

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyatussupriana, S. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Teh Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon L.*). Artikel Ilmiah. Mataram : Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Ananta, A. A., Karyantia, M., dan Widanti, Y. A. 2019. Formulasi Sirup Herbal Daun Kelor (*Moringga oleifera*) dengan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). Jurnal JITIPARI. Vol.4 (2) : 41-47.
- Angelina, M., Amelia, P., Irsyad, M., Meilawati, L., dan Hanafi, M. 2015. Karakteristik Ekstrak Etanol Herba Katumpangan Air (*Peperomia pellucida L.Kunth*). Jurnal Biopropal Industri. Vol.6 (2) : 53-61.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Padang : Erka.
- Anokwaru, C. P., Esiaba, I., Ajbaye, O., and Adesuyi, A. O. 2011. Polyphenolic Content and Antioxidant Activity of *Hibiscus sabdariffa* Calyx. Research Journal of Medicinal. Vol.5 (5) : 557-566.
- Arumsari, K., Aminah, S., dan Nurrahman. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun *Mint* dan Daun *Stevia*. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol.9 (2) : 79-93.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3836-2013. Persyaratan Mutu Teh Kering dalam Kemasan. Jakarta.
- Bernard, D., Kwabena, A. I., Osei, O. D., Daniel, G. A., Elom, S. A., and Sandra, A. 2014. The effect of different drying methods on the phytochemicals and radical scavenging activity of Ceylon Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) plant parts. European Journal of Medical Plants. Vol.4 (11) : 1324-1335.
- Dalimartha, S. 2006. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4*. Jakarta : Puspawara.
- Dia, S. P. S., Nurjanah., dan Jacob, A. M. 2015. Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan Akar, Kulit Batang, dan Daun Lindur. JPHPI. Vol.18 (2) : 205-219.
- Desmiaty, Y., Elya, B., Saputri, F. C., Dewi, I. I., dan Hanafi, M. 2019. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Kandungan Senyawa Polifenol dan Aktivitas Antioksidan pada *Rubus fraxinifolius*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. Vol.17 (2) : 227-231.
- Egwuche, R. U., Odetola, A. A., and Erukainure, O. L. 2011. Preliminary Investigation Into The Chemical Properties *Peperomia pellucida L.* Reasearch Journal Of Phytochemistry. Vol.5 (1) : 48-53.
- Hambali, E. 2005. *Membuat Aneka Teh Herbal*. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 3*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Hayati, R., Nurhayati., dan Annisa, N. 2011. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa*). Jurnal Floratek. Vol.6 (1) : 1-7.
- Hermawan, H., Sari, B. L., dan Nashrianto, H. 2018. Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat dan Metanol Buah Ketapang (*Terminalia catappa* L.). Artikel Ilmiah. Bogor : Program Studi Farmasi FMIPA. Universitas Pakuan.
- Irwan. 2006. Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung (*Zea mays* L) dengan Tepung Terigu dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Mie Kering. [Skripsi]. Bandung : Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingier officinale* Rosc) dan Teh Hijau (*Camelia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kawiji, W. A., dan Otavia, P. R. 2011. Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) pada Berbagai Teknik Pengeringan Proporsi Pelarutan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol.4 (1) : 32-40.
- Kencana, E. D., Hasnelly., dan Anjarsari, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus adrogynus* L). [Skripsi]. Bandung : Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Kinho, J., Arini, D. D. I., Tabba, S., Kama, H., Kafiar, Y., Shabri, S., dan Karundeng, M. C. 2011. Tumbuhan Obat Tradisional di Sulawesi Utara Jilid 1. Manado : Balai Penelitian Kehutanan Manado.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan Hanggita, S. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). Journal Fishtech. Vol.2 (01) : 9-21.
- Majumder, P., Abraham, P., dan Satya, V. 2011. Ethno-medicinal Phytochemical and Pharmacological review of an amazing medicinal herb *Peperomia pellucida* L. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. ISSN : 0957-8585. Volume 2 (4) : 358-364.
- Majumder, P., dan Kumar, K. V. 2011. Ethno-medicinal, Phytochemical and Pharmacological Review Of an Amazing Medicinal Herb *Peperomia pellucida* (L.) HBK. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical. Vol.2 (1) : 358-364.
- Mardiah, Amalia, L., dan Sulaeman, A. 2010. Ekstraksi Kulit Batang Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) sebagai Pewarna Merah Alami. Jurnal Pertanian. Vol. 1 (1) : ISSN 2087-4936.

- Mardiah, Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., dan Damanik, R. 2015. Perubahan Kandungan Kimia Sari Rosela Merah dan Ungu (*Hibiscus sabdariffa L*) Hasil Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer dan Fluidized Bed Dryer. Jurnal Teknologi Industri Pangan. Vol.25 (1) : 1-7.
- Maryani, H dan Kristiana, L. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Moeksin, R dan Ronald, S. H. 2009. Pengaruh Kondisi, Perlakuan dan Berat Sampel terhadap Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela dengan Pelarut Aquadest dan Ethanol. Jurnal Sains dan Matematika. Vol.16 : 11-18.
- Mustafa, R. A., Hamid, A. A., Mohamed, S., dan Bakar, A. 2010. Total Phenolic Coumpounds, Flavonoids, and Radical Scavenging Activity of 21 Selected Tropical Plants. Journal of Food Science. Vol. 75. No. 1.
- Nasifa, I dan Husni, P. 2018. Review Artikel : Potensi Antioksidan dalam Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) sebagai Anti-Aging. Jurnal Farmasi. Vol. 16 (2) : 372-381.
- Ningrum, R., Purwanti, E., dan Sukarsono. 2016. Identifikasi Senyawa Alkaloid dari Batang Karamunting (*Rhodomlyrtus tomentosa*) sebagai Bahan Ajar Biologi. Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia. Vol.2 (3) : 231-236.
- Noviana, D. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Bungan Kenanga (*Cananga odorata*). Artikel Ilmiah. Mataram : Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Ooi, D., Iqbal, S., dan Ismail, M. 2012. Proximate composition, Nutritional Attributes and Mineral Composition of *Peperomia pellucida L.* (Ketumpangan Air) Grow in Malaysia. Journal Molecules. Vol.17 : 11139-11145.
- Patel, S. 2014. *Hibiscus sabdariffa* : An ideal yet underexploited candidate for neutraceutical applications. Biomedicine and Preventive Nutrition. Vol. 4 : 23-27.
- Phongtongpasuk, S., and Poadang, S. 2014. Extraction of Antioxidants from *Peperomia pellucida L.* Kunth. Thammasat International Journal of Science and Technology. Vol.19 (3) : 38-43.
- Purba, Ritson., dan Nugroho, D. S. 2007. Analisis Fitokimia dan Uji Bioaktivitas Daun Kaca (*Peperomia pellucida (L.) Kunth*). Jurnal Kimia Mulawarman. Vol.5 (1) :5-8.
- Rachmawati, N. A., Suranto., dan Solichatun. 2006. Pengaruh Variasi Metode Pengeringan terhadap Kadar Saponin, Angka Lempeng Total (ALT), dan Bakteri Patogen Ekstrak Simplisia Daun Turi (*Sesbania grandiflora (L.) Pers.*). Jurnal Biofarmasi. Vol.4 (1) : 4-9.

- Raghavendra, H. L dan Prashith, K. T. R. 2018. Ethnobotanical Uses, Phytochemistry and Pharmacological Activities of *Peperomia pellucid (L.)* Kunth. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. Vol.10 (2) : 1-8.
- Retnowati, Y. 2011. Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Media yang Diekpos dengan Infus Daun Sambiloto (*Andrographis paniculate*). Jurnal Saintek. Vol.6 (2) : 7-18.
- Rohmadianto, D., Suhartatik, N., dan Widanti, Y. A. 2019. Aktivitas Antioksidan Teh Rambut Jagung (*Zea mays L. Sacharata*) dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dan Variasi Lama Pengeringan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol.3 (2) : 113-120.
- Rusnayanti, Y. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (*Theobroma cacao L.*). Artikel Ilmiah. Mataram : Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Safitri, O. M., Nurhamidah., dan Amir, H. 2018. Potensi Sitotoksik dan Antibakteri Ekstrak Daun Jelatang Ayam (*Laportea interrupta. L*) terhadap *Staphylococcus aureus*. Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia. Vol.2 (2) : 175-183.
- Salamah, H., dan Hanifah, L. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Suruhan (*Peperomia Pellucida L.*) dengan Metode Fosfomolibdat. Prosiding Simposium Penelitian Bahan Obat Alami. Yogyakarta : Universitas Ahmad Dahlan.
- Samosir, P. E., Tafzi, F., dan Indriyani. 2018. Pengaruh Metode Pengeringan Daun Pedada (*Sonneratia caseolaris*) untuk Membuat Minuman Fungsional sebagai Sumber Antioksidan. Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Sani, R. N., Nisa, F. C., Andriani, R. D., dan Maligan, J. M. 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut (*Tetraselmis chuui*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2 (2) : 121-126.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Satriadi, I. W. A., Wrsiati, L. P., dan Triani, I. G. 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Ukuran Potongan terhadap Karakteristik Teh Kulit Lidah Buaya (*Aloe berbadensis Milleer*). Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. Vol. 3 (2) : 120-129.
- Selawa, W., Runtuwene, M. R. J., dan Citraningtyas, G. 2013. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [*Anredera cordifolia(Ten.)Steenis*]. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol.2 (01) : 18-22.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor : IPB Press.

- Siburian, R. B., Jose, B., dan Kartika, G. F. 2015. Total Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Produk Teh Hijau dan Teh Hitam Tanaman Bangun-Bangun (*Coleus amboinicus*) dengan Perlakuan ETT Rempah-Rempah. JOM FMIPA. Vol.2 (1) : 15-22.
- Sitorus, E., Momuat, L. I., dan Katja, D. G. 2013. Aktivitas Antioksidan Tumbuhan Suruhan (*Peperomia pellucida* L.Kunth). Jurnal Ilmiah Sains. Vol.13 (2) : 80-85.
- Soeksmanto, A., Hapsari, Y., dan Simanjuntak, P. 2007. Kandungan Antioksidan pada Beberapa Bagian Tanaman Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*). Jurnal BIODIVERSITAS. Vol.8 (2) : 92-95.
- Sribudiani E., Parlindungan, A. K., dan Volliadi. Kajian Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kualitas Organoleptik Teh Herbal Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurnal Sagu. Vol.10 (2) : 9-15.
- Subagja, S. 2017. Uji Efektivitas Sediaan Salep Ekstrak Etanol Tanaman Suruhan (*Peperomia pellucida*) sebagai Pengobatan Luka Bakar Derajat I pada Kulit Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Prosiding Seminar Nasional Tahunan Matematika, Sains, dan Teknologi. Sukabumi : Universitas Terbuka Convention Center.
- Sudarmadji. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Kedua Cetakan Pertama*. Yogyakarta : Liberty.
- Tahir, M. M., Zainal., dan Darma. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Penambahan Bunga Melati (*Jasminum sambac* Ait). Journal of Agritech Science. Vol.1 (2) : 1-11.
- Waji, R. A. 2009. *Flavonoid (Quercetin)*. Makassar : Fakultas matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanudin.
- Wei, L. S., Wee, W., Siong, J. Y. F., dan Syamsumir, D. F. 2011. Characterization of Anticancer, Antimicrobial, Antioxidant Properties and Chemical Compositions of *Peperomia pellucida* Leaf Extract. Journal Acta Medica Iranica. Vol. 49 (10) : 670-674.
- Widowati, W. 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L). Jurnal Keperawatan Muhammadiyah. Vol. 11 (1) : 23-31.
- Winangsih, Prihastanti, E., dan Parman, S. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). Buletin Anatomi dan Fisiologi. Vol. XXI (1) : 19-25.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta : Kanisius.

- Winarti, S., Sudaryati., dan Usman, D. S. 2015. Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurnal Reka Pangan. Vol.9 (2) : 17-24.
- Wink, M. 2008. Ecological Roles of Alkaloids, Modern Alkaloids, Structure, Isolation Synthesis and Biology, Wiley. Jerman : Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.
- Yamin, M., Ayu, D. W., dan Hamzah, F. 2007. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L). Jom FAPERTA. Vol.4 (2) : 1-15.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.

