

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianis, Y. (2009). Pengolahan teh hitam. Penerbit Gagas Media. Jakarta.
- Binawati, D.K., dan S. Amilah (2013). *Effect of cherry leaf (Muntingia calabura) bioinsecticides extract towards mortality of worm soil (Agrotisipsilon) and leak (Akkium fistolum)*. Wahana, 61(2), 51-57.
- Djapiala, Y. F., L.A.D.Y Montolalu, F. Mentang. (2013). Kandungan total fenol dalam rumput laut caulerpa racemosa yang berpotensi sebagai antioksidan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sam Ratulangi Manado* Vol (1) No.2.
- Farrel KT. (1990). *Spices, condiments, and seasoning*. The AVI Publishing Company Inc. Westport.
- Fitriana, D.W., S. Fatmawati, T. Ersam. (2015). Uji aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (*Moringa oleifera*). Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains, Bandung, 8-9 Juni 2015.
- Haslam, E. (1989). *Plant polyphenols-vegetable tannins revisited*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Hely, E., M.A. Zaini., dan A. Alamsyah. (2018). Pengaruh lama pengeringan terhadap sifat fisiko kimia teh daun kersen (*Muntingia calabura* L). *Jurnal Agrotek Vol 5 No.1 Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri*. Universitas Mataram, Mataram.
- Hermani, dan R. Nurdjanah. (2004). Aspek pengeringan dalam mempertahankan kandungan metabolit sekunder pada tanaman obat. *Jurnal Perkembangan Teknologi Tro*. 21(2) : 15-21.
- Ho C.T, C.Y Lee, and M.T. Huang. (1992). *Phenolics compounds in food and their effects on health I : analysis, occurrence and chemistry*. American Chemical Society, Washington DC.
- Indriyani, E.D. (2015). Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun kelor dengan variasi lama pengeringan dan penambahan kayu manis serta cengkeh sebagai perasa alami. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Surakarta.
- Manitto, P. (1981). *Biosynthesis of natural products (1st edition)*. Ellis Horwood Limited Publiser, New York.
- Melani, G. (2017, 24 November). Cek manfaat dan risiko mengonsumsi kayu manis. Liputan 6, 18 November 2021 <https://www.liputan6.com/health/read/3172972/cek-manfaat-dan-risiko-mengonsumsi-kayu-manis>
- Molyneux, P. (2004). *The use of stable free radical diphenilpicylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, Vol 26 No.2. .
- Nurhayati, D.R. (2011). Ekstraksi stevia sebagai pemanis alami untuk minuman kesehatan (upaya disevikasi produk) petani ngargoyoso kabupaten karanganyar. *Majalah Ilmiah Universitas Slamet Riyadi*, Vol 16 No 1.

- Nurminabari, S.I., T. Widianegara, dan W. Irana. (2019). Pengaruh perbandingan serbuk kayu manis (*Cinnamomum burmanni*) dengan cengkeh (*Syzygium aromaticum L.*) dan konsentrasi gula stevia (*Stevia rebaudiana B.*) terhadap karakteristik teh celup daun mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Journal Pasundan Food Technology Volume 6, No.1.*
- Pamungkas, J.D., K. Anam, dan D. Kusri. (2016). Penentuan total kadar fenol dan daun kersen segar, kering, dan rontok (*Muntingia calabura L.*) serta uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi 19 (1) : 15-20.*
- Prasetyaningrum, R. Utami, & R. B. K. Anandito. (2012). Aktivitas antioksidan, total etanol, dan antibakteri minyak atsiri dan oleoresin kayu manis. *Jurnal Teknologi Pangan, Vol 1 No 1.*
- Prayoga G. (2013). Fraksinasi, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis Lour.*). [Skripsi] Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia.
- Rizqi, M.M. (2014). Formulasi teh daun sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan penambahan kayu manis dan melati sebagai minuman fungsional. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Robinson, T. (1995). Kandungan organik tumbuhan tinggi. (Prof. Dr. Kosasih Padmawinata, Penerjemah). ITB ; Bandung
- Sami, F.J., S. Nur, N. Ramli, dan B. Sutrisno. (2017). Uji aktivitas antioksidan daun kersen (*Muntingia calabura L.*) dengan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) dan metode FRAP (*Ferric Reducing Antioxidan Power*). *Jurnal Farmasi As-Syifaa Vol 09 (02), 106-111.*
- Sari. C. I. P. (2012). Kualitas minuman serbuk Kersen (*Muntingia calabura L.*) dengan variasi konsentrasi maltodekstrin dan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). [Skripsi], Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya : Yogyakarta.
- SNI Nomor 3143. (2011). Minuman teh dalam kemasan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Nomor 3836. (2013). Teh kering dalam kemasan. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Suprianti, Y. (2019). Evaluasi kinerja proses pengeringan di pabrik teh PT. perkebunan nusantara VIII dayeuh manggung. *Jurnal Material dan Energi Indonesia Vol.09, No.2 : 61-70.*
- Trisiantini, D., A. Ismawati, B.T. Pradana, & J.G. Jonathan. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi L.*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, Yogyakarta, 17 Maret 2016.
- Yulia, A., dan S.L Rahmi. (2011). Studi pembuatan minuman kayu manis berkarbonasi dengan penambahan gula pasir dan natrium bikarbonat. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi 13 (1) : 53-58*

- Zhen, Y.S. (2002). *Tea Bioactivity and Therapeutic Potential*. Taylor & Francis. London. Hal 57-88.
- Zuhra, C.F., J. Br. Tarigan, dan H. Sitohang. (2008). Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus androgunus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatra Univeristas Sumatra Utara* Vol.3 No.1 : 7-10.