

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Tomayahu, N., dan Abidin, Z. 2017. Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* Vol. 4 No. 2: 226-230.
- Anggraini, Tuty. 2017. Proses dan Manfaat Teh. Padang: Erka.
- Anjarsari, I. R. D. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi* Vol. 15 No. 2: 99-106.
- Ashok, P. K. dan Upadhyaya, K. 2012. Tannins are Astringent. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* Vol. 1 No. 3: 45-50.
- Asmira, S. dan Arza, P. A. 2015. Pengaruh Penggunaan Labu Siam (*Sechium edule*) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Kerupuk Ikan. *Jurnal Kesehatan Perintis* Vol. 2 No. 4: 38-46.
- Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Washington: AOAC Inc.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist 19th Edition. Washington: AOAC Inc.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. Teh Kering dalam Kemasan. SNI 3836:2013. Jakarta: BSN.
- Bahriul, P., Rahman, N., dan Diah, A. W. M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Menggunakan 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil. *Jurnal Akad. Kim.* Vol. 3 No. 3: 143-149.
- Castiglioni, S., Damiani, E., Astolfi, P., dan Carloni, P. 2015. Influence of Steeping Conditions (Time, Temperature, and Particle Size) on Antioxidant Properties and Sensory Attributes of Some White and Green Teas. *International Journal Food Sci Nutr*: 1-7.
- Chacko, S., Thambi, P. T., Kuttan, R., dan Nishigaki, I. 2010. Beneficial Effects of Green Tea: A Literature Review. *Chinese Medicine* Vol. 5 No. 13: 1-9.
- Chan, E. W. C., Lim, Y. Y., dan Chew, Y. L. 2007. Antioxidant Activity of *Camellia sinensis* Leaves and Tea from A Lowland Plantation in Malaysia. *Food Chemistry* Vol. 102 No. 4: 1214-1222.

- Chang, Z., Zhang, Q., Liang, W., Zhou, K., Jian, P., She, G., dan Zhang, L. 2019. A Comprehensive Review of the Structure Elucidation of Tannins from *Terminalia* Linn. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* Vol. 2019: 1-26.
- Chattopadhyay, C. 2013. Tea (*Camellia sinensis*) and Its Multifactorial Health Benefits. *International Journal of Tea Science* Vol. 9 No. 2: 36-40.
- Chaturvedula, V. S. P. dan Prakash, I. 2011. The Aroma, Taste, Color and Bioactive Constituents of Tea. *Journal of Medicinal Plants Research* Vol. 5 No. 11: 2110-2124.
- Coe, S., Fraser, A., dan Ryan, L. 2013. Polyphenol Bioaccessibility and Sugar Reducing Capacity of Black, Green, and White Teas. *International Journal of Food Science*: 1-6.
- Craft, B. D., Kerrihard, A. L., Amarowicz, R., dan Pegg, R. B. 2012. Phenol-Based Antioxidants and the In Vitro Methods Used for Their Assessment. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* Vol. 11: 148-173.
- Dewata, I. P., Wipradnyadewi, P. A. S., dan Widarta, I. W. R. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA* Vol. 6 No. 2: 30-39.
- Fajar, R. I., Wrasiasi, L. P., dan Suhendra, L. 2018. Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau pada Perlakuan Suhu Awal dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* Vol. 6 No. 3: 196-202.
- Fajrina, A., Jubahar, J., dan Sabirin, S. 2016. Penetapan Kadar Tanin pada Teh Celup yang Beredar di Pasaran Secara Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Higea* Vol. 8 No. 2: 133-142.
- Guiné, R. P. F., Correia, P. M. R., dan Florença, S. G. 2018. Development of Jelly Gums with Fruits and Herbs: Colour and Sensory Evaluation. *Journal of International Scientific Publications* Vol. 6: 340-349.
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., dan Subarnas, A. 2018. Artikel Tinjauan: Antioksidan untuk Kulit. *Farmaka* Vol. 16 No. 2: 135-151.
- Handayani, H., Sriherfyna, F. H., dan Yunianta. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode *Ultrasonic Bath* (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No 1: 262-272.
- Handayani, V., Ahmad, A. R., dan Sudir, M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R. M. Sm) Menggunakan Metode DPPH. *Pharmaceutical Sciences & Research* Vol. 1 No. 2: 86-93.

- Hanin, N. N. F. dan Pratiwi, R. 2017. Kandungan Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Paku Laut (*Acrostichum aureum* L.) Fertil dan Steril. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology* Vol. 2: 51-56.
- Hardoko, Putri, T. S., dan Eveline. 2015. *In Vitro* Anti-gout Activity and Phenolic Content of “Black Tea” Soursop (*Annona muricata* L.) Leaves Brew. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* Vol. 7 No. 11: 735-743.
- Hutchings, J. B. 1999. Food Color and Appearance. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Isnindar, Wahyuono, S., dan Setyowati, E. P. 2011. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Daun Kesemek (*Diospyros kaki* Thunb.) dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional* Vol. 16 No. 3: 161-169.
- Izzreen, N. M. Q. dan Fadzelly, M. A. 2013. Phytochemicals and antioxidant properties of different parts of *Camellia sinensis* leaves from Sabah Tea Plantation in Sabah, Malaysia. *International Food Research Journal* Vol. 20 No. 1: 307-312.
- Junaidi, E. dan Anwar, Y. A. S. 2018. Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Asam Galat dari Kulit Buah Lokal yang Diproduksi dengan Tanase. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia* Vol. 14 No. 1: 131-142.
- Karori, S. M., Wachira, F. N., Wanyoko, J. K., dan Ngure, R. M. 2007. Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products. *African Journal of Biotechnology* Vol. 6 No. 19: 2287-2296.
- Khadijah, Jayali, A. M., Umar, S., dan Sasmita, I. 2017. Penentuan Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Samama (*Anthocephalus macrophyllus*) Asal Ternate, Maluku Utara. *Jurnal Kimia Mulawarman* Vol. 15 No. 1: 11-18.
- Khan, N. dan Mukhtar, H. 2013. Tea and Health: Studies in Humans. *Curr Pharm Des.* Vol. 19 No. 34: 6141-6147.
- Khatib, K. I. dan Borawake, K. S. 2014. Bottle Gourd (*Lagenaria Siceraria*) Toxicity : A “Bitter” Diagnostic Dilemma. *Journal of Clinical and Diagnostic Research* Vol. 8 No. 12: 5-7.
- Koch, W., Zagórska, J., Marzec, Z., dan Koch, W. K. 2019. Applications of Tea (*Camellia sinensis*) and Its Active Constituents in Cosmetics. *Molecules* Vol. 24 No. 23: 1-28.
- Kumar, A., Partap, S., Sharma, N. K., dan Jha, K. K. 2012. Phytochemical, Ethnobotanical and Pharmacological Profile of *Lagenaria siceraria*: A Review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* Vol. 1 No. 3: 24-31.

- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan Hanggita, S. R. J. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech* Vol. 2 No. 1: 9-21.
- Lelita, D. I., Rohadi, dan Putri, A. S. 2018. Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (*Freeze Drying*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Penelitian* Vol. 13 No. 1: 15-30.
- Malangngi, L. P., Sangi, M. S., dan Paendong, J. J. E. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal MIPA Unsrat Online* Vol. 1 No. 1: 5-10.
- Marliana, E. dan Saleh, C. 2011. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Etanol, Fraksi n-Heksana, Etil Asetat dan Metanol dari Buah Labu Air (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.). *Jurnal Kimia Mulawarman* Vol. 8 No. 2: 63-69.
- Masrifah, Rahman, N., dan Abram, P. H. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun dan Kulit Labu Air (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.). *Jurnal Akad. Kim.* Vol. 6 No. 2: 98-106.
- McAlpine, M. D. dan Ward, W. E. 2016. Influence of Steep Time on Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Black, Green, Rooibos, and Herbal Teas. *Beverages* Vol. 2 No. 3, 17: 1-12.
- Minocha, S., Tiwari, A., dan Gupta, A. K. 2015. An Overview on *Lagenaria siceraria* (Bottle Gourd). *Journal of Biomedical and Pharmaceutical Research* Vol. 4 No. 3: 4-10.
- Mujumdar, A. S. 2014. *Handbook of Industrial Drying*. Boca Raton: CRC Press.
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., dan Qaddafi, M. 2018. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia sinensis* L.) terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin, dan Katekin. *Lantanida Journal* Vol. 6 No. 1: 1-11.
- Oliveira, A. P., Guimarães, A. L., Júnior, R. G. O., Quintans, J. S. S., Medeiros, F. A., Filho, J. M. B., Júnior, L. J. Q., dan Almeida, J. R. G. S. 2016. *Camellia sinensis* (L.) Kuntze: A Review of Chemical and Nutraceutical Properties. *Natural Products : Research Reviews* Vol. 4: 21-62.
- Patel, S. B., Attar, U. A., dan Ghane, S. G. 2018. Antioxidant Potential of Wild *Lagenaria siceraria* (Molina) Standl. *Thai Journal of Pharmaceutical Sciences* Vol. 42 No. 2: 90-96.
- Patra, A. K. dan Saxena, J. 2010. A New Perspective On The Use of Plant Secondary Metabolites to Inhibit Methanogenesis In The Rumen. *Journal Phytochemistry* Vol. 71 No. 11-12: 1198-1222.

- Prajapati, R. P., Kalariya, M., Parmar, S. K., dan Sheth, N. R. 2010. Phytochemical and Pharmacological Review of *Lagenaria siceraria*. *Journal of Ayurveda & Integrative Medicine* Vol. 1 No. 4: 266-272. doi: 10.4103/0975-9476.74431.
- Prashar, Y., Gill, N. S., dan Perween, A. 2014. An Updated Review on Medicinal Properties of *Lagenaria siceraria*. *International Journal of Universal Pharmacy and Bio Sciences* Vol. 3 No. 4: 362-376.
- Pratama, M., Razak, R., dan Rosalina, V. S. 2019. Analisis Kadar Tanin Total Ekstrak Etanol Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* Vol. 6 No. 2: 368-373.
- Preedy, V. R. 2014. *Processing and Impact on Antioxidants in Beverages*. USA: Elsevier Inc.
- Purwanti, L., Dasuki, U. A., dan 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* Vol. 2 No. 1: 19-25.
- Rahayu, F., Jose, C., dan Haryani, Y. 2015. Total Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan dari Produk Teh Hijau dan Teh Hitam Tanaman Bangun-Bangun (*Coleus amboinicus*) dengan Perlakuan ETT Rumput Paitan. *JOM FMIPA* Vol. 2 No. 1: 170-177.
- Ramalingam, B., Patel, C. N., dan Patel, V. 2010. Determination of Polyphenolic Content and In-vitro Antioxidant Capacity of the Leaves of *Lagenaria siceraria* (mol.) Standl. *Pharmacognosy Journal* Vol. 2 No. 7: 162-169.
- Ramírez, K. A. S., Bernal, D. A., Zamudio, E. O., González, C. G., dan Medrano, J. R. M. 2020. Effect of Drying and Steeping Temperatures on the Phenolic Content, Antioxidant Activity, Aromatic Compounds and Sensory Properties of *Cunila polyantha* Benth. Infusions. *Processes* 8, 1378: 1-20.
- Rammika, M. 2016. Optimization of the Folin-Ciocalteu Method for The Determination of Total Tannins from Guinea Grass (*Panicum Maximum* Grass). *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* Vol. 8 No. 9: 4-10.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian* Vol. 9 No. 2: 196-202.
- Rohadi dan Wahjuningsih, S. B. 2018. Komparasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis* Linn.) dibandingkan Ekstrak Biji Anggur dan BHA pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 7 No. 2: 62-67.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *Food Review Indonesia* Vol. X No. 8: 34-37.

- Rohdiana, D., Arief, D. Z., dan Somantri, M. 2013. Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) oleh Teh Air berdasarkan Suhu dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina* Vol. 16 No. 1: 45-50.
- Russell, W. dan Duthie, G. 2011. Plant Secondary Metabolites and Gut Health: The Case for Phenolic Acids. *Proceedings of the Nutrition Society*: 389-396. Coleraine, 16-18 June 2010.
- Saklar, S., Ertas, E., Ozdemir, I. S., dan Karadeniz, B. 2015. Effects of Different Brewing Conditions on Catechin Content and Sensory Acceptance in Turkish Green tea Infusions. *Journal Food Sci Technology* Vol. 52 No. 10: 6639-6646.
- Sasmito, B. B., Titik D. S., dan Dearta, D. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau *Sonneratia alba* terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research* Vol. 4 No. 1: 109-115.
- Savitri, K. A. M., Widarta, I. W. R., dan Jambe, A. A. G. N. A. 2019. Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Karakteristik Teh Celup. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 8 No. 4: 419-429.
- Skotnicka, M., Chorostowska-Wynimko, J., Jankun, J., dan Skrzypczak-Jankun, E. 2011. The Black Tea Bioactivity: An Overview. *Central European Journal of Immunology* Vol. 36 No. 4: 284-292.
- Soedarya, A. P. 2006. Agribisnis Labu Kuning. Jawa Barat: Pustaka Grafika.
- Sukarsono, M. W. S. dan Sulandari, L. 2014. Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*). *E-Journal Boga* Vol. 3 No. 1: 100-110.
- Sukmawati, Sudewi, S., dan Pontoh, J. 2018. Optimasi dan Validasi Metode Analisis dalam Penentuan Kandungan Total Flavonoid pada Ekstrak Daun Gedi Hijau (*Abelmoscus Manihot* L.) yang Diukur Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT* Vol. 7 No. 3: 32-41.
- Tarigan, E., Masytah, D., dan Gultom, T. 2018. Identifikasi Variasi Spesies Labu (*Curcubita sp*) berdasarkan Morfologi Batang, Bunga, Buah, Biji, dan Akar di Kecamatan Lubuk Pakam. *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya*: 1-9. Medan, 12 Oktober 2018. Universitas Negeri Medan.
- Theppakorn, T. 2016. Stability and Chemical Changes of Phenolic Compounds during Oolong Tea Processing. *International Food Research Journal* Vol. 23 No. 2: 564-574.

- Tobing, N. S., Rusmarilin, H., dan Ridwansyah. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Bangun-Bangun (*Coleus amboinicus Lour*) pada Berbagai Tingkat Petikan Daun dengan Metode DPPH. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.* Vol. 5 No. 2: 325-332.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., dan Jonathan, J. G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi L*). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia: 1-7.* Yogyakarta, 17 Maret 2016. Program Studi Teknik Kimia FTI, UPN Veteran Yogyakarta.
- Ulandari, D. A. T., Nocianitri, K. A., dan Arihantana, N. M. I. H. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kandungan Komponen Bioaktif dan Karakteristik Sensoris Teh *White Peony*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 8 No. 1: 36-47.
- Waugh, D. T., Godfrey, M., Limeback, H., dan Potter, W. 2017. Black Tea Source, Production, and Consumption: Assessment of Health Risks of Fluoride Intake in New Zealand. *Journal of Environmental and Public Health*: 1-27.
- Wahdaningsih, S., Setyowati, E. P., dan Wahyuono, S. 2011. Aktivitas Penangkap Radikal Bebas dari Batang Pakis (*Alsophila glauca J. Sm*). *Majalah Obat Tradisional* Vol. 16 No. 3: 156-160.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* Vol. 3 No. 2: 59-68.
- Wulansari, A. N. 2018. Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai Antioksidan Alami: Review. *Farmaka Suplemen* Vol. 16 No. 2: 419-429.
- Yildirim, R. M., Ozulku, G., Toker, O. M., Baslar, M., Durak, M. Z., dan Sagdic, O. 2015. Modeling of Bioactive Compound Content of Different Tea Bags: Effect of Steeping Temperature and Time. *Journal of Food Processing and Preservation*: 1-10.
- Zayadi, R. A., Rahim, N. A., Bakar, F. A. 2016. Determination of Flavonoid and Caffeine Content in Black and Oolong Teas. *Journal of Science and Technology* Vol. 8 No. 2: 18-24.
- Zufahmi, Suranto, dan Mahajoeno, E. 2015. Karakteristik Tanaman Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan Penanda Morfologi dan Pola Pita Isozim Peroksidase. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*: 266-273.