

DAFTAR PUSTAKA

- Adamczak, A., Buchwald, W., dan Zielinski J. 2012. Flavonoid and Organic Acid Content in Rose Hips (*Rosa L.*, Sect. *Caniane* Dc. Em. Christ.). *Acta Biologica Cracoviensia Series Botanica* 54(1):105-112.
- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia* 1(2): 130-136.
- Amalia, F., Achyadi, N. S., dan Sutrisno, A. D. 2016. Pengaruh *Grade* Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (*Green Tea*). *Skripsi*, Universitas Pasundan, Bandung.
- Anggraini, T., Febrianti, F., Aisman, dan Ismanto, S. D. 2016. Black Tea with *Averrhoa bilimbi* L. Extract: A Healthy Beverage. *Agriculture and Agricultural Science Pocedia* 9:241-252.
- Anjarsari, I. R. D. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi* 15(2): 99-106.
- Artanti, A. N., Nikmah, W. R., Setiawan, D. H., dan Prihapsara, F. 2016. Perbedaan Kadar Kafein Daun Teh (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) berdasarkan Status Ketinggian Tempat Tanam dengan Metode HPLC. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research* 1(1): 34-44.
- Arumsari, K., Aminah, S., dan Nurrahman. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun *Mint*, dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9(2): 79-93.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2018. *Statistik Teh Indonesia*. Badan Pusat Statistik Indonesia, Jakarta.
- Bartoszek, M., Polak, J., dan Chorazewski, M. 2018. Comparison of Antioxidant Capacities of Different Types of Tea using the Spectroscopy Methods and Semi-empirical Mathematical Model. *European Food Research and Technology* 244(4): 595-601.
- Brown, A. C. 2014. *Understanding Food: Principles and Preparation* Fifth Edition. Bostom: Cengage Learning.
- Budiyanto, Sidebang, B., dan Samosir, R. S. D. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) dan CMC terhadap Preferensi Emulsi Minyak Sawit Merah (*Red Palm Oil*). *Jurnal Agroindustri* 9(1): 49-55.

- Burgos, E. G., Liadanskas, M., Viskelis, J., Zvikas, V., Janulis, V., dan Serranillos, M. P. G. 2018. Antioxidant Activity, Neuroprotective Properties and Bioactive Constituents Analysis of Varying Polarity Extracts from *Eucalyptus globulus* Leaves. *Journal of Food and Drug Analysis* 26(4): 1293-1302.
- Chauhan, O. P., Archana, B. S., Singh, A., Raju, P. S., dan Bawa, A. S. 2014. A Refreshing Beverage from Mature Coconut Water Blended with Lemon Juice. *Journal of Food Science and Technology* 51(11): 3355-3361.
- Chew, S. L., Noor, Md., Maizura, M., Tan, T. C., dan Rusul, G. 2018. Effect of Pasteurization Treatment and Calamansi Juice on the Physicochemical, Microbiological, and Sensory Characteristics of Black Stem Sugarcane Juice. *Internasional Food Research Journal* 25(3): 1007-1015.
- Corral, M. F., Oliveria, P. G., Pereira, A. G., Lopes, C. L., Lopez, C. J., Prieto, M. A., dan Gandara, J. S. 2020 Technological Application of Tannin Based Extract. *Molecules* 25(614): 1-27.
- Darmawan, M. 2012. Penetapan Kadar Teobromin dan Kafein dalam Ekstrak Serbuk Cokelat Merk "X" Menggunakan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Fase Terbalik. *Skripsi*, Universitas Sanata Dharma, Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Dewi, A. P. 2018. Penetapan Kadar Vitamin C dengan Spektrofotometri UV-Vis pada Berbagai Variasi Buah Tomat. *Journal of Pharmacy and Science*, 2(1): 9-13.
- Dezsi, S., Badarau, A. S., Bischin, C., Vodnar, D. C., Silaghi-Dumitrescu, R., Gheldiu, A.M., Mocan, A., dan Vlase, L. 2015. Antimicrobial and Antioxidant Activities and Phenolic Profile of *Eucalyptus globulus* Labil. And *Corymbia ficifolia* (F. Muell.) K.D. Hill & L.A.S Johnson Leaves. *Molecules* 20(3): 4720-4734.
- Dusun, C. C., Djarkasi, G. S. S., Thelma, D., dan Tuju, J. 2017. Kandungan Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Teh Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi* 1(7): 1-15.
- 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. *Skripsi*, Universitas Pasundan, Bandung.
- Edam, M., Suryanto, E., dan Djarkasi, G. S. S. 2016. Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Lemon Kalamansi (*Citrus microcarpa*) dengan Penambahan Sari Daun Cengkeh (*Eugenia*

- carryophyllus*) dan Daging Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4(1): 1-8.
- Efruan, G. K., Matosupono, M., dan Rondonuwu, F. S. 2016. Bioaktivitas Senyawa 1,8 Sineol Pada Minyak Atsiri. *Seminar Nasional Pendidikan dan Sainstek*: 171-181. Salatiga, 2016. Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.
- Fajar, R. I., Wrsiati, 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* 6(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* 8(2): 133-142.
- Feliana, K., Mursiti, S., dan Harjono. 2018. Isolasi dan Elusidasi Senyawa Flavonoid dari Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(2): 153-159.
- Fibrianto, K., dan Ramanda, M. P. A. D. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi terhadap Persepsi Multisesnoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(1): 12-16.
- Fitriani, W. D., Ersam, T., Shimizu, K., dan Fatmawati S. 2016. Antioxidant Activity of *Moringa oleifera* Extrates. *Indonesian Journal of Chemistry* 16(3): 297-301.
- 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* 7(11): 735-743.
- Helwandi, I. R. 2016. Validasi Metode Spektrofotometri UV-Vis Analisis Tiga Panjang Gelombang Untuk Penetapan Kadar Tablet Prednison Yang Mengandung Zat Warna. *Skripsi*, Universitas Airlangga.
- Herald, T. T., Gadgil, P., Perumal, R., Bean, S. R., dan Wilson, J. D. 2014. High Throughput Micro Plate Hacl-Vanillin Assay for Screening Tannin Content in Sorghum Grain. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94(10): 2133-2136.
- Hidayah, N. 2016. Pemanfaatan Senyawa Metabolit Sekunder Tanaman (Tanin dan Saponin) dalam Mengurangi Emisi Metan Ternak Ruminansia. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 11(2): 89-98.

- Ibrahim, Y. A., Musa, A., dan Yakasai, I. A. 2017. Spectrophotometric Method for Determination of Catechins in Green Tea Herbal Formulations. *Nigerian Journal of Pharmaceutical Sciences* 16(1): 25-30.
- Jaya. I. G. N. I. P., Leliqia, N. P. E., dan Widjaja, I. N. K. 2012. Uji Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Produk Teh Hitam (*Camellia sinensis*(L.) O.K.) dan Gambir (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb) serta Profil KLT-Densitometernya. *Jurnal Farmasi Udayana* 1(1): 86-101.
- Karori, S. M., Wachira, F. N., Wanyoko, J. K., dan Ngunjiri, R. M. 2007. Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products. *African Journal of Biotechnology* 6(19): 2287-2296.
- Khasanah, N. 2019. Pengaruh Variasi Metode dan Waktu Penyeduhan terhadap Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Minuman Daun Gaharu Kering (*Aquilaria malaccensis* Lamk). *Skripsi*, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Koswandy, L. F., dan Ramadhania, Z. M. 2016. Kandungan Senyawa Kimia dan Bioaktivitas *Eucalyptus globulus* Labill. *Farmaka* 14(2): 63-78.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan Hanggita, S. R. J. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Fishtech* 2(1): 9-21.
- Lantano, C., Rinaldi, M., Cavazza, A., Barbanti, D., dan Corradini, C. 2015. Effects of Alternative Steeping Methods on Composition, Antioxidant Property, and Colour of Green Black, and Oolong Tea Infusions. *Journal of Food Science Technology* 52(12): 8276-8283.
- Lamien-Meda, A., Lamien, C. E., Compaore, M. M. Y., Meda, R. N. T., Kiendrebeogo, M., Zeba, B., dan Nacoulma, O. G. 2008. Polyphenol Content and Antioxidant Scitivity of Fourteen Wild Edible Fruits from Burkina Faso. *Molecules* 13(3): 581-594.
- Li, Y., Shibahara, A., Matsuso, Y., Tanaka, T., dan Kuono I. 2010. Reaction of the Black Tea Pigment Theaflavin during Enzymatic Oxidation of Tea Catechins. *Journal of Natural Products* 73(1): 33-39.
- Luis, A., Duarte, A., Gominho, J., Domingues, F., dan Duarte, A. P. 2015. Chemical Composition, Antioxidant, Antibacterial, and Anti-Quorum Sensing Activites of *Eucalyptus globulus* and *Eucalyptus radiate* Essential Oils. *Journal of Industrial Crops and Products* 79(1): 274-282.
- Lunkes, L. B. F., dan Hashizume, L. N. 2014. Evaluation of the pH and Titratable Acidity of Teas Commercially Available in Brazilian Market. *Rev Gaucha Odontol* 62(1): 59-64.

- Madouri, L. H., Asma, B., Madani, K., Said, Z. B. O. S., Rigou, P., Grenier, D., Allalou, H., Remini, H., Adjaoud, A., dan Makhlof, L. B. 2015. Chemical Composition, Antibacterial, and Antioxidant Activities of Essential Oil of *Eucalyptus globulus* from Algeria. *Industrial Crops and Products* 78: 148-153.
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., dan Qaddafi, M. 2018. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin, dan Katekin. *Lantanida Journal* 6(1):1-11.
- Novianty, Y., Hepiyansori, dan Ningsih, Y. P. 2019. Identifikasi Senyawa Tanin dari Ekstrak Etanol Kulit Buah Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Ilmiah Farmasi* 6(1): 44-52.
- Nuryani, S. A., Lestari, S. D., dan Baehaki, A. 2018. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Teh Daun Daruju (*Acanthus illicifolius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 7(1): 27-35.
- Pangerapan, R., Tuju, T. D. J., dan Kandou, J. E. A. 2016. Sensory Quality of Candy Calamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Skripsi*, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Parlina, S., Pokatong, W. D., dan Wijaya, J. R. 2012. Study of Antioxidant Characteristics of Cider Preparation from Pomegranate (*Punica granatum* L.) Fruit Peels. *Skripsi*, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Pratama, N., Pato, U., dan Yusmarini. 2015. Kajian Pembuatan Teh Kombucha dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 2(2): 1-12.
- Purbasari, A., Pramono, B. Y., dan Abduh, S. B. M. 2014. Nilai pH, Kekentalan, Citarasa Asam, dan Kesukaan pada Susu Fermentasi dengan Perisa Alami Jambu Air (*Syzygium* sp.) *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4): 174-177.
- 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.
- 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. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan* 2(1): 170-177.

- Ramirez, I. F. P., Tostado, E. C., Leon, J. A. R., Guzman, N. E. R., dan Camacho, R. R. 2015. Effects 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.
- Reyna, L. E. A., Reyna, L. G. A., Lopez, M. E. L., Angulo, G. L., Hidalgo, K. V. P., Niebla, J. A. Z., dan Garcia, M. O. V. 2019. Changes in Ascorbic Acid and Total Phenolics Contents Associated with Browning Inhibition of Pineapple Slices. *Food Science and Technology* 39(3): 1-7.
- Saefudin, Trisawa, I. M., Wulandari, S., Suhesti, S., dan Yuniyati. N. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan* 19(3): 12-16.
- Sahri, Jayuska, A., dan Rahmalia, W. 2019. Efek Pelarut terhadap Spektra Absorpsi UV-Vis Kurkuminoid. *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 8(1):1-9.
- Said, Z. B. O. S., Guemghar, H. H., Makhoul, L. B., Rigou, P., Remini, H., Adjaoud, A., Khoudja, N. K., dan Madani, K. 2016. Essential Oil Composition, Antibacterial, and Antioxidant Activities of Hydrodistilled Extract of *Eucalyptus globulus* Fruits. *Journal of Industrial Crops and Products* 89(1): 167-175.
- Sampepana, E., dan Rosamah, E. 2010. Analisa Sifat Fisikokimia Tanin Kulit Akassia Mangium untuk Bahan Baku Perekat. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 4(8):27-35.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., dan Prabawa, S. 2020. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 12(2): 68-77.
- Sari, S. N. dan Mursiti, S. 2016. Isolasi Flavonoid dari Biji Mahoni (*Swietenia macrophylla*) dan Uji Aktivasnya sebagai Antibakteri. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 5(3): 178-183.
- Sasmito, B. B., Dwi, T. S., dan Dearta, D. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Sonneratia alba*) terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research* 4(1): 109-115.
- Setiawan, D., dan Adisti, R. 2018. Efek Penambahan Minuman Air Jeruk Sambal (*Citrus microcarpa*) terhadap Performa Broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 13(2): 223-228.
- Sharma, K., Kumar, V., Kaur, J., Tanwar, B., Goyal, A., Sharma, R., Gat, Y., dan Kumar A. 2019. Health Effects, Sources, Utilization, and Safety of Tannins: A Critical Review. *Taylor & Francis Group: Toxin Reviews*: 1-13.

- Simorangkir, T. R. S., Rawung, D., dan Moningka J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(8).
- Sipahelut, S. G., Tetelepta, G., dan Patty John. 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.
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsyah, A., dan Rohdiana, D. 2015. Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Mutu Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina* 18(2): 95-100.
- Sudjatini. 2016. Sifat Pro-Oksidan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurentifolia*) terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Hijau (*Camellia sinensis*). *Agrotech Journal* 1(1): 19-26.
- Suhartati, T. 2017. Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. Bandar Lampung: Aura.
- Sumarno, A. C. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak, Fraksi n-Heksan, Etil Asetat, dan Air Kulit Buah Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skrpsi*, Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Surlitah, S. 2017. Intervensi Sari Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) terhadap Perubahan Porfil Lipid pada Perempuan Dewasa Kelebihan Berat Badan. *Skrpsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanti, H., Indra, M. R., dan Karyono, S. 2014. Pengaruh Sari Seduh Teh Hitam (*Camellia sinensis*) terhadap Ekspresi IGF-1, ERK1/2 dan PPAR γ pada Jalur MAPK (*Mitogen Activated Protein Kinase*) Jaringan Lemak Viseral Tikus Wistar dengan Diet Tinggi Lemak. *The Journal of Experimental Life Science* 2(2): 89-97.
- Tavadyan, L. A., dan Minasyan, S. H. 2019. Synergistic and Antagonistic Co-Antioxidant Effects of Flavonoids with Trolox or Ascorbic Acid in a Binary Mixture. *Journal of Chemical Sciences* 131(40): 1-11.
- Teshome, K. 2019. Effect of Tea Processing Methods on Biochemical Composition and Sensory Quality of Black Tea (*Camilla sinensis* (L.) O. Kuntze): A Review. *Journal of Horticulture and Forestry* 11(6): 84-95.

- Thanoza, H., Silsia, D., dan Effendi, Z. 2016. Pengaruh Kualitas Pucuk dan Persentase Layu terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik The CTC (*Crushing Tearing Curling*). *Jurnal Agroindustri* 6(1): 42-50.
- Widarta, I. W. R., Permana, I. D. G. M., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2018. Kajian Waktu dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(2): 55-61.
- Winahyu, D. A., Retnaningsih, A., dan Aprillia, M. 2019. Penetapan Kadar Flavonoid pada Kulit Batang Kayu Raru (*Cotylobium melanoxylon*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Analis Farmasi* 4(1): 29-36.
- Winarsi, H., Nuraeni, I., Roselina, A., dan Andreas, A. 2020. Sensory and Antioxidant Evaluation of Functional Drinks Based on Cardamom Rhizomes (*Amomum cardamomum* wild.). *Food Research* 4(6): 2169-2175.
- Wistiana, D., dan Zubaidah, E. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbaagai Daun Tinggi Fenol selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1446-1457.
- Yadav, A., Kumari, R., Yadav A., Mishra, J. P., Srivata, S., dan, Prabha S. 2016. Antioxidants and Its Functions in Human Body – A Review. *Research in Environment and Life Sciences* 9(11): 1328-1331.
- Zeng, L., Ma, M., Li, C., dan Luo, L. 2017. Stability of Tea Polyphenols Solution with Different pH at Different Temperatures. *Internasional Journal of Food Properties* 20(1): 1-6.