

DAFTAR REFERENSI

- Afriansyah, F. (2016). Uji Organoleptik Teh Herbal dari Kulit Buah Salak Pondoh Hitam (*Salacca edulis reinw*) sebagai Alternatif Minuman Penderita Diabetes. Jombang : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika. <http://jurtek.akprind.ac.id/bib/rancang-bangun-website-penyedia-layanan-weblog>
- Ainal, N., Laila, S., dan Fadlan, H. (2020). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Teh Celup Herbal dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamons lumbini L*). *Serambi Sainia : Jurnal Sains dan Aplikasi*, 8(1), 1–14. <https://doi.org/10.32672/jss.v8i1.2038>
- Andarwulan, N., Wijaya, H. C., dan Cahyono, D. T. (1996). Aktivitas Antioksidan dari Daun Sirih (*Piper betle L.*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 7(1), 29–37. [https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/55567/1/AktifitasAntioksidan dr Daun Sirih%28Bul.Tek%26Inds Pangan Vol.VII no.2 1996%29.pdf](https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/55567/1/AktifitasAntioksidan%20Daun%20Sirih%28Bul.Tek%26Inds%20Pangan%20Vol.VII%20no.2%201996%29.pdf)
- Aritonang, D. (2019). Uji aktivitas Antioksidan pada Minuman Kemasan dengan Metode DPPH. Medan : Institut Kesehatan Helvetia.
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., dan Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 1–8. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i1.15744>
- Arwi, P. M., Santoso, dan Agus, B. S. (2019). Identifikasi Flavonoid, Alkaloid dan Tanin Kopi Biji Salak yang di Sangrai pada Berbagai Varian Waktu. Malang : Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang.
- Ashari, S. (2013). *Salak the Snake Fruit* (1st ed.). Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Badan Pusat Statistik. (2016). Produksi Salak Pondoh dan Salak Gading di Kabupaten Sleman. Yogyakarta : Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Tanaman Buah-Buahan. Jakarta : Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/960>.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2022. Jakarta : Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Darmawati. (2019). Analisis Keragaman Salak (*Salacca zalacca*) Varietas Merah Berdasarkan Morfologi dan Anatomi di Kabupaten Enrekang. Makassar : Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Departemen Kesehatan R I. (1985). Cara Pembuatan Simplisia (1st ed.). Jakarta : Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.
- Dhyanaputri, I. G. A. S., Karta, I. W., dan Krisna, L. A. W. (2016). Analisis Kandungan Gizi Ekstrak Kulit Salak Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan sebagai Upaya Pengembangan Potensi Produk Pangan Lokal. *Meditory*, 4(2), 93–100. download.garuda.kemdikbud.go.id
- Gaspersz, V. (1991). Metode Perancangan Percobaan. Bandung : CV. Armico.
- Girsang, E., Ginting, C. N., Lister, I. N. E., Widowati, W., Wibowo, S. H. B., Perdana, F. S., dan Rizal, R. (2019). *In Silico Analysis of Phytochemical Compound Found in Snake Fruit (Salacca zalacca) Peel as Anti-aging Agent. Thai Journal of Pharmaceutical Sciences*, 43(2), 105–109. <http://www.tjps.pharm.chula.ac.th>

- Girsang, E. (2020). Kulit Salak Manfaat Bagi Kesehatan Tubuh (1st ed.). Universitas Prima Indonesia Press. Medan : Universitas Prima Indonesia.
- Haloho, G. G. (2023). Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao L.*). Palembang : Universitas Sriwijaya.
- Hayati, W. A., Lestari, M. W., Mardiah, S. S., Pertiwi, S., Ikaditya, L., dan Februanti, S. (2022). Kandungan Gizi dan Manfaat Teh Herbal (1st ed.). Jawa Timur : Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hidayat, F. M. (2023). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). Semarang : Universitas Semarang. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>
- Hizam, M. S. (2023). Studi Pembuatan Teh Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca*) sebagai Minuman Fungsional. Makassar : Universitas Bosowa.
- Illing, I., Safitri, W., dan Erfiana. (2017). Uji Fitokimia Ekstrak Buah Dengan. *Jurnal Dinamika*, 8(1), 66–84.
- Irani, F. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan pada Pembuatan Teh Kulit Salak Pondoh (*Salacca zalacca var pondoh*). Tangerang Selatan : Institut Teknologi Indonesia.
- Irbah, N., Emilia, E., Ampera, D., Rosmiati, R., dan Haryana, N. R. (2023). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Mutu pada Teh Herbal Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus BI*). *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 60–70. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.1064>
- Joshua, dan Sinuraya, R. K. (2018). Keanekaragaman Aktivitas Farmakologi Tanaman Salak (*Salacca zalacca*). *Farmaka*, 16(1), 99–107.
- Julianto, T. S. (2019). Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia (1st ed.). Yogyakarta : Universitas Islam Indonesia.
- Karta, I. W., Iswari, P. A. K., dan Susila, L. A. N. K. E. (2019). Teh Cang Salak : Teh dari Limbah Kulit Salak dan Kayu Secang yang Berpotensi untuk Pencegahan dan Pengobatan Penyakit Degeneratif. *Meditory*, 7(1), 27–36. <https://doi.org/10.33992/m.v7i1.473>
- Khoirunnisa, R., Susanti, R., dan Purwanti, N. U. (2019). Penetapan Kadar Total Flavonoid dan Fenol Fraksi Etil Asetat dari Ekstrak Etanol Rimpang (*Acorus SP.*). *Jurnal Unniversitas Tanjungpura*, 1, 1–16.
- Kidist, T. (2019). Pengaruh Metode Pengolahan Teh Terhadap Komposisi Biokimia dan Kualitas Sensorik Teh Hitam (*Camellia sinensis (L.) O. Kuntze*). *Jurnal Hortikultura dan Kehutanan*, 11(9), 84–95. <https://doi.org/10.5897/JHF2019.0588>
- Kunarto, B. (2005). Teknologi Pengolahan Teh Hitam (*Camellia sinensis L. Kuntze*) Sistem Orthodox. Semarang University Press. Semarang : Universitas Semarang.
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., dan Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10>
- Mahardhika, D. K. (2018). Uji Potensi Ekstrak Etanol Kulit Salak Pondoh (*Salacca zalacca*) sebagai Antimikroba terhadap Bakteri *Klebsiella Pneumoniae*. Malang : Universitas Brawijaya.

- Mustapa, M. A., Taupik, M., dan Lalapa, A. R. (2019). Analisis Kadar Flavonoid Total Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis dalam Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca* V.). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 1(1), 21–27. <https://doi.org/10.37311/jsscr.v1i1.2200>
- Nugraheni, M. (2011). Potensi Kulit Buah dan Sayuran sebagai Sumber Senyawa Bioaktif Pencegah Penyakit Degeneratif. <https://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/penelitian/potensi-kulit-buah-dan-sayuran-makalah-semnas-20112.pdf>
- Nugroho, Y. A., dan Ningsih, E. M. N. (2020). Hubungan Morfologi Vegetatif dan Generatif Salak Pondoh (*Salacca zalacca*) di Sentra Salak Pondph Kabupaten Malang. *Agrika : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2), 172–183. <https://doi.org/10.31328/ja.v14i2.1321>
- Nur, S., Sami, F. J., Awaluddin, A., dan Afsari, M. I. A. (2019). Korelasi antara Kadar Total Flavonoid dan Fenolik dari Ekstrak dan Fraksi Daun Jati Putih (*Gmelina arborea* Roxb.) terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)*, 5(1), 33–42. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i1.12034>
- Parwata, I. M. O. A. (2016). Kimia Organik Bahan Alam Flavanoid. *Diklat / Bahan Ajar Kimia Organik Bahan Alam*. Denpasar, Bali : Universitas Udayana.
- Putri, T. W. M. (2014). Uji Kalsium dan Organoleptik Teh Kombinasi Daun Sirsak dan Kulit Buah Naga Merah dengan Variasi Suhu Pengeringan. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta. [Naskah Publikasi]. https://eprints.ums.ac.id/29538/22/Naskah_Publikasi.pdf
- Rejeki, S., L, M., dan Libriani, R. (2023). Karakteristik Organoleptik, Fitokimia dan Kimia Substitusi Serai Teh Serbuk Kulit Salak (*Salacca zalacca*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(6), 6926–6937.
- Robbiyan, Pandapotan, M. M., dan Apriani, R. (2021). Penentuan Kadar Flavonoid dari Ekstrak Kulit Salak (*Salacca zalacca*. Reinw) Berdasarkan Perbedaan Pengeringan Simplisia. *Lantanida Journal*, 9(1), 1–92. <https://doi.org/10.22373/lj.v9i1.8498>
- Rosyida, I., Ushada, M., dan Sukartiko, A. C. (2022). Pengembangan Produk Teh Kulit Salak dengan Penambahan Rempah sebagai Minuman Fungsional Berbasis Kebutuhan Afektif. *Universitas Gadjah Mada Journal*, 1–2. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Sahputra, F. M. (2008). Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak sebagai Antidiabetes. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1), 46–52.
- Saragih, R., Husein, G., Tamizi, E., Amalia, Y., dan Latifa. (2018). Karakteristik Teh Kulit Melinjo Warna Merah dan Hijau. *Technopex-2018 Institut Teknologi Indonesia*, 352–358. Tangerang Selatan : Institut Teknologi Indonesia.
- Simanjuntak, L., Harun, N., dan Efendi, R. (2014). Penerimaan Penelis terhadap Teh Herbal dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan. 13(2), 7–18. <https://www.neliti.com/id/publications/201442/penerimaan-panelis-terhadap-teh-herbal-dari-kulit-buah-manggis-garcinia-mangosta>

- SNI 01-2891-1992. (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)* (p.39). Jakarta : BSN (Badan Standarisasi Nasional). https://www.academia.edu/18969402/Dokumen_tips_sni_01_2891_1992_cara_uji_makanan_minuman_55c8046400086?auto=download
- SNI 01-2346-2006. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)* (Vol. 67, Issue 240, pp. 1–137). Jakarta : BSN (Badan Standarisasi Nasional). <https://id.scribd.com/doc/141076327/SNI-01-2346-2006-Petunjuk-Pengujian-Organoleptik-Dan-Atau-Sensori>
- SNI 3143:2011. (2011). Minuman Teh dalam Kemasan - (pp. 1–5). Jakarta : BSN (Badan Standarisasi Nasional). <https://www.scribd.com/document/425032140/01-E-3-1c-SNI-3143-2011-Minuman-Teh-Dalam-Kemasan-n>
- SNI 3836:2013. (2013). Teh Kering dalam Kemasan. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)* (p. 36). Jakarta : BSN (Badan Standarisasi Nasional). https://adoc.pub/teh-kering-dalam-kemasan.html#google_vignette
- Tim Karya Tani Mandiri. (2010). Pedoman Budi Daya Buah Salak (T. K. T. Mandiri (ed.); 1st ed.). Bandung : Nuansa Aulia.
- Wardiana, E. (2014). Faktor-Faktor yang Berpengaruh terhadap Kandungan Polifenol pada Biji dan Produk Berbasis Kakao. *Bunga Rampai Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao*, 1(1), 1–23.
- Waruwu, I. S., Rawar, E. A., dan Kristiyani, A. (2023). Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Fenolik Total serta Uji Penghambatan Denaturasi Protein dalam Seduhan Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 27(2), 47–51. <https://doi.org/10.20956/mff.v27i2.26250>
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. *Kanisius*, 90–189. [https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:%22Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Penerbit Kanisius%22](https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:%22Antioksidan%20Alami%20dan%20Radikal%20Bebas%20Penerbit%20Kanisius%22)
- Wiratara, P. R. W., dan Ifadah, R. A. (2022). Karakteristik Teh Herbal Daun Kalistemon (*Melaleuca viminalis*) Berdasarkan Variasi Suhu dan Waktu Pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 16–22. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.21196>
- Yulianti, E. R., Faramayuda, F., Juliastuti, H., Inayati, I., dan Handayani, D. R. (2018). Prinsip Dasar Pemeriksaan Radikal Bebas dan Antioksidan (1st ed.). Sleman : Deepublish Publisher.
- Zuliatin, I., dan Faizah, M. (2021). Identifikasi Karakteristik Morfologi dan Hubungan Kekerbatan Salak Pondoh, Salak Madu, Salak Gula Pasir di Desa Sumber Kecamatan Wonosalam Jombang. *Jurnal Agrifor*, 20(2), 247–256. <https://doi.org/10.31293/agrifor.v20i2.5610>