

## DAFTAR PUSTAKA

- Alara, O. R., Abdurahman, N. H., Mudalip, S. K. A., dan Olalere, O. A. 2017. Characterization and Effect of Extraction Solvents on the Yield and Total Phenolic Content from *Vernonia anygdalina* Leaves. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12(1): 311-316. Doi: 10.1007/s11694-017-9642-y.
- Anggraini, T., Febrianti, F., Aisman, dan Ismanto, S. D. 2016. Black Tea with *Averrhoa bilimbi* L Extract: A Healthy Beverage. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 9: 241-252.
- Anggraini, T., Wilma, S., Syukri, D., dan Azima, F. 2019. Total Phenolic, Anthocyanin, Catechins, DPPH Radical Scavenging Activity, and Toxicity of *Lepisanthes alata* (Blume) Leenh. *International Journal of Food Science*, (3): 1-7
- Anjarsari, I. R. D. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi* 15(2): 99-106.
- Asfar, A. M. I. A. 2017. Teh Instan Rendah Kafein dari Teh Hitam (*Camelia sinensis* O.K Var Assamica). *Prosiding Seminar Nasional "Tellu Cappa"*: 77-84. Makassar, 2017. Fakultas Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang
- Astawan, M. 2008. Khasiat Warna – Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ayu, L., Indradewa, D., dan Ambarwati, E. 2012. Pertumbuhan, Hasil, dan Kualitas Pucuk The (*Camellia sinensis* (L) Kuntze) di Berbagai Tinggi Tempat. *Jurnal Vegetalika* 1(4): 1-12
- Badan Pusat Statistik. 2015. Statistik Teh Indonesia 2015. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Teh Indonesia 2018. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 1902:2016 *Tentang Teh Hitam*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Bello, A. A., Palacios, B. V., Segovia, G. P., Bel, M. J., dan Monzo, M. J. 2013. Effect of pH on Color and Texture of Food Products. *Food Engineering Reviews* 5(3): 158-170

- Bhuyan, D. J. Vuong, Q. V., Chalmers, A. C., Altena, I. A. V., Bowyer, M. C., dan Scarlett. C. J. 2016. Investigation of Phytochemicals and Antioxidant Capacity of Selected *Eucalyptus* Species Using Conventional Extraction. *Chemical Papers* 70(5): 567-575.
- Bijaksana, M. I. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Serta Proses Pencernaan *In Vitro* Terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Brown, A. 2015. Understanding Food Principles and Preparation. Cengage Learning: United States America
- Candra, F. N., Riyadi, P. H., Wijayanti, I. 2014. Pemanfaatan Karagenan (*Euchema cottoni*) Sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Nilotichus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(1): 167-176.
- Chandini, S. K., Rao, L. J., dan Subramanian, R. 2011. Influence of Extraction Conditions on Polyphenols Content and Cream Constituents in Black Tea Extract. *International Journal of Food Science and Technology*, 46(4): 879-886
- Chaturvedula, V. S. P. dan Prakash, I. 2011. The Aroma, Taste, Color, and Bioactive Constituents of Tea. *Journal of Medicinal Plant Research* 5(11): 2110-2124.
- 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 Food Science Technology* 51(11): 3355-3361
- Chaturvedi, D., Suhane N., dan Shrivastava, R. R. 2016. Basketful Benefit of *Citrus Limon*. *International Research Journal Pharmacy* 7(6): 1-4.
- Clarke, S. 2008. Composition of Essential Oils and Other Materials. Elsevier: United Kingdom.
- Dachriyanus. 2004. Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi Universitas Andalas, Sumatera Barat
- Dewi, A. P. 2018. Penetapan Kadar Vitamin C dengan Spektrofotometri UV-Vis pada Berbagai Variasi Buah Tomat. *Journal of Pharmacy and Science* 2(1): 1-13.
- Dezsi, S. Badarau, A. S., Bischin, C., Vodnar, D. C., Dumitrescu, R. S., Glediu, A. M., 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

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.

Dhurhania, E. dan Novianto, A. Uji Kandungan Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 5(2): 62-68.

Efruan, G. K., Martosupono, M., dan Rondonuwu, F. S. 2016. Bioaktivitas Senyawa 1,8-Sineol pada Minyak Atsiri. *Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek*: 171-181. Salatiga, 2016. Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.

Engelhardt, U. H. 2013. Chemistry of Tea. *Reference Module In Chemistry, Molecular Sciences and Chemical Engineering*: 1-28

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.

Hagerman, A. E. 2011. *The Tannin Handbook*. Miami University, United States of America.

Hanin, N. N. F. dan Pratiwim R. 2017. Kandungan Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Paku Laut (*Acrostichum aureum* L.) Fertil dan Steril. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology* 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* 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. J., Gadgil, P., Perumal, R., Bean, S. R., dan Wilson J. D. 2014. High Throughout Micro Plate HCl-Vanillin Assay for Screening Tannin Content in

Sorghum Grain. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(10): 2133-2136 doi: 10.1002/jsfa6538.

Hernandez, M. G. A., Bravo, P. S., Hernandez, F., Barrachina, A. A. C., Perez, J. J. P., dan Legua, P. 2020. Determination of the Volatile Profile of Lemon Peel Oils as Affected by Rootstock. *Foods* 9 (241): 1-9

Ibrahim, Y. A., Musa, A., dan Yakasai, I. A. 2017. Spectrophotometric Method for Determination of Catechins in Green Tea and Herbal Formulations. *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 (*Urcaria gambir* (Hunter)Roxb) Serta Proful KLT-Densitometernya. *Jurnal Farmasi* 1(1): 86-101.

Khoirani, K. 2015. Uji Kualitas Susu dengan California Mastitis Test (CMT) dan Organoleptik pada Susu Kerbau Perah (*Bubalus Bubalis*) di Kabupaten Enrekang. *Skripsi*, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Koswandy, L. F. dan Ramadhania, Z. M. Kandungan Senyawa Kimia dan Bioaktivitas dari *Eucalyptus globulus* Labill. *Farmaka* 14(2): 63-78.

Kusuma, G. S. P. dan Fibrianto, K. 2018. Pengaruh Optimasi Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kombucha Daun Teh Kopi Robusta Dampit Metode Oksidatif dan Non Oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(4): 87-97

Kusumaningrum, D. 2008. Pemetaan Karakteristik Komponen Polifenol untuk Mencegah Kerusakannya pada Minuman Teh *Ready to Drink* (RTD). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan Hanggita, S. R. J. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Fishtech* 2(1): 9-21

Kusumawardhani, N. Sulistyarti, H., dan Atikah. 2015. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum dan pH Optimum dalam Pembuatan Tes Kit Sianida Berdasarkan Pembentukan Hidrindantin. *Kimia Student Journal* 1(1): 711-717.

Kusumo, Y. P. J. 2010. Industri Pengolahan Teh Hitam PT. Pagilaran. *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta

Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., dan Salim, W. 2017. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus Lemon*) Lokal dan Impor. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian dan Tanaman Herbal*: 30-34. Jakarta, 2017. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Jakarta.

- Kyle, J. A., Morrice P. C. , McNeill, G., dan Duthie, G. G. 2007. Effects of Infusion Time and Addition of Milk on Content and Adsorption of Polyphenol from Black Tea. *Journal of Agriculture Food Chemical* 55(12): 4889-4894.
- Lamien-Meda, A., Lamien C. E., Compaore, M. M. Y., Meda, R. N. T., Kiendrebeogo, M., Zeba, B., Nacoulma, O. G. 2008. Poluphenol Content and Antioxidant Activity of Fourteen Wild Edible Fruits from Burkina Faso. *Molecules* 13(3): 581-594. doi: 10.3390/molecules 13030581.
- 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.
- Lelita, D. I., Rohadi, R., 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 Pertanian* 13(1): 15-30.
- 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.
- Liang, Y., Lu, J., Zhang, L., Wu, S., dan Wu, Y. 2005. Estimation of Tea Quality by Infusion Colour Difference Analysis. *Journal of Science and Agriculture*, 85: 286-292
- Luis, A., Duarte, A., Gominho, J., Domingues, F., dan Duarte, A. P. 2015. Chemical Composition, Antioxidant, Antibacterial, dan Anti-Quorum Sensing Activities of *Eucalyptus globulus* and *Eucalyptus radiata* 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
- Mahadi, I., Irda, S., I., dan Habibah, I. 2016. Pengaruh Variasi Jenis Pengolahan Teh (*Camellia sinensis* L Kuntze) dan Berat Gula Terhadap Fermentasi Kombucha Sebagai Rancangan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Biologi SMA. *Jurnal Biogenesis* 13(1): 93-102.
- Majchrzak, D., Mitter, S., dan Elmadfa, I. 2004. The Effect of Ascorbic Acid on Total Antioxidant Activity of Black and Green Teas. *Food Chemistry* 88(3): 447-451.

- Marwanto. 2014. Rekayasa Alat Pemas Air Jeruk Siam dengan Sistem Ulir. S.T, Politeknik Negeri Sambas.
- Miguel, M. G. 2010. Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of Essential Oils: A Short Review. *Molecules* 15(12): 9252-9287.
- Mishra, A. K., Sahu, N., Mishra, A., Ghosh, A. K., Jha. S., dan Chattopadhyay, P. 2010. Phytochemical Screening and Antioxidant Activity of Essential Oil of *Eucalyptus* Leaf. *Pharmacognosy Journal* 3(16): 25-28.
- Musdalifah. 2016. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camelia Sinensis* L.) P+3 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin, dan Katekin. *Skripsi*, UIN Alauddin Makassar.
- 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.
- Negukhula, S., Mudau, F. N., Mariga, I. K., dan Liphadzi, K. B. 2011. Effect of Soaking Conditions on Total Phenolic and Antioxidant Capacity of Black Tea and Black Tea Combined (50:50) with Bush Tea. *Indian Journal of Horticulture*, 68(1): 91-95
- Nizhar, U. M. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) Sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. *Skripsi*, Universitas Hasanudin.
- Nogata, Y., Sakamoto, K., Shiratsuchi, H., Ishii, T., Yano, M., dan Ohta, H. 2006. Flavonoid Composition of Fruit Tissues of *Citrus* Species. *Bioscience Biotechnology Biochemical* 70(1): 178-192.
- Paramita, N. L. P. V., Andari, N. P. T. W., Andani, N. M. D., dan Susanti, N. M. P. 2020. Penetapan Kadar Fenol Total dan Katekin Daun Teh Hitam dan Ekstrak Aseton Teh Hitam dari Tanaman *Camellia sinensis* Var. *Assamica*.” *Jurnal Kimia* 14(1): 43 – 50.
- Prisnawan, I. Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon* burm f.) Lokal dan Impor di Daerah Surakarta dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Skripsi*, Universitas Setia Budi, Surakarta
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U. 2010. Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.) Segar dan Setelah Blanching. *Agritech* 30(2): 68-74

- Purwanti, L., Dasuki, U. A., dan Imawan, A. R. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan dari Seduhan Merk Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan Metode Seduhan Berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa* 2(1): 19-25
- Puspitasari, A. D., Susanti, E., dan Khustina, A. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Vitamin C Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus limon* (L.) Osbeck) Menggunakan Metode ABTS. *Jurnal Ilmiah Teknosains* 5(2): 99-104.
- Putri, D. D. dan Ulfin, I. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kadar Kafein dalam Teh Hitam. *Jurnal Sains dan Seni ITS* 4(2): 2337-3520.
- 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.
- Rohadi, Natalia, F., Widyantika, D., dan Pratiwi, E. 2018. Metode Penyeduhan dan Aktivitas Antioksidatif Minuman Teh (*Camellia sinensis* Linn.) Jenis Teh Putih Yang Dihasilkan. *Inisiasi* 7(2): 241-249.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: Proses, Karakteristik, dan Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia* 10(8): 34-37.
- 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.
- Saklar, S., Ertas, E., Ozdemir, I. S., dan Kardeniz, B. 2015. Effects of Different Brewing Conditions on Catechin Content and Sensory Acceptance in Turkish Green Tea Infusions. *Journal of Food Science and Technology*, 52(10): 6639-6646
- Said, Z. B. O. S, Slimani, S., Remini, H., Himed, H. I., Mazauric, J. P. Madani, K., Makhoulouf, L. B. 2016. Phytochemical Analysis and Antioxidant Activity of *Eucalyptus globulus*: A Comparative Study Between Fruits and Leaves Extracts. *SDRP Journal of Chemical Engineering and Bioanalytical Chemistry* 1(1): 1-10.
- Sang, S. 2016. Tea: Chemistry and Processing. *Encyclopedia of Food and Health*: 268-272
- Sari, A. I. N. dan Kuntari. 2019. Penentuan Kafein dan Parasetamol dalam Sediaan Obat Sakit Kepala Secara Simultan Menggunakan UV-Vis. *Indonesian Journal of Chemical Analysis* 2(1): 20-27

- Sari, S. N., dan Mursiti, S. 2016. Isolasi Flavonoid dari Biji Mahoni (*Swietenia macrophylla*, King) dan Uji Aktivitasnya Sebagai Antibakteri. *Indonesian Journal of Chemical Science* 5(3): 179-183.
- Sharma, K., Kumar, V., Kaur, J., Tanwar, B., Goyal, A., Sharma, R., Gat, Y., Kumar, A. 2019. Health Effects, Sources, Utilization, and Safety of Tannins: A Critical Review. *Toxin Reviews*: 1-13
- Shofiati, A., Andriani, M. A. M., dan Anam, C. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya fruit*) engan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(2): 5-13.
- Shonisani, N. 2010. Effects of Brewing Temperature and Duration on Quality of Black Tea (*Camellia sinensis*) and Equal (50:50) Combination of Bush Tea (*Athrixia phylicoides* DC.) and Black Tea. *Skripsi*. University of Limpopo
- Siburian, R. B., Josen, C., dan Kartika, G. F. 2015. Total Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Produk Teh Hijau dan Teh Hitam Tanaman Bangun Bangun (*Coleus ambonicus*) dengan Perlakuan ETT Rempah – Rempah. *Jurnal Online Mahasiswa FMIPA* 2(1): 15-22.
- 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.
- Somantri, R. 2011. Kisah & Khasiat Teh. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Su, X., Duan, J., Jiang, J. Y., Xuewa, D., dan Chen. F. 2007. Polyphenolic Profile and Antioxidant Activities of Oolong Tea Infusion Under Various Steeping Conditions. *International Journal of Molecular Science* 8: 1196-1205.
- Suandari, N. M. R. 2016. Penentuan Kadar (-)-Epigalokatekin Galat (EGCG) dalam Produk Teh Hijau Celup dan Produk Teh Hitam Celup pada Penyeduhan Berulang dengan Metode KCKT. *Skripsi*, Universitas Airlangga.
- Suhartati, T. 2017. Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. Bandar Lampung: Aura.
- Sundari, D., Nuratmi, B., dan Winarno, M. W. 2009. Toksisitas Akut (LD<sub>50</sub>) dan Uji Gelagar Ekstrak Daun Teh Hijau *Camellia sinensis* (Linn Kunze) pada Mencit. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* 19(4): 198-203.
- Supriyanto. 2019. Identifikasi *Grade* Teh Hitam (*Camellia Sinensis*) CTC Produk PT. Perkebunan Nusantara VII Unit Rancabali Bandung Menggunakan UV-



*VIS Spectroscopy* dan Metode SIMCA. Skripsi, Universitas Lampung, Lampung.

- Tanjung, R., Hamzah, F., dan Efendi, R. 2016. Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian UR* 3(2): 1-9.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73.
- Tavadyan, L. A. dan Minasyan S. H. 2019. Synergistic and Antagonistic Co-Antioxidant with Trolox or Ascorbic Acid in A Binary Mixture. *Journal Chemical Science* 131(40): 1-11.
- Tehubujuluw, H., Watuguly, T., dan Tuapattinaya, P. M. J. 2018. Analisis Kadar Flavonoid pada Teh Daun Lamun (*Enhalus acoroides*) Berdasarkan Tingkat Ketuaan Daun. *Biopendix* 5(1): 1-7.
- Teshome, K. 2019. Effect of Tea Processing Methods on Biochemical Composition and Sensory Quality of Black Tea (*Camelia sinensis* (L.) O. Kuntze): A Review. *Journal of Horticulture and Forestry* 11(6): 84-95
- Tohawa, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 19(3): 12-16
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2019. Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan Infused Water Lemon dengan Variasi Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9(1): 27-38.
- 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 (*Cotylelobiummelanoxylop*) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Analisis Farmasi* 4(1): 29-36.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: Gramedia Pustaka
- Winarsi, H., Nuraeni, I., Roselina, A. dan Andreas, A. 2020. Sensory and Antioxidant Evaluation of Functional Drinks Based on Cardamom Rhizomes (*Amomum cardamomum* willd.). *Food Research* 4(6): 2169-2175

- Zeng, L., Maa, M., Li, C., dan Luo, L. 2016. Stability of Tea Polyphenols Solution with Different pH at Different Temperatures. *International Journal of Food Properties*, 20(1): 1-18. doi: 10.1080/10942912.2014.983605.
- Zulfa, M. H. A. 2019. Studi Diskriminasi Teh Hijau dan Teh Hitam di PT. Pagilaran Batang Menggunakan Uji Sensori dan Metode *UV-VIS Spectroscopy*. *Skripsi*, Universitas Lampung, Lampung.
- Zulius, A. 2017. Rancang Bangun Monitorin pH Air Menggunakan *Soil Moisture* Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *JUSIKOM* 2 (1): 37-43

