

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., Abdullah, T., & Romantika, R. (2018). Uji kandungan total polifenol dan flavonoid ekstrak etil asetat kulit pisang raja (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*). *Media Farmasi*, 14(1), 39–45.
- Adhima Adhamatika. (2020). *Eksplorasi Daun Pandan Wangi (Pandanus Amaryllifolius Roxb.) Sebagai Bubuk Pewarna Alami Pada Pembuatan Bakpao Pandan*.
- Akhdaniar, N. A., Elfita, & Fitrya. (2025). *Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Bergradien Empat Tanaman Obat Antihipertensi Di Kabupaten Ogan Ilir Dengan Metode Dpph*.
- Akinmoladun, A. C., Ibukun, E. O., & Dan-Ologe, I. A. (2007). Phytochemical constituents and antioxidant properties of extracts from the leaves of *Chromolaena odorata*. *Scientific Research and Essay*, 2(6), 191–194. <http://www.academicjournals.org/SRE>
- Ance, P. E. (Paulina), Wijaya, S. (Sumi), & Setiawan, H. K. (Henry). (2018). Standarisasi dari Daun Kirinyuh (*Chromolaena Odorata*) dan Simplisia Kering dari Tiga Daerah yang Berbeda. *Journal of Pharmacy Science and Practice*, 5(2), 79–86.
- Andika, B., Halimatussakdiah, H., & Amna, U. (2020). Analisis kualitatif senyawa metabolit sekunder ekstrak daun gulma siam (*Chromolaena odorata* L.) di Kota Langsa, Aceh. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 2(2), 1–6
- Andika, B., & Ulil Amna, dan. (2020). *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan Analisis Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Gulma Siam (Chromolaena odorata L.) di Kota Langsa, Aceh*. <https://ejurnalunsam.id/index.php/JQ>

- Anwar, I., Yamin, Y., Malina, R., & Sabarudin, S. (2023). Acute Toxicity Determination and Compound Changing with Chemometric Procedures from Komba-Komba Leaf (*Chromolaena odorata* L.). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2), 324–334.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 3836:2013. Teh Kering dalam Kemasan*.
- Budha Magar, A., Shrestha, D., Pakka, S., & Sharma, K. R. (2023). Phytochemistry, Biological, and Toxicity Study on Aqueous and Methanol Extracts of *Chromolaena odorata*. *The Scientific World Journal*, 2023, 6689271.
- Bustami, Zaitun Hasibuan, P. A., & Nasution, M. P. (2024). Ethanol Extract of *Chromolaena odorata* Leaves in Ointment Form: Evaluating Its Efficacy in Healing Excisional Wounds in Male White Rats. *Galore International Journal of Health Sciences and Research*, 9(2), 82–90.
- Cheetangdee, V., & Chaiseri, S. (2006). Free amino acid and reducing sugar composition of pandan (*Pandanus amaryllifolius*) leaves. *Kasetsart Journal (Natural Science)*, 40(Suppl), 67–74.
- Dalimartha, S. (2007). *Obat Tradisional, Pandan wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.)*.
- Dewi, A. (2019). Uji Antioksidan Teh Daun Sirsak Dengan Tambahan Daun Pandan Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2, 71–76.
- Dewi, E. W. A. (2009). *Pengaruh Ekstrak Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius, Roxb.) 6 mg/grBB Terhadap Waktu Induksi Tidur dan Lama Waktu Tidur Mencit*.
- Doni Doli, Rena Meutia, & Gusbakti Rusip. (2024). *Efektivitas Ekstrak Daun Balakacida (Chromolaena Odorata L) Terhadap Hasil Isolasi Bakteri Staphylococcus Aureus Pada Pasien Ulkus Diabetik*.

- Fitri, H. A., & Pamungkasih, C. O. (2022). Pengaruh Proses Pembuatan Tisane “Wedang Uwuh” terhadap Kandungan Polifenol dan Aktifitas Penangkap Radikal Bebasnya. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 108–121.
- Galanakis, C. M. (2018). *Polyphenols: properties, recovery, and applications*. Woodhead Publishing.
- Ghasemzadeh, A., & Jaafar, H. Z. E. (2013). Profiling of phenolic compounds and their antioxidant and anticancer activities in pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) extracts from different locations of Malaysia. *BMC Complementary and Alternative Medicine* 2013 13:1, 13(1), 341-.
- Hambali, E., Nasution, M. Z., & Herliana, E. (2005). *Membuat aneka herbal tea*. Penebar Swadaya.
- Hasni, D., Nilda, C., Muzaiifa, M., Fadhillah, D., Asra, S., & Rahmad, D. (2023). *Consumer Acceptance of Herbal Tea Brewing Based on The Infusion Time and Ratio of Cascara: Dayak Onion* (hlm. 187–197).
- Hassmy, N. P. (2017). Analisis aktivitas antioksidan pada teh hijau kombucha berdasarkan waktu fermentasi yang optimal. *PHARMACON*, 6(4)
- Hernani, R. M., & Rahardjo, M. (2005). Tanaman berkhasiat antioksidan. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601.
- Krishnaiah, D., Sarbatly, R., & Nithyanandam, R. (2011). A review of the antioxidant potential of medicinal plant species. *Food and bioproducts processing*, 89(3), 217–233.
- Kurniawan, B., & Aryana, W. F. (2015). Binahong (*Cassia Alata* L) as inhibitor of *escherichiacoli* growth. *Majority*, 4(4), 100–104.

- Lubis, I. H. (2008). *Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan*.
- Martia, E., Mulki, M. A., & Nurfadhila, L. (2024). Antioxidant Activity Test Of Balakacida Leaves (*Chromolaena Odorata* L) With Dpph (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil) Method. *Analit : Analytical and Environmental Chemistry*, 36–44.
- Marviana, M., Anggadewi Ndaong, N., & Adolfin Amalo, F. (2022). Identifikasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Daun Semak Bunga Putih (*Chromolaena Odorata*) Asal Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Kajian Veteriner*, 10(2), 145–152.
- Moreira, J., Aryal, J., Guidry, L., Adhikari, A., Chen, Y., Sriwattana, S., & Prinyawiwatkul, W. (2024). Tea quality: An overview of the analytical methods and sensory analyses used in the most recent studies. *Foods*, 13(22), 3580.
- Muhimmah, I. (2014). *Uji efektivitas ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) sebagai insektisida nabati dalam mengurangi jumlah lalat selama proses penjemuran ikan*. etheses.uin-malang.ac.id. <http://etheses.uinmalang.ac.id/id/eprint/448>
- Nazhifah, N. (2019). *Pembuatan Bubuk Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dan Aplikasinya Pada Pembuatan Bolu Pandan*.
- Phan, T.-T., & WANG, L. (2001). Phenolic Compounds of *Chromolaena odorata* Protect Cultured Skin Cells from Oxidative Damage: Implication for Cutaneous Wound Healing. *Biological and Pharmaceutical Bulletin*, 24(12), 1373–1379.
- Purwanti, N. U., Yuliana, S., & Sari, N. (2018). Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Terhadap Aktivitas Penangkal. *Jurnal Farmasi Medica/Pharmacy Medical Journal (PMJ)*, 1(2).

- Putri, D. A., & Fatmawati, S. (2019). A New Flavanone as a Potent Antioxidant Isolated from *Chromolaena odorata* L. Leaves. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2019(1), 1453612.
- Putri, E. A. M., Devi, M., & Soekopitojo, S. (2022). Analisis Kadar Tanin, Saponin, dan Flavonoid Teh Herbal Daun Nangka dan Rempah. *Journal of Food and Culinary*, 5(1), 32–38.
- Rahayu, D. P. (2021). *Analisis Kadar Air Dan Abu, Serta Komponen Kimia Pada Sampel Batang Pisang Dengan Variasi Waktu Hidrolisis*.
- Riehle, P., Vollmer, M., & Rohn, S. (2013). Phenolic compounds in *Cistus incanus* herbal infusions Antioxidant capacity and thermal stability during the brewing process. *Food Research International*, 53(2), 891–899.
- Santoso, U. (2016). *Antioksidan Pangan (Pertama)*. Gajah Mada University Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. M. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Ago*. Institut Pertanian Bogor. Penerbit IPB Press Bogor. Bogor.
- Sitorban, T. N., Nursaadah, E., & Primairyani, A. (2023). Keanekaragaman Hayati Tumbuhan Obat Tradisional dan Pemanfaatannya. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 6(2), 531–544.
- Sunyoto, M. (2018). *Amazing tea*. Bandung: Bitread Publishing.
- Syafira, L. (2019). *Komposit Daun Afrika, Jahe Merah, Daun Salam Sebagai Alternatif Teh Herbal Bagi Penderita Penyakit Tidak Menular (PTM)*.
- Tang, K., Chen, C., Liu, Y., Li, S., Luo, Y., Chen, X., & Wu, Z. (2025). Comprehensive Characterization of Aroma Profile of “Glutinous Rice” Flavor in *Pandanus amaryllifolius* Roxb. Using HS–SPME–GC–O–MS and HS–GC–IMS Technology Coupled with OAV. *Foods*, 14(6), 935.
- Thamrin, M., Asikin, S., Mukhlis, & Budiman, A. (2007). *Potensi Ekstraktan Flora Lahan Rawa Sebagai Pestisida*. Balittra.

- Ulfah, M. (2023). Potensi Antioksidan dan Kadar Total Fenolik Flavonoid Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amarillyfolius* Roxb.) pada Variasi Pelarut. *Media Farmasi Indonesia*, 18(2), 115–123.
- Utami, Y. P., Mubarak, F., & Rahman, N. F. (2023). Variasi Teknik Pengeringan Daun Tekelan (*Chromolaena odorata* L.) Mempengaruhi Aktivitas Antioksidan: Penelitian Laboratorium dengan Metode ABTS. *Health Information : Jurnal Penelitian*, 15(2), 180–189.
- Vijayaraghavan, K., Rajkumar, J., Bukhari, S. N. A., Al-Sayed, B., & Seyed, M. A. (2017). *Chromolaena odorata*: A neglected weed with a wide spectrum of pharmacological activities (Review). *Molecular medicine reports*, 15(3), 1007–1016.
- Vria Andesmora, E., Aprianto, R., Tomi, D., & Syahmi, W. (2022). Keanekaragaman Tanaman Obat di Masyarakat Lokal Semerap, Kabupaten Kerinci, Jambi. *Jurnal Hutan dan Masyarakat*, 14(2), 2023–2024.
- Wahjuningsih, S. B., Fitriani, A., Azkia, M. N., & Rahmadhia, S. N. (2023). *Senyawa Bioaktif dalam Bahan Pangan*. USM Press.
- Wahyuningsih, M. S. H. (2011). Deskriptif penelitian dasar herbal medicine. *Bagian Farmasi Kedokteran, Fakultas Kedokteran*.
- Widowati, W., Safitri, R., & Rumumpuk, R. (2005). Penapisan aktivitas superoksida dismutase pada berbagai tanaman. *Maranatha Journal*.
- Wijayanti, R. (2025). *Profil Metabolit Sekunder Daun Pandan Wangi dan Aktivitasnya sebagai Antihiperqlikemia*. Penerbit NEM.
- Wildman, R. E. C. (2001). *Handbook of Functional Food and Nutraceuticals*. Boca Raton: CRC Press.
- Yahya, M., Ibrahim, M. S. A., Zawawi, W., & Hamid, U. M. A. (2014). Biofilm killing effects of *Chromolaena odorata* extracts against *Pseudomonas aeruginosa*. *Research Journal of Phytochemistry*, 8(3), 64–73.

- Yang, C. S., Zhang, J., Zhang, L., Huang, J., & Wang, Y. (2016). Mechanisms of body weight reduction and metabolic syndrome alleviation by tea. *Molecular Nutrition and Food Research*, 60(1), 160–174.
- Zhang, J., Cui, H., Feng, Z., Wang, W., Zhao, Y., Deng, Y., Jiang, H., Yin, J., & Engelhardt, U. H. (2023). Bitterness quantification and simulated taste mechanism of theasinensin A from tea. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1138023.

