

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D., Wisetsombat, M., dan Chueamchaitrakun, P. 2017. Korelasi antara sifat sensori dan fisikokimia teh hijau. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2): 65-69.
- Albab, U., Nirwana, R., dan Firmansyah, R. 2018. Aktivitas antioksidan daun jambu air (*Syzygium samarangense* (BL.) Merr Et. Perry) serta optimasi suhu dan lama penyeduhan. *Walisongo Journal of Chemistry*, 2(1): 18-30.
- Amanto, B., Aprilia, T., dan Nursiwi, A. 2019. Pengaruh lama blanching dan rumus petikan daun terhadap karakteristik fisik, kimia, serta sensoris teh daun tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1): 1-11.
- Aminah, A., 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*, 4(2): 226–230. doi: 10.33096/jffi.v4i2.265.
- Anggraini, T., Febrianti, F., dan Ismanto, S. 2016. Black tea with *Averrhoa Bilimbi* L extract: a healthy beverage. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9: 241-252.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of teh associates of official analytical chemist 16th edition. Virginia.
- Ashok, P. dan Upadhyaya, K. 2012. Tannins are astringent. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 1(3): 45-50.
- Ay, M., Charli, A., Jin, H., Anantharam, V., Kanthasamy, A., dan Kanthasamy, A. G. 2016. Quercetin. *Nutraceuticals*, 447–452. doi: 10.1016/B978-0-12-802147-7.00032-2.
- Aziz, Z. dan Djamil, R. 2013. Isolasi dan identifikasi senyawa flavonoid dalam fraksi n-butanol dari ekstrak etanol daun jambu biji (*Psidium guajava* L.). *Prosiding Seminar Nasional LUSTRUM*. Jakarta, 28–29 Juni 2013. Fakultas Farmasi Universitas Pancasila.
- Berlian, Z. dan Fatiqin, A. 2016. Penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam menghambat bakteri *Escherichia coli* pada bahan pangan. *Jurnal BIOILMI*, 2(1): 51-58.

- Boukhatem, M., Boumaiza, A., Nada, H., Rajabi, M., dan Mousa, S. 2020. *Eucalyptus globulus* essential oil as a natural food preservative: antioxidant, antibacterial and antifungal properties in vitro and in a real food matrix (Orangina fruit juice). *Applied Sciences*, 10(16): 1-17.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2004. Air dan air limbah – bagian 11: cara uji derajat keasaman (pH) dengan menggunakan alat pH meter. SNI 06-6989.11-2004. Banten: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensoris. SNI 01-2346-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2013. Teh kering dalam kemasan. SNI 3836: 2013. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Caballero, B., Finglas, P., dan Toldrá, F. 2015. Encyclopedia of food and health. Academic Press, United Kingdom.
- Chakrabarti, G., Bhattacharjee, S., dan Bhattacharyya, S. 2017. Evaluation of antioxidant profile and phytochemical constituents of some herb-supplemented black tea infusions. *Int J Pharm Pharm Sci*, 9(12): 131-135.
- Chandrasekara, A. dan Shahidi, F. 2018. Herbal beverages: bioactive compounds and their role in disease risk reduction - a review. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 8(4): 451-458.
- Damayanti, E. dan Kurniawati, P. 2017. Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodimetri. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya*. Malang, 5 November 2017. Universitas Islam Indonesia.
- Dewata, I., Wipradnyadewi, P., dan Widarta, I. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*, 6(2): 30-39.
- Dezsi, Ş., Bădărău, A., Bischin, C., Vodnar, D., Silaghi-Dumitrescu, R., Gheldiu, A., Mocan, A., dan Vlase, L. 2015. Antimicrobial and antioxidant activities and phenolic profile of *Eucalyptus globulus* Labill. and *Corymbia ficifolia* (F. Muell.) K.D. Hill & L.A.S. Johnson leaves. *Molecules*, 20(3): 4720-4734.

- Dusun, C., Djarkasi, G., Tehlma, D., dan Tuju, J. 2017. Kandungan polifenol dan aktivitas antioksidan teh daun jambu biji (*Psidium guajava* L.). *In Cocos*, 1(7): 1-15.
- Dwitiyanti. 2015. Daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) sebagai antikanker payudara. *Pharm Sci Res*, 2(2): 79-88.
- Efruan, G., Martosupono, M., dan Rondonuwu, F. 2016. Bioaktivitas senyawa 1,8-sineol pada minyak atsiri. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek 2016*. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Elon, Y. dan Polancos, J. 2015. Manfaat jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan olahraga untuk menurunkan kolesterol total klien dewasa. *Jurnal Skolastik Keperawatan*, 1(2): 148-155.
- Enko, J. dan Gliszczynska-Świgło, A. 2015. Influence of the interactions between tea (*Camellia sinensis*) extracts and ascorbic acid on their antioxidant activity: analysis with interaction indexes and isobolograms. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 32(8): 1-9.
- Fadhilah, A., Susanti, S., dan Gultom, T. 2018. Karakterisasi tanaman jambu biji (*Psidium guajava* L.) di Desa Namoriam Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya*. Medan, 12 Oktober 2018. Universitas Negeri Medan.
- Fitriana, A., Harun, N., dan Yusmarini, Y. 2017. Mutu teh herbal daun keji beling dengan perlakuan lama pengeringan. *Jurnal SAGU*, 16(2): 34-41.
- Habtemariam, S. 2019. The chemical and pharmacological basis of guava (*Psidium guajava* L.) as potential therapy for type 2 diabetes and associated diseases. Academic Press.
- Hardoko, H., Putri, T. S., dan Eveline, E. 2015. In vitro anti-gout activity and phenolic content of "black tea" soursop *Annona muricata* L. leaves brew. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 7(11): 735-743.
- Javanmardi, J., Stushnoff, C., Locke, E. dan Vivanco, J. 2003. Antioxidant activity and total phenolic content of Iranian *Ocimum* accessions. *Food Chemistry*, 83:547-550.
- Jusuf, E. 2010. Kandungan kuersetin dan pola proteomik varietas jambu batu (*Psidium guajava* L.) tumbuh liar di Kawasan Cibinong, Bogor. *Berita Biologi*, 10(3): 401-415.

- Kobayashi, M. dan Ikeda, I. (2014). Modulation of intestinal cholesterol absorption by dietary tea polyphenols. Academic Press.
- Koswandy, L., dan Ramadhania, Z. 2016. Kandungan senyawa kimia dan bioaktivitas dari *Eucalyptus globulus* Labill. *Farmaka*, 14(2): 63-78.
- Kusuma, I., Putra, I., dan Darmayanti, L. 2019. Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kulit kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1): 85-93.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan RJ, S. (2013). Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1): 9-21.
- Lamien-Meda, A., Lamien, C., Compaoré, M., Meda, R., Kiendrebeogo, M., Zeba, B., Millogo, J. dan Nacoulma, O. 2008. Polyphenol content and antioxidant activity of fourteen wild edible fruits from Burkina Faso. *Molecules*, 581-594.
- Lestari, M., Saleh, E., dan Rasulu, H. 2018. Pengaruh umur daun pala dan jenis pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik teh herbal daun pala. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2): 177-190.
- Mawardi, Y., Pramono, Y., dan Setiani, B. 2016. Kadar air, tanin, warna dan aroma off-flavour minuman fungsional daun sirsak (*Annona muricata*) dengan berbagai konsentrasi jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 94-98.
- Minatel, I., Borges, C., Ferreira, M., Gomez, H., Chen, C., dan Lima, G. 2017. Phenolic Compounds Biological Activity. InTech, Croatia.
- Nugroho dan Kusuma, E. 2012. Evaluasi aktivitas antioksidan pada teh hijau dan teh hitam berdasarkan variasi suhu dan waktu penyeduhan. Thesis, Unika Soegijapranata.
- Nuryani, S. 2017. Pemanfaatan ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava* Linn) sebagai antibakteri dan antifungi. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, 6(2): 41-45.
- Pérez-Ramírez, I., Castaño-Tostado, E., Ramírez-de León, J., Rocha-Guzmán, N., dan Reynoso-Camacho, R. 2015. Effect of stevia and citric acid on the stability of phenolic compounds and in vitro antioxidant and antidiabetic

- capacity of a roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) beverage. *Food Chemistry*, 172: 885–892.
- Pal, S., Avneet, G., dan Siddhraj, S. 2018. Gallic acid: pharmacological promising lead molecule: a review. *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*, 10(4): 132-138.
- Panche, A., Diwan, A., dan Chandra, S. 2016. Flavonoids: an overview. *Journal of Nutritional Science*, 5: 1-15.
- Pangastuti, D. 2017. Perbandingan kondisi optimum pereduksi natrium tiosulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$) dan hidroksilamin hidroklorida ($\text{NH}_2\text{OH.HCl}$) pada analisa kadar total besi secara spektrofotometri UV-Vis. *Doctoral dissertation*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Pardede, L., Kusdiyantini, E., dan Budiharjo, A. 2014. Ekstraksi dan uji stabilitas zat warna daun jambu biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Biologi*, 3(3): 9-15.
- Parlina, S., Pokatong, W. dan Wijaya, J. 2012. Study of antioxidant characteristics of cider prepared from pomegranate (*Punica granatum* L.) fruit peels. S.T.P. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Patehre, P., Opara, U., dan Al-Said, F. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: a review. *Food Bioprocess Technol*, 6: 36–60.
- Pradana, F. 2014. Identifikasi flavonoid dengan pereaksi geser dan pengaruh ekstrak etanol 70% umbi binahong (*Anredara cordifolia* (Ten.) Steenis) terhadap kadar glukosa darah tikus induksi aloksan. S. Si. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Pratama, M., Razak, R., dan Rosalina, V. 2019. Analisis kadar tanin total ekstrak etanol bunga cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(2): 368-373.
- Purnama, I., Gumilar, J., dan Suradi, K. 2019. Pengaruh lama waktu dan suhu ekstraksi terhadap kandungan tanin limbah daun teh hijau tua (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknik Kimia*, 6(2): 55-62.
- Purnama, I., Kencana, P., dan Utama, I. 2020. Pengaruh waktu steam blanching dan suhu pengeringan terhadap karakteristik kimia serta sensori teh daun bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 8(2): 272-283.

- Purnami, K., Jambe, A., dan Wisaniyasa, N. 2018. Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha. *Jurnal ITEPA*, 7(2): 1–10.
- Purwandari, R., Subagiyo, S., dan Wibowo, T. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun jambu biji. *Walisongo Journal of Chemistry*, 1(2): 67-72.
- Purwanti, L., Dasuki, U, dan Imawan A. 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): 19-25.
- Putra, A. 2019. Pengawasan mutu proses produksi teh hitam (studi kasus di pabrik teh sumber daun di desa Hegarmanah Kecamatan Takokak Kabupaten Cianjur). *Ummi*, 13(1): 1-6.
- Qonita, N. Susilowati, S., dan Riyandini, D. 2019. Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Vibrio cholerae*. *Acta Pharm Indo*, 7(2): 51-57.
- Ram, P. 2016. Karakteristik morfologi daun yang terdapat di Fakultas Tarbiyah dan keguruan sebagai referensi praktikum morfologi tumbuhan. S. Si. Skripsi. Universitas Islam Negeri Ar-Ranirydarussalam, Banda Aceh.
- Rivai, H., Putriani, L., dan Mahyuddin. 2010. Karakterisasi flavonoid antioksidan dari daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) *Jurnal Farmasi Higea*, 2(2): 127-136.
- Said, Z., Slimani, S., Remini, H., Idir-Himed, H., Mazauric, J., Madani, K., dan Boulekbache-Makhlouf, L. 2015. Phytochemical analysis and antioxidant activity of *Eucalyptus globulus*: a comparative study between fruits and leaves extracts. *SDRP Journal of Chemical Engineering & Bioanalytical Chemistry*, 1(1): 1-10.
- Samosir, P., Tafzi, F., dan Indriyani, I. 2018. Pengaruh metode pengeringan daun pedada (*Sonneratia caseolaris*) untuk membuat minuman fungsional sebagai sumber antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jambi, 2018. Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Saraswati, I. (2016). Pengaruh nilai pK terhadap warna dari kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai indikator alami baru. *Media Medika Muda*, 3(1): 151-156.

- Sari, D., Affandi, D., dan Prabawa, S. 2019. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2): 68-77.
- Shannon, E., Jaiswal, A., dan Abu-Ghannam, N. 2018. Polyphenolic content and antioxidant capacity of white, green, black, and herbal teas: a kinetic study. *Food Research*, 2(1): 1-11.
- Sipahelut, S., Tetelepta, G., dan Patty, J. 2017. Kajian penambahan minyak atsiri dari daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt.) pada cake terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2): 486-495.
- Sonker, P., Verma, S., dan Gupta, P. 2017. To study the pharmacological effect and beneficial effect of *Eucalyptus globulus* in different types of diseases. *International Journal of Research in Pharmacology & Pharmacotherapeutics*, 6(1): 81-88.
- Stone, H., Bleibaum, R., dan Thomas, H. 2012. Sensory evaluation practices: fourth edition. Academic Press.
- Sudira, I., Merdana, I., dan Qurani, S. 2019. Preliminary phitochemical analysis of guava leaves (*Psidium guajava* L.) as antidiarrheal in calves. *Advances in Tropical Biodiversity and Environmental Sciences*, 3(2): 21-24.
- Sudjatini, S. 2016. Sifat pro-oksidan sari jeruk nipis (*Citrus aurentifolia*) terhadap aktifitas antioksidan teh hijau (*Camellia sinensis*). *Agrotech*, 1(1): 19-26.
- Suhartati, T. 2017. Dasar-dasar spektrofotometri UV-Vis dan spektrometri massa untuk penentuan struktur senyawa organik. Aura, Bandar Lampung.
- Supirman, S., Kartikaningsih, H., dan Zaelanie, K. 2013. Pengaruh perbedaan pH perendaman asam jeruk nipis (*Citrus auratifolia*) dengan pengeringan sinar matahari terhadap kualitas kimia teh alga coklat (*Sargassum fillipendula*). *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1): 46-52.
- Susilo, H., Indriati, D., dan Rustianti, A. Pengaruh penambahan ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis* (L). Kuntze Var. Assamica) sebagai antioksidan pada sediaan gel. *Fitofarmaka*, 2(2): 126-136.
- Tanjung, R., Hamzah, F., dan Efendi, R. 2016. Lama fermentasi terhadap mutu teh daun sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(2): 1-9.

- Taufik, Y., Garnida, Y., dan Juliandini, N. T. 2014. Mempelajari pengaruh konsentrasi sukrosa dan konsentrasi ekstrak teh hitam terhadap minuman teh (*Camellia sinensis*) dalam kemasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 1(1): 71-79.
- Teshome, K. 2019. Effect of tea processing methods on biochemical composition and sensory quality of black tea (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze): A review. *Journal of Horticulture and Forestry*, 11(6), 84-95.
- Wahdaningsih, S., Setyowati, E., dan Wahyuono, S. 2011. Aktivitas penangkap radikal bebas dari batang pakis (*Alsophila glauca* J. Sm). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3): 156-160.
- Yamin, M., Ayu, D., dan Hamzah, F. 2017. Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng china (*Cassia alata* L.). *Jom FAPERTA*, 4(2): 1-15.
- Yuniartini, N., Kusnadi, J., dan Zubaidah, E. 2015. Teh Effect of various tea processing methods on antioxidant activity of guava (*Psidium Guajava* L. Var *Pomifera*) leaves tea in East Java Indonesia. *International Journal of Pharmacy Technology*, 7(4): 580-586.
- Zainuddinnur, M., Meldayanoor, M., dan Nuryati, N. 2017. Proses pembuatan teh herbal daun sukun dengan optimasi proses pengeringan dan Penambahan bubuk kayu manis dan cengkeh. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(1): 14-21.
- Zeng, L., Ma, M., Li, C., dan Luo, L. 2017. Stability of tea polyphenols solution with different pH at different temperatures. *International journal of food properties*, 20(1): 1-18.
- Zimmermann, B. dan Gleichenhagen, M. 2011. The effect of ascorbic acid, citric acid and low pH on the extraction of green tea: How to get most out of it. *Food Chemistry*, 124(4): 1543-1548.
- Zuraida, Z., Sulistiyani, S., Sajuthi, D., dan Suparto, I. 2017. Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (*Alstonia scholaris* R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3): 211-219.