

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Biokatif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia* 1(2): 130-136.
- Al-Ghafari, A. B., Shorbaji, A. M., Al-Sarori, L. A. Baduwailan, E. O., Basaar A. A., Doghaither, H. A., Al-Marzouki, H. F., dan Omar, U. M. 2016. Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Green Tea with and without Lemon. *Natural Sciences* 8: 247-255.
- Anggraini, T., Febrianti, F., Aisman, Ismanto, S. D. 2016. Black tea with *Averrhoa bilimbi* L Extract: A Healthy Beverage. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 9:241-252.
- Anjarsari, I. R. D. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi* 15(2): 99-106.
- Bachir, R. G. 2017. Antimicrobial Activity of *Eucalyptus globulus* Oils. Antimicrobial Research: Novel Bioknowledge and Educational Programs. Spain: Formatex Research Center S.L.
- Banjarnahor, S. D. S., dan Artanti, N. 2015. Antioxidant Properties of Flavonoids. *Medical Journal of Indonesia* 23(4): 239-244.
- Bartoszek, M., Polak, J., dan Chorazewski, M. 2018. Comparison of Antioxidant Capacities of Different Tupes of Tea Using the Spectroscopy Methods and Semi-empirical Mathematical Model. *European Food Research and Technology* 224: 595-601.
- Boukhatem, M. N., Boumaiza, A., Nada, H. G., Rajabi, M., dan Mousa, S. A. 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 Science* 10(5581): 1-17.
- Braun, L. dan Cohen, M. 2015. Herbs and Natural Supplements: An Evidence-Based Guide 4<sup>th</sup> Edition. Australia: Elsevier.
- 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.

- Chaturvedula, V. S. P., dan Prakash, I. 2011. The Aroma, Taste, Color, and bioactive Constituents of Tea. *Journal of Medicinal Plants Research* 5(11): 2110-2124.
- Chauhan, O. P., Archana, B. S., Singh, A., Raju, P. S., dan Bawa, A. S. 2012. A Refreshing Beverage From Mature Coconut Water Blended with Lemon Juice. *Journal of Food Science and Technology* 51(11):3355-3361.
- 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.
- 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* 6(2): 30-39.
- 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. Silaghi, R. D., Gheldiu, 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 and L. A. S. Johnson Leaves. *Molecules* 20: 4720-4734.
- Efruan, G. K., Matosupono, 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.
- 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.
- Fibrianto, K., dan Ramanda, M. P. A. D. 2018. Perbedaan Ukuran ertikel dan Teknik Penyeduhan Kopi terhadap Persepsi Multisensoris. *Jurnal Pangan dan Argoindustri* 6(1): 12-16.
- 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* 6: 340-349.

- 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* 2:51-56.
- Hardoko, Putri, T. S., dan Eveline. 2015. In-vitro Anti-gout 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-Throughput Micro Plate HCl-Vanillin Assay for Screening Tannin Content in Sorghum Grain. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94(10): 2133-2136.
- Hutching, J. B. 1990. Food Colour and Appearance. London: Chapman & Hill.
- Ibrahim, Y. M., Musa, A., Yakasai, I. A. 2017. Spectrophotometric Method for Determination of Cathecins in Green Tea and Herbal Formulations. *Nigerian Journal of Pharmaceutical Sciences* 16(1): 25-30.
- Indriani, Y., Muljie, L., dan Hazar, S. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon* (L.) Osbeck) dan Madu Hutan Terhadap *Propionibacterium Acne*. *Prosiding Penelitian Sivitas Akademia Unisba*, Bandung. Hal: 354-361.
- 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.
- Jhoo, J. W., Lo, C. Y., Li, S., Sang, S, Ang, C. Y. W., Heinze, T. M., dan Ho, C. T. 2005. Stability of Black Tea Polyphenol, Theaflavin, and Identification of Theanaphthoquinone as Its Major Radical Reaction Product. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53(15):6146-6150.
- Khasanah, N. 2019. Pengaruh Variasi Metode dan Waktu Penyeduhan terhadap Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Minuman Daun Gaharu Kering (*Aquilaria malaccensis* Lamk). *Skripsi*. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Kosińska, A. dan Andlauer, W. 2014. Processing and Impact on Antioxidants in Beverages. London: Elsevier.

- Koswandy, L. F., dan Ramadhania, Z. M. 2016. Kandungan Seyawa Kimia dan Bioaktivitas *Eucalyptus globulus* Labill. *Farmaka* 14(2): 63-78.
- Kurniati, E. 2012. Pengaruh Penambahan *Mint*Sitrat terhadap Kadar Tanin pada Minuman PT Sinar Sosro Tanjung Morawa. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan Hanggita, S. R. J. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech* 2(1): 9-21.
- Lamien-Meda, A., Lamien, C. E., Compaore, M. Y., Meda, R. N. T., Kiendrebeogo, M., Zeba, B., Nacoulma, O. G. 2008. Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Fourteen Wild Edible Fruits from Burkina Faso. *Molecules* 13(3): 581-594.
- 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 and Technology* 52(12): 8276-8283.
- Luis, A., Duarte, A., Gominho, J., Domingues, F., dan Duarte, A. P. 2015. Chemical Composition, Antioxidant, Antibacterial and Anti-quorum Sensing Activities of *Eucalyptus globulus* and *Eucalyptus radiata* Essential Oils. *Industrial Crops and Products* 79: 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.
- Murugesan, P., Venkateswaran, G., Satish, G., dan Shanmugaselvan, V. 2020. Enhancing the Quality of Naturally Oxidized Tea with Ascorbic Acid. *International Journal of Advanced Engineering Reserach and Science* 7(4): 403-409.
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., Qaddafi, M. 2018. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batah Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) Terhadap Kandungan Antioksidan dan Kafein, Tanin, dan Katekin. *Lantanida Journal* 6(1): 1-11.
- Najwa, F.R., dan Azrina, A. 2017. Comparison of Vitamin C Content in Citrus Friuts by Titration and High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Methods. *International Food Research Journal* 24(2): 726-733.
- Nizhar, U. M. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Universitas Hasanudin. Makassar.

- Nuryani, S. A., Lestari, S. D., Baehaki, A. 2018. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Teh Daun Daruju (*Acanthus illicifolius*). *Jurnal Fishtech* 7(1): 1-8.
- Pakaya, D. 2014. Peranan Vitamin C pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran* 1(2): 45-54.
- Permata, A. N., Atik, K., dan Betty, L. 2018. Screening Fitokimia, Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba pada Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina* 3(1): 64-76.
- Pham-Huy, L. A., He, H., dan Pham-Huy, C. 2008. Free Radicals, Antioxidants in Disease and Health. *International Journal of Biomedical Science* 4(2): 89-96.
- Pratama, N., Pato, U., dan Yursmarini. 2015. Kajian Pembuatan Teh Kombucha dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 2(2): 1-12.
- Purnama, I., Gumilar, J., 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.
- 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* 2(1): 19-25.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2019. Outlook Teh. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Ragasa, C. Y., Ebajo, V. D. J., Reyes, M. M. D. L., Shen, C. C. 2015. Terpenoids in *Eucalyptus deglupta*. *Der Pharma Chemica* 7(1): 224-229.
- 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 Rumpun Paitan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan* 2(1): 170-177.
- Redha, A. 2010. Flavonoid : Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian* 9(2) : 196-202.
- Russo, M., Bonaccorsi, I., Torre, G., Saro, M., Dugo, P., dan Mondello, L. 2014. Underestimated Sources of Flavonoids, Limonoids and Dietary Fibre:



- Availability in Lemon's by-Products. *Journal of Functional Foods* 9: 18-26.
- Sadeli, R. A. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan dengan metode DPPH Ekstrak Bromelain Buah Nanas. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- 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.
- 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, 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.
- 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.
- 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. *Journal of Toxicology* 38: 1-13.
- Sidana, J., Saini, V., Dahiya, S. Nain, P., dan Bala, S. 2013. A Review on Citrus – “The Boon of Nature”. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research* 18(2): 201-27.
- Simorangkir, T. R. S., Rawung, D., dan Moningka J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(8): 1-13.
- Sinha, S. K., dan Ghaskadbi, S. S. 2013. Thearubigins Rich Black Tea Fraction Reveals Strong Antioxidant Activity. *International Journal of Green Pharmacy* 7: 336-344.
- Sipahelut, S. G., 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.

- Skotnicka, M., Wynimko, J. C., Jankun, J., dan Jankun, E. S. 2011. The Black Tea: Bioactivity: An Overview. *Central European Journal of Immunology* 36(4): 284-292.
- Suhartati, T. 2017. Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrofotometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik. Bandar Lampung: Anugrah Utama Raharja.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Lemon Segar. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Tanjung, R., Hamzah, F., Efendi, R. 2016. Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Online Mahasiswa Faperta UR* 3(2): 1-9.
- Tavadyan, L. A. dan Minasyan, S. 2019. Synergistic and Antagnistic Co-Antioxidant Effects of Flavonoids with Trolox or Ascorbic Acid in A Binary Mixture. *Journal of Chemical Sciences* 131(5): 40-45.
- 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.
- Thanoza, H., Silsia, D., dan Effendi, Z. 2016. Pengaruh Kualitas Pucuk dan Persentase Layu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Teh CTC (*Crushing Tearing Curling*). *Jurnal Agroindustri* 6(1): 42-50.
- Trisnawati, I., Hersoelityorini, 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 Aprilia, M. 2019. Penetapan Kadar Flavonoid pada Kulit Batang Kayu Raru (*Cotylelobiummelanoxylop*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Analisis Farmasi* 4(1): 29-36.
- Winarsi, H., Nuraeni, I., Roselina, A., dan Andreas, A. 2020. Sensory and Antioxidant Evaluation of Funcctional Drinks Based on Cardamom Rhizomes (*Amomum cardamomum* willd.). *Food Research* 4(6): 2169-2175.

- Wilantari, P.D., Putri, N. R. A., Putra, D. G. P., Nugraha, I. G. A. A. K., Syawalitiah, Prawitasari, D. N. D., dan Samirana, P. O. 2018. Isolasi Kafein dengan Metode Sublimasi dari Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Farmasi Udayana* 7(2): 53-62.
- Youseif, S. H. El-Halwagi, A., Sayed, H. A. dan El-Itriby, H. A. 2014. Chemical Analysis, Antibacterial Activity and Genetic Diversity Assessment of Some Egyptian *Citrus* spp. Cultivars. *African Journal of Biotechnology* 13(26): 2626-2636.
- Zeng, L., Ma, M., Li, C., dan Luo, L. 2014. Stability of Tea Polyphenols Solution With Different pH at Different Temperatures. *International Journal of Food Properties* 20:1-18.

