

DAFTAR PUSTAKA

- Amanto, B., Widjanarko, S.B. and Retnowati, D. (2020) ‘Karakteristik teh herbal dari daun tanaman lokal Indonesia’, *Jurnal Pangan Fungsional*, 5(2), pp. 45–52.
- Amirudin, M., Hasanah, N. and Rahayu, D. (2019) ‘Kandungan gizi dan manfaat daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) sebagai minuman kesehatan’, *Jurnal Teknologi dan Pangan*, 17(1), pp. 34–41.
- Ana, N. and Widyastuti, L. (2020) ‘Taksonomi dan morfologi tanaman cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.)’, *Jurnal Biologi Tropis*, 18(2), pp. 45–52.
- Anggina, R. (2019) ‘Analisis senyawa bioaktif daun cincau hijau untuk pengembangan pangan fungsional’, *Prosiding Seminar Nasional Gizi dan Kesehatan*.
- Arifin, B. (1994) *Pengolahan Teh Hijau: Proses dan Teknologi*. Jakarta: Pusat Penelitian Teh dan Kina.
- Backer, C.A. and Brink, R.C.B. (1968) *Flora of Java*, Vol. II. Groningen: N.V. P. Noordhoff.
- Dewi, R. (2018) *Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh herbal daun cincau hijau (*Syzygium polyanthum*)*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

- Fitriani, N., et al. (2020). Aktivitas antioksidan ekstrak daun cincau hijau (*Cyclea barbata*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 7(1), 35–42.
- Handayani, R., & Wahyuni, S. (2021). Flavonoid sebagai senyawa antioksidan alami pada tanaman obat. *Jurnal Biologi dan Farmasi*, 9(1), 22–28.
- Hidayati, L., et al. (2020). Aktivitas senyawa fenolik dari tanaman herbal dalam menangkal radikal bebas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 11(1), 40–47.
- Ibrahim, H., Maulida, I. and Susilawati, S. (2019) ‘Efek pemberian perasan air cincau terhadap tekanan darah penderita hipertensi’, *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan*, 7(1), pp. 25–32.
- Juliani (2020) ‘Pengaruh pemberian cincau hijau terhadap penurunan tekanan darah pada lansia penderita hipertensi di Desa Huta Tonga’, Padangsidempuan: Universitas Aupa Royhan.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. [SKRIPSI]. Bogor: Fakultas Pertanian. IPB.
- Khoiriyah, L. and Amalia, F. (2014) ‘Efek serat pektin daun cincau terhadap penurunan lipid darah dan glikemik’, *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(1), pp. 12–18.
- Lokesh, D. and Amitsankar, D. (2012) ‘Role of flavonoids in cardiovascular and cancer protection: A review’,

International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research, 3(9), pp. 3124–3132.

Marini, Y. (2019) ‘Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu teh herbal daun karamunting’, Jurnal Penelitian Pertanian, 4(1), pp. 55–60.

Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal Songklanakarin.JSciTechnoo*. 26: 211-219.

Muchtadi, D. 2004. Komponen Bioaktif Dalam Pangan Fungsional. *Gizi Medik Indonesia*. 3(7): 4-6

Muchtadi, T.R. and Sugiyono, A. (2013) *Ilmu Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Nurdin, S., Syamsiah, S. and Aini, R. (2018) ‘Potensi daun cincau hijau sebagai obat alami gangguan pencernaan dan kanker’, *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(3), pp. 101–108.

Nurjanah, Aprilia BE, Fransiskayan A, Rahmawati M, Nurhayati T. 2018. Senyawa bioaktif rumput laut dan ampas the sebagai antibakteri dalam formula masker wajah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 305-318.

Nurjanah, S., et al. (2018). Kandungan senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan pada berbagai tanaman obat. *Jurnal Kimia Kesehatan*, 10(2), 65–72.

Permata, D A., Novelina. 2015. Aktivitas Inhibisi A-Amilase Dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga Pada Suhu Pengeringan Berbeda. *Prosiding Seminar Agroindustri Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program studi TIP-UTM*. Hal: 171-177.

- Prasetyo, D., Wulandari, S. and Hidayat, M. (2022) ‘Tinjauan kandungan fitokimia daun cincau hijau sebagai obat tradisional’, *Jurnal Bioteknologi dan Biofarmaka*, 8(2), pp. 78–85.
- Putri, M., & Widyaningsih, S. (2021). Senyawa triterpenoid dan aktivitas antioksidan: Tinjauan pustaka. *Jurnal Fitofarmaka*, 8(3), 55–60.
- Rahmawan, H. (2001) Pengeringan bahan pangan dan pengaruhnya terhadap mutu produk. Surabaya: Universitas Airlangga Press.
- Rahmawati, N., Fernando, A., Dan Wachyuni. 2013. Kandungan Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kering Gambir (*Uncaria Gambir* (Hunter) Roxb). *J. Ind. Che. Acta* 4 (1): 1-6.
- Rini, B. I., et al. (2019). Pembrolizumab plus axitinib versus sunitinib for advanced renal-cell carcinoma. *N Engl J Med*, 380(12), 1116–1127.
- Rini, B. I., Plimack, E. R., Stus, V., Gafanov, R., Hawkins, R., Nosov, D., Pouliot, F., & KEYNOTE-426 Investigators. (2019). Pembrolizumab plus axitinib versus sunitinib for advanced renal-cell carcinoma. *New England Journal of Medicine*, 380(12), 1116–1127.
- Safitri, A. (2020) ‘Perbandingan morfologi dan pengolahan dua jenis cincau hijau’, *Jurnal Pertanian Organik*, 4(2), pp. 88–95.

- Santoso, B. (2017) Aktivitas anti-kanker ekstrak daun cincau hijau terhadap sel tumor otak pada tikus putih. Laporan Penelitian. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saragih, R. 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*).Jurnal Kesehatan dan Lingkungan.1(1): 46-52
- Sari, D. A., et al. (2022). Profil senyawa bioaktif daun cincau hijau dan potensi farmakologinya. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, 20(2), 123–129.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2019). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*ficus carica l .*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, XII(2), 68–77
- Sari, M. A. 2015.Aktivitas antioksidan teh daun alpukat (*Persea americana*Mill) dengan variasi teknik dan lama pengeringan.[Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. and Sari, M.P. (2010) Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- SNI 3836:2013
- Sulistyo, A. (2003) Teknologi Pengolahan Teh. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Tanjaya, I.K.N., Sutrisna, E. and Rahmawati, D. (2017) ‘Antioksidan alami sebagai pelindung sel dari radikal bebas’, Jurnal Biologi Udayana, 21(1), pp. 21–28.

- Tuminah, S. 2004. Teh (*Camelia sinensis* O.K. Var *Assamica* Mast) sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan. *Cermin Dunia Kedokteran*. 144: 52-54
- Widyantari, N.P.A. (2020) 'Minuman fungsional berbasis rempah: tren dan prospek', *Jurnal Pangan Tradisional Indonesia*, 1(1), pp. 10–17.
- Wildman, R.E.C. (2001) *Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods*. Boca Raton: CRC Press.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Gizi dan Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 107-109 dan Hal 181-182
- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Yamin, M. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.) *Jom FAPERTA* 4 (2): 1- 15
- Yuliana, A. (2020) 'Pengaruh pemberian rebusan air daun cincau hijau terhadap perubahan tekanan darah pada penderita hipertensi', Madiun: STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Yuliani, T., & Pratama, A. (2017). Peran klorofil dan β -karoten dalam aktivitas antioksidan ekstrak tanaman lokal. *Jurnal Gizi dan Fitoterapi*, 6(1), 88–93.
- Zuhra, C. F., Tarigan, J. B., dan Sihotang, H. 2008. Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*, 3(1): 7-10.