

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggreni, T. U. (2020). Penetapan Aktivitas Antioksidan dengan Metode Total Fenol dan Total Flavonoid dari Seduhan Teh Putih (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). In *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Apak, R., Güçlü, K., Demirata, B., Özyürek, M., Çelik, S. E., Bektaşoğlu, B., Berker, K. I., & Özyurt, D. (2007). Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assays Applied to Phenolic Compounds with the CUPRAC Assay. *Molecules*, *12*(7), 1506. <https://doi.org/10.3390/12071496>
- Apsari, P. D., & Susanti, H. (2011). Perbandingan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Merah dan Ungu Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) secara Spektrofotometri. *Pharmaciana*, *76*.
- Ardianta, I. K., Yusa, N. M., & Putra, I. N. K. (2019). Pengaruh Suhu Pencelupan Terhadap Karakteristik Minuman Teh Herbal Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *8*(1), 18. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p03>
- Balai Penelitian dan Pengembangan Lingkungan Hidup dan Kehutanan Kupang. (2007). *Mengenal Lebih Dekat Tanaman Strobilanthes Cusia*. <http://bpplhkkupang.or.id/index.php/berita/detail/339/Mengenal-lebih-dekat-tanaman-Strobilanthes-cusia>
- Ciptadi, W., & Nasution, M. Z. (1979). *Mempelajari Cara Pemanfaatan Teh Hitam Mutu Rendah untuk Pembuatan Teh*. Institut Pertanian Bogor.
- Dai, J., & Mumper, R. J. (2010). Plant Phenolics: Extraction, Analysis and their Antioxidant and Anticancer Properties. *Molecules*, *15*(10), 7313–7352. <https://doi.org/10.3390/molecules15107313>
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode *Thermogravimetri*. *LUTJANUS*, *24*(2), 12–13. <https://doi.org/https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Dewata, I. P., Wipradyadewi, P. A. S., & Widarta, I. W. R. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh herbal Herbal Daun Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*, *6*(2), 30–39. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/36700>
- Dhurhania, C. E., & Novianto, A. (2018). Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, *5*(2), 66. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v5i22018.62-68>
- Dwigustine, R. P. (2017). Pengaruh Perbandingan Teh Herbal Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) dengan Daun Teh (*Camellia sinensis*) dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal. In *Skripsi*. Universitas Pasundan.

- Ekatama, N. (2014). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). In *Skripsi*. Universitas Padjajaran.
- Fajar, R. I., Wrasiasi, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau pada Perlakuan Suhu Awal dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 197–198. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i03.p02>
- Fitriana, A., Harun, N., Yusmarini, D., Teknologi, S., Pertanian, H., Pertanian, J. T., & Pertanian, F. (2017). Mutu Teh Herbal Daun Keji Beling dengan Perlakuan Lama Pengeringan. *Sagu*, 16(2), 2017.
- Gadow, A., Joubert, E., & Hansmann, C. F. (1997). Comparison of the Antioxidant Activity of Roasted Tea with Green, Oolong, and Black Teas. *J Food Chem*, 56(8). <https://doi.org/10.1080/09637480500398835>
- Gu, W., Zhang, Y., Hao, X. J., Yang, F. M., Sun, Q. Y., Morris-Natschke, S. L., Lee, K. H., Wang, Y. H., & Long, C. L. (2014). Indole Alkaloid Glycosides from the Aerial Parts of *Strobilanthes cusia*. *Journal of Natural Products*, 77(12), 2590–2594. <https://doi.org/10.1021/np5003274>
- Hambali, E., Nasution, M. Z., & Herliana, E. (2006). *Membuat aneka herbal tea : Menyajikan 15 jenis formula teh kesehatan*. Penebar Swadaya.
- Harahap, H. M. (2020). Pembuatan Pembuatan Teh Herbal dari Daun Gaharu (*Aquilaria Malaccensis*) dengan Metode Pengeringan Vakum. In *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Harborne. (1987). *Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan* (1st ed.). ITB.
- Indarwati, D. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Daun Pacar Air (*Impatiens balsamina* L.) dengan Variasi Metode Pengeringan dan Konsentrasi. In *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Istiqomah, Yahdi, & Dewi, Y. K. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Kulit Batang Kesambi (*Schleichera oleosa* (Lour) Oken) Menggunakan Metode Ekstraksi Bertingkat. *SPIN*, 3(1), 28. <https://doi.org/10.20414/spin.v3i1.3020>
- Jayanti, A. S. A. (2019). Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon spicatus* B.B.S.). In *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma.
- Kate, D. I. (2014). Penetapan Kandungan Fenolik Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH. In *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma.
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. G. N. A. (2019). Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 224. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2020.v08.i02.p05>

- Lasano, N. F., Rahmat, A., Ramli, N. S., & Abu Bakar, M. F. (2018). Effect of Oven and Microwave Drying on Polyphenols Content and Antioxidant Capacity of Herbal Tea from *Strobilanthes crispus* Leaves. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 11(6), 363–368. <https://doi.org/10.22159/ajpcr.2018.v11i6.24660>
- Lee, C. L., Wang, C. M., Hu, H. C., Yen, H. R., Song, Y. C., Yu, S. J., Chen, C. J., Li, W. C., & Wu, Y. C. (2019). Indole Alkaloids Indigodoles A–C from Aerial Parts of *Strobilanthes cusia* in the Traditional Chinese medicine Qing Dai have anti-IL-17 Properties. *Phytochemistry*, 162(February), 39–46. <https://doi.org/10.1016/j.phytochem.2019.02.016>
- López, M., Martínez, F., Del Valle, C., Ferrit, M., & Luque, R. (2003). Study of Phenolic Compounds as Natural Antioxidants by a Fluorescence Method. *Talanta*, 60(2–3), 609–616. [https://doi.org/10.1016/S0039-9140\(03\)00191-7](https://doi.org/10.1016/S0039-9140(03)00191-7)
- Lung, J. P. ., & Destiani, D. . (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), 57.
- Marusin, S. (2013). Antioxidan Activity on Six Species of *Sterculiaceae* Plants. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 31(2), 104.
- Mega, & Swastini. (2010). Screening Fitokimia dan Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Metanol Daun Gaharu (*Gyrinops versteegii*). *Jurnal Kimia*, 4(2), 188.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenyl Picrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn J. Sci. Technol*, 26(2).
- Nely, F. (2007). Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji AOM (Active Oxygen Method). In *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Nindiyasari, S. (2012). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Kopi Hijau serta Proses Pencernaan in vitro terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. In *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Ningsih, I. Y. (2016). *Penanganan Pasca Panen*. Universitas Jember.
- Nurhayati, Siadi, K., & Harjono. (2012). Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan pada Kadar Fenolat Total Pasta Tomat. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 1(2), 159.
- Nurraihana, H., & Norfarizan-Hanoon, N. A. (2013). Phytochemistry, Pharmacology and Toxicology Properties of *Strobilanthes crispus*. *International Food Research Journal*, 20(5), 2045–2056.
- Padamani, E., Ngginak, J., & Lema, A. T. (2020). Analisis Kandungan Polifenol pada Ekstrak Tunas Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*). *Bioma : Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*, 5(1), 58–59. <https://doi.org/10.32528/bioma.v5i1.3688>
- Parwata, M. O. A. (2016). *Bahan Ajar Antioksidan* (Issue April). Kimia Terapan

Program Pascasarjana Universitas Udayana.

- Pietta, P., Minoggio, M., & Bramati, L. (2003). Plant Polyphenols: Structure, Occurrence and Bioactivity. *Studies in Natural Products Chemistry*, 28, 257. [https://doi.org/10.1016/S1572-5995\(03\)80143-6](https://doi.org/10.1016/S1572-5995(03)80143-6)
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., & Gordon, M. (2001). *Antioxidants in Food Practical Applications*. Woodhead Publishing.
- Prakash, A. (2001). Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*, 19(2).
- Preethi, F., & Suseem, S. R. (2014). A Comprehensive Study on an Endemic Indian Genus-*Strobilanthes*. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*, 6(3), 459–466.
- Purwanti, L., Dasuki, U. A., & Imawan, A. R. (2019). Perbandingan Aktivitas Antioksidan dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan Metode Seduhan Berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2(1), 22. <https://doi.org/10.29313/jiff.v2i1.4207>
- Puspaningrum, D. H. D., & Sari, N. K. Y. (2020). Pengaruh Pengeringan dan Rasio Penyeduhan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabika* L.). *Pro Food*, 6(2). <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.159>
- Putri, D. D., & Ulfin, I. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kadar Kafein dalam Teh Hitam. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 4(2), 106.
- Putri, H. D., Sumpono, & Nurhamidah. (2018). Uji Aktivitas Asap Cair Cangkang Buah Karet (*Hevea brassiliensis*) dan Aplikasinya dalam Penghambatan Ketengikan Daging Sapi. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, 2(2), 99.
- Rahayu, W. S., Utami, P. I., & Fajar, S. I. (2009). Penetapan Kadar Tablet Ranitidin Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis dengan Pelarut Metanol. *Pharmacy*, 06(03), 104–125.
- Rastuti, U., & Purwati. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kalba (*Albizia falcataria*) dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-pikrilhidrazil) dan Identifikasi Senyawa Metabolit Sekundernya. *Molekul*, 7(1), hlm. 33-42.
- Ratnaningrum, S. P. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (*Theobroma cacao* L.). 2. In *Skripsi*.
- Riskianto, Kamal, S. E., & Aris, M. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Terhadap DPPH. *Jurnal Pro-Life*, 8(2), 175.
- Rohdiana, D, Arief, D. Z., & Somantri, M. (2013). Analisis Polyfenol Total dan Penangkapan Radikal Bebas DPPH (1, 1-Diphnyl, 2-Picrylhidrazil) Teh Putih Berdasarkan Suhu dan Lama Penyeduhannya. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 16(1), 46.
- Rohdiana, Dadan, & Widiantara, T. (2004). Aktifitas Antioksidan Beberapa Klon Teh Unggulan. *Prosiding Seminar Nasional Dan Kongres Perhimpunan Ahli*

*Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*, 17–18.

- Sánchez-Rangel, J. C., Benavides, J., Heredia, J. B., Cisneros-Zevallos, L., & Jacobo-Velázquez, D. A. (2013). The Folin-Ciocalteu Assay Revisited: Improvement of Its Specificity for Total Phenolic Content Determination. *Analytical Methods*, 5(21), 5990–5999. <https://doi.org/10.1039/c3ay41125g>
- Saptari, T., Triastinurmiatiningsih, Lohita, B., & Sayyidah, I. N. (2019). Kadar Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Rumpu Laut Coklat (*Padina australis*). *Fitofarmaka*, 9(1), 6. <https://doi.org/10.1037//0033-2909.I26.1.78>
- Sarastani, D., Soekarto, S. T., Muchtadi, T. R., Fardiaz, D., & Apriyantono, A. (2002). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Ekstrak Biji Atung (*Parinariium glaberrimum* Hassk.). *Teknologi Dan Industri Pangan*, 13(2), 149.
- Sasmito, B. B., Dwi, T., & Dearta. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau *Sonneratia alba* Terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1), 112. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.01.16>
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Shahni, R., & Handique, P. J. (2013). Antibacterial Properties of Leaf Extracts of *Strobilanthes cusia* (Nees) Kuntze, a Rare Ethno-Medicinal Plant of Manipur, India. *International Journal of PharmTech Research*, 5(3), 1281.
- Siemińska-Kuczer, A., Szymańska-Chargot, M., & Zdunek, A. (2021). Recent Advances in Interactions Between Polyphenols and Plant Cell Wall Polysaccharides as Studied Using an Adsorption Technique. *Food Chemistry*, 373. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131487>
- Siregar, S. H. (2020). Studi Pengaruh Metode Pengeringan Vacuum Terhadap Pada Teh Daun Senduduk (*Melastoma candidum*). In *Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara*. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara.
- Sivaci, A., & Duman, S. (2014). Evaluation of Seasonal Antioxidant Activity and Total Phenolic Compounds in Stems and Leaves of Some Almond (*Prunus amygdalus* L.) Varieties. *Biological Research*, 47(1), 1–5. <https://doi.org/10.1186/0717-6287-47-9>
- SNI. (2013). *Teh kering dalam kemasan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta.
- Wicaksono, L. A., Djajati, S., & Laksmi, A. N. E. (2021). Karakteristik Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Pengkayaan Kolagen Ikan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 163–180. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i2.6903>

- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan*. Kanisius.
- Wu, Y. Q. (2005). *Pharmaceutical Research of Southern and Northern Ban-Lan-Ge*. Kunming Medical College.
- Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *JOM Faperta*, 4(2), 1.

