

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ajisaka. (2012). Teh khasiatnya dahsyat. Surabaya : Stomata
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa olifera*). *Buletin pertanian perkotaan*. 5(2)
- Ardyagarini, P., Salam, Z., & Roesyadi, A. (2015). “Studi kinetika degradasi selulosa dari tandan kosong kelapa sawit (TKKS) menjadi turunannya khususnya monosakarida pada temperatur tinggi”. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Arumsari, K., Aminah, S., & 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. P-ISSN : 2086-6429, E-ISSN : 2656-0291
- Asben, A., Rini, B., & Aini, L. (2019). *The different of processing method against polyphenol and antioxidant activity of moringa herbal tea*. Paper presented at the meeting of the International Conference on Sustainable Agriculture IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 3, Sumatera Barat, Indonesia
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. (2018). Pengembangan minuman berbasis teh dan rempah sebagai minuman fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*. 1(2). E-ISSN : 2620-942X.
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., & Pratama, A. P. (2019). Potensi terapi moringa olifera (kelor) pada penyakit degeneratif. *Jurnal Kedokteran Unila*. 3(1). ISSN : 2527-3612. E-ISSN: 2614-6991
- Daniawan, I., Andalusia, D. A., & Purwaning A, I., Virly, K. & Silvia, P. (2006). Studi tentang pembuatan french fries ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) kajian perlakuan blanching dan konsentrasi cac2 sebagai larutan perendam. PKMI-2-11
- Dewi, W. K., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Utilization of katuk leaf (*Sauropus adrogynus*) in the manufacture of herbal tea with dried temperature variations. *Jom Faperta*. 4(2). ISSN : 2355-6838
- Handayani, V., Ahmad, A. R., & Miswati, S. (2014). Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol bunga dan daun patikala (*Etingera elatior* (Jack) R.M.Sm) menggunakan metode DPPH. *Pharm Sci Res*. 1(2). ISSN 2407-2354
- Haryadi dan Kholis, N., 2011. Kelor Herbal Multikhasiat. Solo: Delta Media
- Ibrahim, A. M., Yunianta & Sriherfyna, F. H. (2015). Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2), 530-541
- Illing, I., Safitri, W., & Erfiana. (2017). Uji fitokimia ekstrak buah dengan. *Jurnal Dinamika*. 8(1), 66-84. P-ISSN : 2087-889, E-ISSN: 2503-4863

Indarwati, D. (2015). “Aktivitas antioksidan dan total fenol seduhan teh herbal daun pacar air (*Impatiens Balsamina L.*) dengan variasi konsentrasi”. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Surakarta. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Irwan, Z. (2020). Kandungan zat gizi daun kelor (*Moringa olifera*) berdasarkan metode pengeringan. *jurnal kesehatan manarang*. 6(1). ISSN 2528-5602

Jahangiri, Y., Ghahreman, H., Torghabeh, J. A.. & Salehi, E. A. (2011). Effect temperature and solvent on the total phenolic compound extraction from leaves of *Ficus carica*. *Journal of chemical and pharmaceutical Research*. 3(5), 253-259

Jaiswal, D., Rai, P. K., Kumar, A., Mekha, S., & Watal, G. (2009). Effect of *Moringa oleifera* Lam. leaves aqueous extract therapy on hyperglycemic rats. *Journal of Ethnopharmacology*. 123(3), 392-396

Jusnita, N., & Syurya, W. (2019). Karakterisasi nanoemulsi ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera Lamk*). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*. 6(1), 16-24

Kartikawati, D., Iminigtyas, D., & Nurtekto (2017). Pengaruh perendaman larutan kalsium klorida terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan *french fries* labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*. 6 (2)

Khadijah., A. M. J., Umar, S., & Sasmita, L. (2017). Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daun samama (*Anthocephalus macrophyllus*) asal ternate maluku utara. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 15(1). ISSN : 1693-5616. E-ISSN : 2476-9258

Khatun, M., Egucgi, S., Yamaguchi, T., Takamura, H & Matoba, T. 2006. effect of thermal treatment on radical scavenging activity of some species. *Journal Food. Sci. Technol Res*. 12(3): 178-185.

Kusmardika, D. A. (2020) Potensi aktivitas antioksidan daun kelor (*Moringa olifera*) dalam mencegah kanker. *Journal of Health Science and Physiotherapy*. 2(1), 46-50. E-ISSN : 2655-8688

Kurniawati, A. D. (2016). Kinetika degradasi termal karotenoid pada proses evaporasi pembuatan konsentrat puree tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.). Thesis. Universitas Brawijaya.

Luthfiyanti, R., Iwansyah, A. D., Pamungkas, N. Y., & Triyono, A. (2020). Penurunan mutu senyawa antioksidan dan kadar air terhadap masa simpan permen hisap ekstrak daun ciplukan (*Physalis angulate* Linn.). *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 14(1) P-ISSN : 1978-6891, E-ISSN: 2541-5905

Madukwe, E. U., Ugwuoke, A. L., & Ezeugwu, J. O. (2013). Effectiveness of dry *Moringa olifera* leaf powder in treatment of anemia. *Academic journals*. 5(5), 226-228

Mamay, M. H. S., & Nurjanah, S. S. (2020). Analisis Kadar Polifenol Total pada Daun Muda, Tua Dan Sangat Tua Bambu Surat (*Gigantochloa pseudoarundinaceae*). Jurnal dipresentasikan pada Seminar Prosiding Senakes 1.0. ISBN : 978-623-93603-0-6

Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal of Science Technology*. 26(2), 211 – 216

Muchtar, H., Yeni, G., Hermianti, W., & Diza, Y. H. (2010). Pembuatan konsentrat polifenol gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) sebagai bahan antioksidan pangan. *Jurnal Riset Industri*. 4(2), 71-82

Narsih & Agato. (2018). Efek kombinasi suhu dan waktu ekstraksi terhadap komponen senyawa ekstrak kulit lidah buaya. *Jurnal Galung Tropika*. 7(1), 75-78. ISSN : 2302-4178, E-ISSN : 2407-6279

Nuryadi., Astuti, D. A., Utami, S. U., & Budiantara, M. (2017). Dasar-dasar statistik penelitian. Yogyakarta : Sibuku Media

Ozcelik, B., Lee, J. H., & Min, D. B. (2003). Effect of light, oxygen, and pH on the absorbance of 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl. *Journal Food Science*, 68, 487-490

Prasetyo, E., Kharomah, N. Z. W., Rahayu, T. P. (2021). Uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrihidrazil) terhadap ekstrak etanol kulit buah durian (*Durio zibethinnus L.*) dari desa alasmalang kabupaten banyumas. *Jurnal pharmascience*. (8)01, 75-82

Proklamasiningsih, E., Budisantoso, I., & Maula, I. (2019). Pertumbuhan dan kandungan polifenol tanaman katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) pada media tanam dengan pemberian asam humat. *Journal of Biology*, 12(1), 96-102.

Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., & Santoso, U. (2010). Pengaruh blanching terhadap aktivitas antioksidan, kadar fenol, flavonoid dan tanin terkondensasi kunir putih (*Curcuma mangga Val.*). *AGRITECH*. 30(3). ISSN : 0216-0455, E-ISSN:2527-3825

Putri, D. D., Nurmagustina, D. E., & Chandra, A. A. (2014). Kandungan total fenol dan aktivitas antiokbakteri buah rosela merah dan ungu sebagai kandidat feen additive alami pada broiler. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 14(3), 174-180

Rahmawati, Muflihunna, A., & Sarif, L. O. M. (2015). Analisis aktivitas antioksidan produk sirup buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) dengan metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 2(2). ISSN : 2356-0398, E-ISSN : 2541-2329

Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*. 11(1), 86-83.

Rahim, A., Herlianti & Rostiati. (2019). Karakteristik kimia dan organoleptik teh daun kelor (*Moringa oleifera Lam.*) berdasarkan ketinggian tempat tumbuh. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 3(2), 59-62. ISSN : 2615-2851, E-ISSN : 2622-7622

Rizkayanti., Wahid, A., Diah, M., & Jura, R. M. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak air dan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera LAM*). *Jurnal Akademika Kimia*. 6 (2), 125-131. ISSN : 2302-6030, E-ISSN : 2477-5185.

Roloff, A., Weisgerber, H., Lang, U., & Stimm, B. (2009). *Moringa oleifera*. 12 (3):1-8.

Samosir, P. E., Tafzi, F., & Indriyani. (2018). *Pengaruh metode pengeringan daun pedada (Sonneratia caseolaris) untuk membuat minuman fungsional sebagai sumber antioksidan*. Jurnal dipresentasikan pada Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.

Sari., D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2019). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus Carica L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 12(2). ISSN : 1979-0309, E-ISSN : 2614-7914

Sayekti, E. D. (2016). “Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk Dan Daun Kelor Dengan Varuasi Suhu Pengeringan”. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

SNI 3836:2013 Tentang Teh Kering Dalam Kemasan

Somantri, R. and Tanti, K. (2011). *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Suarsa, I. W. (2017). “*Teori Tumbukan Pada Laju Reaksi Kimia*”. Paper Pengembangan Bahan Ajar. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana

Suter, I. K. (2013). “*Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya*”. Paper. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Bali.

Tambun, R., Limbong, H. P., Pinem, C., & Manurung, E. (2016). Pengaruh ukuran partikel, waktu dan suhu ekstraksi fenol dari lengkuas merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 5(4)

Towaha, J. 2013. Kandungan senyawa kimia pada daun teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3)

Tutik. Dwipayana, I. N. A., & Elsyana, V. (2018). Identifikasi dan perbandingan aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor pada variasi pelarut dengan metode DPPH. *Jurnal Farmasi Malahayati*. 1(2)

Ulandari, D. A. T., Nociantri, K. A. & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kandungan komponen bioaktif dan karakteristik sensoris teh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(1), 36-47. ISSN 2527-8010

Vanselow, K. H., Marxen, K., Lippemeier, S., Hintze, R., Ruser, A., & Hansen, U. P. (2007). Determination of DPPH radical oxidation caused by methanolic extracts of some microalgal species by linear regression analysis of spectrophotometric measurements. *Sensors*. 7(10), 2080-2095

Wahyudi, H., Mustofa, A. & Widiyanti, Y. A. (2018). Aktivitas antioksidan teh daun kelor (*Moringa oleifera*) -Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dengan variasi lama pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3(2), 106–112. ISSN : 2502-9347. E-ISSN : 2579-4523

Wangensteen, H., Samuelsen, A. B., & Malterud, K. E. (2004). Antioxidant activity in extracts from coriander. *Food chemistry*. 88, 293-294

Wazir, D., Ahmad, S., Muse, R., Mahmood, M., & Shukor, M. Y. (2011). Antioxidant activities of different parts of *Gnetum gnemon* L. *Journal of Different Parts of Gnetum gnemon* L. 20(2), 234-240

Werdhasari, A. (2014). Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* .3(2), 59-68. ISSN 2301-5810

Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2017). Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng cina (*Cassia alata* L.). *Jom FAPERTA*. 4(2). ISSN : 2355-6863

