknologi Pertanian.
- Sinulingga, S. E., Sebayang, L. B dan Sihotang, S. 2021. Inovasi Pembuatan Teh Herbal dari Jantung Pisang dengan Tambahan Daun Stevia sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Bios Logos*. 11 (2): 148-154.
- Shivanna, N., Naika, M., Khanum, F., Kaul, V. K. 2013. Antioxidant, Anti-Diabetic and Renal Protective Properties of *Stevia rebaudiana*. *Journal of Diabetes and Its Complications*, 27(2), 103–113.
- Smith, J. (2020). Exploring Cascara Down Under. *Australian Coffee Journal*. 45(3): 78-82.
- Smith, J. A., Brown, K., & Nguyen, T. 2018. Effects of Sugar Addition on the Caloric Content of Herbal Teas: Implications for Weight Management. *Journal of Nutrition and Food Sciences*. 9(4): 324-330
- Sulistyaningtyas, A.R. 2017. Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau saat Coffee Grading. *Jurnal Unimus* 1 (1): 90-94.
- Subeki, Winanti, D.D.T., Nauli, P., dan Rahmawati, S. H. 2019. Kandungan Polifenol dan Kualitas Cascara (Teh Ceri Kopi) Fine Robusta Sebagai Rintisan Perusahaan Pemula Berbasis Teknologi. *Seminar Nasional. Universitas Lampung*. Bandar Lampung.
- Sugiyono dan Muchtadi, T.R. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Suroto, H. S., & Eldha, S. 2007. Analisa Kandungan Kimia dan Pemanfaatan Bawang Tiwai untuk Bahan Baku Industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 1(2), 22-27.

- Standar Nasional Indonesia 3836-2013. Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia 3753-2014. Teh Hitam Celup. Badan Standarisasi Nasional.
- Sunarharum, W. B., K. Febrianto, S. S. Yuwono, dan M. Nur. 2019. *Sains Kopi Indonesia*. UB Press : Malang.
- Sumartini., Ikrawan, Y., dan Muntaha, F.M. 2020. Analisis Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) dengan Variasi pH Metode *Liquid Chromatograph-Tandem Mass Spectrometry* (LC-MS/MS). *Pasundan Food Technology Journal*. 7 (2): 70–77.
- Susanti, R. F., Arie, A. A. dan Solihin, G. C. 2015. Pengaruh Jenis, Konsentrasi Bahan Pengisi dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Ekstrak Buah *Physalis angulata* yang diperoleh dengan Ekstraksi Menggunakan Air Subkritik. *Modern Applied Science*. 2(14): 283-292.
- Talha, M. 2012. Analysis of Stevioside in Stevia rebaudiana. *Journal of Medicinal Plants Research*. 6(1): 2216-2219.
- Tanaka K, Li F, Morikawa K, Nobukawa T, Kadota S. 2011. Analysis of Biosynthetic Fluctuations of Cultured Taxus Seedling Using a Metabolomic Approach. *Phytochemistry*. 7(2):1760-1766.
- Wangiyana, I. G. A. S dan Sami'un. 2019. Pengolahan Daun Gaharu (*Gyrinops Versteegii*) Menjadi Teh Herbal dengan Kualitas Warna dan Rasa yang Disukai. *Prosiding Seminar Saintek*: 156–162.
- Wangiyana, I G. A. S. dan Putri, D. S. 2020. *Modul Pembuatan Teh Gyrinops Teh Gaharu Asli Pulau Lombok*. Universitas Nusa Tenggara Barat.
- Wasiti, W., Wardani, S. D., Ramadhan, A. A dan Yuliani, R. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 15(2): 75-82.

- Widians, J. A., Puspitasari, N., Kurniawan, T. B. 2020. Sistem Pakar Bawang Dayak sebagai Obat Alternatif. *Jurnal Bina Komputer*. 2 (2): 122-130.
- Widya, O. 2024. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol 80% Cascara Arabika (*Coffea arabica* L.) dengan Metode Ekstraksi Digesti. [Tesis]. Universitas Farmasi Surabaya.
- Widyaningrum, R., Darmadji, P., dan Haryadi. 2019. Pengaruh pH dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(2): 76-83.
- Widyotomo, S. 2012. Potensi dan Teknologi Diversifikasi Limbah Kopi Menjadi Produk Bermutu dan Bernilai Tambah. *Review Penelitian Kopi dan Kakao*. 1 (1): 63-80.
- Yadav, G. U., Farakte, R. A., Patwardhan, A. W. dan Singh, G. 2018. Effect Of Brewing Temperature, Tea Types and Particle Size on Infusion of Tea Components. *International Food Research Journal*. 25(3): 1228–1238.
- Yamin, M., Ayu, D. F., Hamzah, F., 2017. Lama Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 4 (2): 1-15.
- Yulia, R., Fitri, W. E dan Putra, A. 2022. Formulasi Teh Celup Herbal dari Campuran Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr.). *Journal Of Pharmaceutical and Sciences*. 5 (2): 321-328.
- Yuswi, N. C. R. 2017. Ekstraksi Antioksidan Bawang Dayak dengan Metode *Ultrasonic Bath* (Kajian Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1): 25–31.
- Yenrina, R., Yuliana dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Zaiter, A., Becker, L., Karam, M. C. dan Dicko, A. 2016. Effect of Particle Size on Antioxidant Activity and Catechin

Content of Green Tea Powders. *Journal of Food Science and Technology*. 53(4): 2025–2032.

