

## DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D. .. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 07* , 1-12.
- Andriani, M. B. (2012). Pengaruh Penambahan Gula dan Suhu Penyajian terhadap Nilai Gizi Minuman Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. V, No. 2* , 40-47.
- Angkasa, D. S. (2011). *Pengembangan Minuman Fungsional Sumber Serat dan Antioksidan dari Daun Hantap*. Bogor, Jawa Barat: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Angriyati, D. F. (2017). Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta UR Vol. 4 No. 1* , 2-12.
- Anjarsari. (2016). Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya. *Jurnal Kultivasi Vol.15, No.2* , 99-105.
- Asfar., A. M. (2017). Efektifitas Penurunan Kadar Kafein pada Teh Hitam dengan Metode Ekstraksi. *Journal INTEK Volume 4 , Nomor 2* , 100-102.
- Bahriul, P. N. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Dengan Menggunakan 1,1-DifenilL-2- picirilhidrazyl. *Jurnal Akademika Kimia Volume 3, No. 3* , 143-149.
- Chattopadhyay, S. D. (2014). Artificial sweeteners – a review. *Jurnal Food Sci Techno Vol 51, No.4* , 611–621.
- Fajrina Anzharni, J. J. (2017). Penetapan Kadar Tanin pada Teh Celup yang Beredar di Pasaran secara Spektrofotometri Ultraviolet Sinar Tampak. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Vol. 19 No. 01* , 17-21.
- Fauzi, M. M. (2017). Cemaran Mikroba Berdasarkan Angka Lempeng Total dan Angka Paling Mungkin Koliform pada Minuman Air Tebu (*Saccharum officinarum*) di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont Vol. 6 , No. 2* , 8-15.
- Fitri, N. (2014). Butylated hydroxyanisole sebagai Bahan Aditif Antioksidan pada Makanan dilihat dari Perspektif Kesehatan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia. Vol.4.1* , 41-50.

- Harun, N. R. (2014). Penerimaan Panelis terhadap Teh Herbal dari Kulit Buah Manggis ( *Garcinia mangostana L.* ) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan . *SAGU Vol. 13 No. 2* , 7-18.
- Hasanah, M. B. (2017). Daya antioksidan ekstrak dan fraksi daun kopi robusta (*Coffea robusta*) terhadap pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *IJPST Volume 4, Nomor 2* , 42-49.
- Hidayat, Y. u. (2012). Studi Histopatologi Hati Mencitl (*Mus musculus L.*) Yang diinduksi Pemanis Buatan. *Jurnal MIPA Vol. 35, No.2* , 122-129.
- Hotmaruli, F. D. (2012). *Studi Pembuatan Teh Daun Kopi*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hanson, K. dan Bardeen C. (2011). Antioxidant in Sunscreens for Improved ROS Protection, *Article of Cosmetics & Toiletries*, Vol. 126 Issue 10, pp. 710-717
- Iwansyah, A. C. (2013). Identifikasi dan Kuantifikasi Asam Galat Sebagai Sumber Antioksidan Pada Ekstrak Daun Kacip Fatimah (*Labisia pumila var.alata*) Larut Air. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol.2, No.3* , 133-138.
- Khotimah, K. (2014). Karakteristik Kopi Kawa dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi yang Diproses dengan Metode Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian 9(1)* , 40-48.
- Krisna, P. A. (2015). Pengaruh Theaflavin Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Gambung, Jawa Barat terhadap Ketebalan Dinding Aorta Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) yang Diberi Diet Atherogenik. *Majalah Kesehatan FKUB Vol. 2, No. 2* , 62-69.
- Kristiningrum, N. Y. (2016). Determination of Total Phenolic Content and Antioxidant Activity In Methanolic Extract of Robusta and Arabica *Coffea* Leaves. *ICMHS* , 96-99.
- Kroger, M. K. (2006). Low-calorie sweetenes and other sugar Substitutes: A Review of the safety issues. *Food Technologists vol 5* , 35-46.
- Kusumaningrum, R. A. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal FishTech Volume II, Nomor1* , 9-21.
- Lubis, I. (2009). *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan*. Medan: Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Malanggi, L. M. (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*). *JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE 1 (1) 5-10* , 5-10.

- Maramis, R. K. (2013). Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi, Volume 2, No 04* , 122-128.
- Maria, I. L. (2017). Risiko Gaya Hidup terhadap Kejadian Kanker Payudara pada Wanita. *JURNAL MKMI, Vol. 13 No. 2* , 157-165.
- Martono, U. (2015). *Kandungan Kafein Dan Karakteristik Morfologi Pucuk Enam Genotip Teh*. sukabumi: Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar.
- Maulana, A. (2016). *Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid pada Produk Teh Hitam Celup*. Bandung : Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan.
- Miksusanti, E. d. (2012). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal Penelitian Sains Vol. 15, No. 2* , 60-69.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn J. Sci. Technol. 26* , 211-219.
- Monisa, F. S. (2016). *Jenis Tanin, Total Tanin dan Aktivitas Penghambatan  $\alpha$ -Glukosidase Dari Ekstrak Daun dan Kulit Batang Surian (Toona sinensis Merr.)*. Bogor, Jawa Barat: Institut Pertanian Bogor.
- Muzaki, D. W. (2015). Pengaruh Penambahan Ginger Kering (*Zingiber officinale*) terhadap Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan Vol 6, No.2* , 67-75.
- Palupi, M. R. (2015). Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4* , 1458-1464.
- Pratiwi, A. R. (2012). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia pada Pembuatan Minuman Kombucha dari Rumput Laut (*Sargassum sp.*) . *Jurnal Maspari Volume 4 Nomor 1* , 131-136.
- Prayoga, G. F. (2013). *Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (Excoecaria cochinchinensis Lour)*. Depok: Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Eksistensi Universitas Indonesia.

- Priani, S. E. (2014). Formulasi Sediaan Emulgel Antioksidan Mengandung Ekstrak Etanol Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii* Nees Ex. BL.). *Jurnal Sains, Teknologi dan Kesehatan Vol 4, No.1* , 103-110.
- Pristiana, D. Y. (2017). 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.
- Panwar, A.S. (2011). Emulgel: A Review, *Asian Journal of Pharmacy and Life Science*, July-Sept, Vol. 1, No. 3. pp. 334.
- Prasetya, N.B.A., dan Ngadiwiyana. (2006). 'Identifikasi Senyawa Penyusun Minyak Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum cassia*) Menggunakan GC-MS', *Jurnal Sains & Matematika*, Vol. 14, No. 1.pp. 28
- Qonitah, S. H. (2016). Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (HFS) sebagai Pengganti Gula Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. IX, No. 2* , 9-21.
- Rahayuningsih, D. (2014). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup terhadap Kadar Kafein*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan , Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rasyid, R. S. (2013). Penetapan Kadar Kofein Daun Kopi Kawa. *Jurnal Farmasi Higea, Vol. 5, No. 2* , 137-143.
- Redha, A. (2010). Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif Dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian Vol. 9, No. 2* , 192-202.
- Retnaningtyas, Y. K. (2015). *Karakterisasi Simplisia san Teh Herbal Daun Kopi Arabika*. Jawa Timur: Fakultas farmasi Universitas Jember.
- Rofiah, D. (2018). *Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Kombinasi Daun Tin dan Daun Mint dengan Lama Variasi Lama Pengeringan*. Surakarta: Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rohdiana, D. D. (2015). Teh : proses, karakteristik, & komponen fungsionalnya. *food review indonesia Vol 1, No. 8* , 34-37.
- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus*). *E-Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan Vol 1, No.1* , 46-52.



- Sari, A. N. (2016). Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Journal of Islamic Science and Technology Vol. 2, No.2* , 204-212.
- Sayuti, Y. (2015). *Atioksidan alami dan sintetik*. padang: Andalas University Press.
- Sumiwi, S.A., dkk. (2011). ‘Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri dan Ekstrak Etanol Kulit Batang Sintok (Cinnamomum sintoc Bl.) terhadap 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH)’, Indonesian Journal of Applied Sciences, Vol. 1, No. 1
- Sekarini, G. A. (2011). *Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tannin(Katekin) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh Hijau*. Surakarta: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Septiana, A. T. (2009). Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional dari Irisan Buah Kering Mahkota Dewa . *AGRITECH, Vol. 29, No. 1* , 16-20.
- Setiawan, A. D. (2015). Pengaruh penyangraian daun kopi robusta (coffea robusta) terhadap karakteristik kimia dan sensori minuman penyegar. *jurnal teknosains pangan vol 4 No.2* , 1-3.
- Shekar, M., Shirin S., George L., Karthik M. (2012). Evaluation of In Vitro Antioxidant Property and Radio Protective Effect of The Constituent Medicinal Plants of a Herbal Sunscreen Formulations, International Journal of Pharmaceutical Frontier Research (IJPFR), Vol. 2, No. 2, pp. 90-96.
- Siauwtama, E. (2016). *Pengaruh penambahan bubuk daun stevia (Stevia rebaudiana Bertoni M) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada minuman teh hijau*. Surabaya: Universitas Katholik Widya Mandala.
- Siburian, r. B. (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, No. 1* , 16-20.
- Siringoringo, F. H. (2012). Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol.I No. 1* , 1-5.
- Sudaryat, Y. D. (2015). Aktivitas antioksidan seduhan sepuluh jenis mutu teh hitam (Camellia sinensis (L.) O. Kuntze) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina Vol. 18, No.2* , 95-100.
- Sugianto, A. K. (2016). *Kandungan Gizi Daun Kelor (Moringa oleifera) Berdasarkan Posisi Daun dan Suhu Penyeduhannya*. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.

- Sumarlin, L. O. (2014). Aktivitas Antikanker dan Antioksidan Madu di Pasaran Lokal Indonesia. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI) Vol. 19 (3)* , 136-144.
- Supriyanto, P. D. (2014). Studi Pembuatan Teh Daun Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L) Sebagai Minuman Penyegar. *AGRITECH, Vol. 34, No. 4* , 422-429.
- Suter, I. K. (2013). *Pangan Fungsional Dan Prospek Pengembangannya*. Denpasar: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan .
- Tarigan, E. B. (2015). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta dengan Arabika. *JURNAL TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PERTANIAN INDONESIA Vol. , No.1* , 12-16.
- Torre LA, B. F. (2015). Global Cancer Statistics, 2012. *A Cancer Journal for Clinicians* .
- Tristantini, D. A. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* , 1-7.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan Vol.2, No.1* , 68-85.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Supermerah (*Hylicereus costaricensis*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1* , 69-85.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisanaan Indonesia Vol. 3, No. 2* , 59-68.
- Yuhernita, d. J. (2011). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan . *Makara, Sains, Vol. 15, No. 1* , 48-52.
- yulia, A. S. (2015). Pengaruh Minuman dari Ekstrak Kayu Manis- Madu terhadap Kadar Gula Darah Tikus Terinduksi Aloksan. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains Volume 17, Nomor 1* , Hal. 76-83.
- Yuningsih, R. S. (2012). Pengaruh Berat dan Lama Waktu Penyeduhan Terhadap Kafein Teh . *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi Vol 4, Nomor 2* , 82-87.



Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa Unggul**

Universitas  
**Esa Unggul**