

7. DAFTAR PUSTAKA

- A.G. Fane, C.Y. Tang, dan R. Wang, *Membrane Technology for Water: Microfiltration, Ultrafiltration, Nanofiltration, and Reverse Osmosis*. Oxford: Wilderer, P ed. *Treatise on Water Science*, Academic Press, 2011. <http://dx.doi.org/10.1016%2FB978-0-444-53199-5.00091-9>
- AdawiyahD. R., & YasaK. I. (2017). Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis Komersial Menggunakan Metode Check-All-That-Apply (CATA). *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 4(1), 22-29. Retrieved from <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26423>
- Adri, D., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. (2013). Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (*Annona muricata* Linn.) berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan gizi*, 4(1). <https://doi.org/10.26714/jpg.4.1.2013.%25p>
- Afrila, D., Rahmiati, R., Khatimah, H., & Yuliana, I. (2020). Identifikasi *Staphylococcus aureus* pada Air Galon Bermerek dan Isi Ulang di Banjarmasin. *Homeostasis*, 3(2), 161-168. <https://doi.org/10.20527/ht.v3i2.2255>
- Alfiandy, S., Permana, D. S., Nugraha, M. S., & Putri, I. J. A. (2021). Analisis Kimia dan Kualitas Air Hujan di Kota Palu Sebagai Penyebab Terjadinya Hujan Asam. *Jurnal Riset Kimia*, 12(1), 10-18. <https://doi.org/10.25077/jrk.v12i1.368>
- Alfina, O. (2021). ANALISA PRODUK AIR MINERAL KEMASAN TERBAIK BERDASARKAN KUISIONER KONSUMEN DENGAN METODE PSI. *CSRID (Computer Science Research and Its Development Journal)*, 13(3a), 221-230. <http://dx.doi.org/10.22303/csrid.13.3a.2021.221-230>

- Annishia, F. B., & Nurmayadi, C. P. (2021). PERBANDINGAN UJI SUKA MASYARAKAT TERHADAP TEH BUNGA TELANG, TEH HITAM DAN TEH HIJAU. *Jurnal Pesona Hospitality*, 14(2 November).
<http://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/view/22>
- Annuryanti, F., Zahroh, M., Purwanto, D.A. 2018. Pengaruh Suhu dan Jumlah Penyeduhan Terhadap Kadar Kafein Terlarut dalam Produk Teh Hijau Kering dengan Metode KCKT. Fakultas Farmasi Universitas Airlangga. Surabaya.<https://smartlib.umri.ac.id/assets/uploads/files/8e2e4-9697-42574-2-pb.pdf>
- Ardani, N., & Yunita, Y. (2018). Perlindungan Konsumen Atas Produksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) Yang Tidak Memenuhi Standar Kesehatan Menurut Permenkes Nomor. 492/Menkes/PER/IV/2010. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Bidang Hukum Keperdataan*, 2(4), 761-771.
<http://www.jim.unsyiah.ac.id/perdata/article/view/13780>
- Artanti, A. N., Nikmah, W. R., Setiawan, D. H., & 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(01), 37-44.
<https://jurnal.uns.ac.id/jpser/article/view/690/630>
- Arwangga, A.A., Asih, I.A.R.A., Sudiarta, I.W. 2016. Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spktrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kimia*, 10 (1): 110-114.<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/download/17353/11403>
- Asfar, A. M. I. A. 2017. TEH INSTAN RENDAH KAFEIN DARI TEH HITAM. In *Susunan Redaksi Seminar Nasional "Tellu Cappa"* (p. 77).[https://www.researchgate.net/publication/326258705 TEH INSTAN RENDAH KAFEIN DARI TEH HITAM Camelia sinensis OK Var Assamica](https://www.researchgate.net/publication/326258705_TEH_INSTAN_RENDAH_KAFEIN_DARI_TEH_HITAM_Camelia_sinensis_OK_Var_Assamica)

- Atmaja DM. Analisis Kualitas Air Sumur di Desa Candikuning Kecamatan Baturiri. *J MKG*. 2018;19(2):147–52. <https://doi.org/10.23887/mkg.v19i2.14644>
- Boyd, C. E. (2015). Dissolved solids. In *Water Quality* (pp. 71-100). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-319-17446-4_4
- Deskawi, O., Ningsih, R., Avisena, N., & Hastuti, E. (2015). Potensi Ekstrak Kasar Teh Hitam (*Camellia sinensis* OK var. *Assamica*) sebagai Pewarna (Dye) pada Pembuatan Sela Surya Tersensitisasi (SSPT). *ALCHEMY: Journal of Chemistry*, 4(1), 50-59. <https://doi.org/10.18860/al.v4i1.3148>
- Dewata, I. P., Wipradnyadewi, P. A. S., & 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 Vol*, 6(2). <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1351753>
- Elfidasari, D., dkk., 2017., Kualitas Air Situ Lebak Wangi Bogor Berdasarkan Analisa Fisika, Kimia dan Biologi, *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, Vol. 3, No. 2, 104. <http://dx.doi.org/10.36722/sst.v3i2.193>
- Emilia, I. (2019). Analisa kandungan Nitrat dan Nitrit Dalam Air Minum Isi Ulang menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Indobiosains*, 1(1). <https://garuda.kemdikbud.go.id/docuemnts/detail/1894793>
- Erdiansyah, N.P., & Yusianto., 2012. Hubungan intensitas cahaya di kebun dengan profil cita rasa dan kadar kafein beberapa klon kopi Robusta 28, 14-22. <https://doi.org/10.22302/icri.jur.pelitaperkebunan.v28i1.160>
- Fajar, R. I., Wrasianti, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan ekstrak teh hijau pada perlakuan suhu awal dan lama penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 6(3), 197. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1351320>

- Febriana, A., Affandi, D. R., & Anam, C. (2014). Evaluasi kualitas gizi, sifat fungsional, dan sifat sensoris sala laauk dengan variasi tepung beras sebagai alternatif makanan sehat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/download/4638/4026>
- Fera, A. R., Sumartono, G. H., & Tini, E. W. (2019). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.) Pada Jarak Tanam Dan Pematangan Bibit Yang Berbeda. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(1), 11-18.
<https://doi.org/10.25181/jppt.v19i1.1394>
- Fibrianto, K., Daryanto, K. A., Sholihah, N., Wahibah, L. Y., Hasyati, N., Al-Baarri, A. N., & Hariyadi, D. M. (2020, April). Sensory profiling of Robusta and Liberica coffee leaves functional tea by modifying brewing temperature. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 475, No. 1, p. 012028). IOP Publishing.
<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/475/1/012028/pdf> /
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/475/1/012028>
- Fikri, N., Rasdiansyah, Fahrizal. 2021. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyeduhan Terhadap Kualitas Minuman Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, Volume 6, No. 4.
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18287>
- Gafur, A., Kartini, A. D., & Rahman, R. (2017). Studi kualitas fisik kimia dan biologis pada air minum dalam kemasan berbagai merek yang beredar di Kota Makassar tahun 2016. *HIGIENE: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 3(1), 37-46.
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/522045>
- Giovando, S., Koch, G., Romagnoli, M., Paul, D., Vincigerra, V., Tamantini, S., Marini, F., Zikeli, F., Mugnozza, G.S., 2019. Spectro-topochemical investigation of the location of polyphenolic extractives (tannins) in chestnut wood structure and ultrastruc-ture. *Ind. Crops Prod.* 141.
<https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2019.111767>

- Gunawan, E. M. (2013). Pengaruh Konsentrasi Air Seduhan Teh Hitam Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Teh Hitam. *Undergraduate Thesis, Universitas Katolik Widya Mandala*. <http://repository.ukwms.ac.id/id/eprint/10918>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888. <https://stpmataram.e-journal.id/JIP/article/view/606>
- Haras, M. S., Assa, J. R., & Langi, T. (2017, August). Tingkat penerimaan konsumen terhadap teh daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) pada variasi suhu dan waktu penyeduhan. In *Cocos* (Vol. 1, No. 6). <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/view/16838>
- Hasanah, U., Adawiyah, D. R., & Nurtama, B. (2014). Preferensi dan ambang deteksi rasa manis dan pahit: pendekatan multikultural dan gender. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(1), 1-8. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27412>
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75. <https://jurnal.unsyiah.ac.id/index.php/floratek/article/view/520>
- Huang, C., Chen, Y., Zhang, S., & Wu, J. (2018). Detecting, extracting, and monitoring surface water from space using optical sensors: A review. *Reviews of Geophysics*, 56(2), 333-360. <https://doi.org/10.1029/2018RG000598>
- I Kurniawan dan P. D. Mariadi, "Review: profil hybrid membrane dalam proses reduksi air limbah," *Konversi*, vol. 5, no. 1, 2016. <https://doi.org/10.24853/konversi.5.1.1-10>
- Ibrahim, A. M., Yunianta, Y., & 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 [in press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/171>

Ikmanila, R., Mukson, S. H., & Setiyawan, H. (2018). Analisis preferensi konsumen rumah tangga terhadap teh celup di Kota Semarang. *J Optimum*, 8(1), 1-14. <http://dx.doi.org/10.12928/optimum.v8i1.9080>

Indrayati, F., Utami, R., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan ph fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal TeknosainsPangan*, 2(4). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosainspangan/article/viewFile/4462/3808>

Irianty, R.S., Yenti, S.R., 2014. Pengaruh perbandingan pelarut etanol air terhadap kadar tanin pada sokletasi daun gambir (*Uncaria Gambir* Roxb). *sagu* 13, 1–7. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/2129>

IS10500, B. I. S. (2012). Indian standard drinking water–specification (second revision). *Bureau of Indian Standards (BIS), New Delhi*. <http://cgwb.gov.in/documents/wq-standards.pdf>

Juliasih, N. L. G. R., & Dewi, R. M. (2016, January). STUDI ANALISIS MINERAL ELEKTROLIT TERTENTU (Ca^{2+} , Mg^{2+} dan Cl^{-}) DALAM AIR MINUM KEMASAN DAN AIR MINUM SUMBER MATA AIR PERMUKAAN TANAH DENGAN MENGGUNAKAN METODE TITRIMETRI EDTA DAN ARGENTOMETRI. In *Prosiding Seminar Nasional Sains, Matematika, Informatika dan Aplikasinya* (Vol. 3, No. 3). https://jurnal.fmipa.unila.ac.id/snsmap/article/view/1604/pdf_78

Kamarga, H., & Rachman, V. S. (2022). Perancangan Kampanye Pentingnya Air Mineral Terhadap Karyawan Kantor Berusia Muda Di Jakarta Dalam Bentuk

Animasi. *BHAGIRUPA*, 1(2),17-21

<http://ojs.kalbis.ac.id/index.php/bhagirupa/article/view/236>

Keskin, M., Setlek, P., Demir, S., 2017. Use of Color Measurement Systems in Food Science and Agriculture. International Advanced Researches & Engineering Congress. 16-18 November 2017. Osmaniye, Turkey. pp.2350-2359 (Abstract in English). <https://www.academia.edu/download/55378578/2017-12-Muharrem-Keskin-Renk-Olcum-Yont-Tarim-Gida.pdf>

Khasanah, N., & Pujimulyani, D. (2019). Pengaruh Variasi Metode dan Waktu Penyeduhan terhadap Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Minuman Daun Gaharu Kering (*Aquilaria malaccensis* Lamk). *Berbasis Sumber Daya Lokal*, 153. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/5643/>

Koch, W.A.K., and Widelski, J. 2017. Alkaloids. Lublin, Poland: Medical University of Lublin. Doi: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-802104-0.00009-3>

Kodagoda, K. H. G. K. & Wickramasinghe, I. (2017). Health benefits of green and black tea: A Review. *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*, 4(7), 107-112. <https://doi.org/10.22161/ijaers.4.7.16>
<https://www.neliti.com/publications/237217/health-benefits-of-green-and-black-tea-a-review>

Krisno, W., Nursahidin, R., Sitorus, R. Y., Ananda, F. R., & Guskarnali, G. (2021, December). Penentuan Kualitas Air Minum Dalam Kemasan Ditinjau Dari Parameter Nilai Ph Dan Tds. In *PROCEEDINGS OF NATIONAL COLLOQUIUM RESEARCH AND COMMUNITY SERVICE* (Vol. 5, pp. 188-190). <https://journal.ubb.ac.id/snppm/article/view/2747>

Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & RJ, S. H. (2013). Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9-21. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/1099>

Lestari, T., & No, J. R. S. (2021). PENGARUH KONSENTRASI OZON TERHADAP NILAI PH DAN TOTAL DISSOLVE SOLID (TDS) PRODUK AIR MINUM DALAM KEMASAN (AMDK). <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.239>

Liem, J. L., & Herawati, M. M. (2021). Pengaruh umur daun teh dan waktu oksidasi enzimatis terhadap kandungan total flavonoid pada teh hitam (*Camellia sinesis*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(1), 41-48. <http://dx.doi.org/10.23960/jtep-1.v10i1.41-48>

Made, R.F.N., Wrsiati, L.P., & Triani, I.G.A.L. (2022). Karakteristik Teh Hitam *LA VIE EN ROSE* Produksi PT. Bali Cahaya Amerta Pada Perlakuan Suhu Penyeduhan dan Takaran Saji. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 10(03):334. <https://doi.org/10.24843/JRMA.2022.v10.i03.p10>

Mahadi, I., Irda Sayuti, 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. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2321793&val=22346&title=PENGARUH%20VARIASI%20JENIS%20PENGOLAHAN%20TEH%20Camellia%20sinensis%20L%20Kuntze%20DAN%20KONSENTRASI%20GULA%20TERHADAP%20FERMENTASI%20KOMBUCHA%20SEBAGAI%20RANCANGAN%20LEMBAR%20KERJA%20PESERTA%20DIDIK%20LKPD%20BIOLOGI%20SMA>

Martono, B. dan R. Setiyono, “Skrining fitokimia enam genotif teh,” *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 1 (2): 69-76, 2014. <https://www.neliti.com/publications/141412/skrinig-fitokimia-enamgenotipe-teh>

Matahelumual, B. C., Potensi terjadinya hujan asam di Kota Bandung. *J. Lingkungan dan Bencana Geol.*, 1(2): 59–70 (2016). <http://jlbgeologi.esdm.go.id/index.php/jlbgeologi/article/view/6>

- McAlphine, M. dan W. Ward. 2016. Influence of steep time on polyphenol content and antioxidant capacity of black, green, rooibos and herbal tea. *Beverages*. 2(3):211–219. <https://doi.org/10.3390/beverages2030017>
- Mohammed, S. A., Abbas, A. D., & Sabry, L. S. (2014). Effect of operating conditions on reverse osmosis (RO) membrane performance. *J Eng*, 20, 61-70. <https://www.iasj.net/iasj/download/307e21ce2e17b62f>
- Monirul IM, Han JH. 2012. Perceived quality and attitude toward tea & coffee by consumers. *iJBrm* 3(2): 100–112. <https://econpapers.repec.org/scripts/redirector.php?u=https%3A%2F%2Fwww.csejournals.org%2Fmanuscript%2FJournals%2FIJBRM%2FVolume3%2FIssue3%2FIJBRM-90.pdf;h=repec:aml:intbrm:v:3:y:2012:i:3:p:100-112>
- Musli, V., & de Fretes, R. (2016). Analisis Kesesuaian Parameter Kualitas Air Minum Dalam Kemasan Yang Dijual Di Kota Ambon Dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). *Arika*, 10(1), 57-74. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/arika/article/view/429>
- Mutmainnah, N., Sitti, C., dan Muhqaddafi. 2018. “Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia Sinensis* L.) terhadap Kandungan Antioksidan, Kafein, Tanin dan Katekin”, *Journal Pertanian*. Makassar. doi: 10.22373/lj.v6i1.1984. <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/lantanida/article/view/1984>
- Muzaifa, M., Hasni, D., Arpi, N., Sulaiman, M. I., & Limbong, M. S. (2019). Kajian pengaruh perlakuan pulp dan lama penyeduhan terhadap mutu kimia teh cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 136-142. <https://doi.org/10.25077/jtpa.23.2.136-142.2019>
- Nasional, B. S. (2015). SNI 3553-2015 Air Mineral. *Standar Nasional Indonesia*. <https://adoc.pub/air-mineral-sni-35532015.html>

Nasional, B. S. (2006). SNI 01-7152-2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia. <https://pdfcoffee.com/sni-01-7152-2006-bahan-tambahan-pangan-persyaratan-perisa-dan-penggunaan-dalam-produk-panganpdf-pdf-free.html>

Nasional, B. S. (2014). SNI 3753: 2014 (Teh hitam celup). http://pustaka.smakbo.sch.id/index.php?p=show_detail&id=2564&keywords

≡

Nicola, F. (2015). Hubungan antara konduktivitas, TDS (Total Dissolved Solid) dan TSS (Total Suspended Solid) dengan Kadar Fe²⁺ dan Fe Total Pada Air Sumur Gali. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember. Jawa Timur. Hal. 7. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/65571>

Nihlgård, B., Rosborg, I., Ferrante, M., Nihlgård, B., Rosborg, I., Ferrante, M., & Rosborg, I. (2020). Mineral composition of drinking water and daily uptake. In *Drinking Water Minerals and Mineral Balance: Importance, Health Significance, Safety Precautions* (pp. 25-32). Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-18034-8_2

Nindiyasari, S. (2012). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Serta Proses Pencernaan In Vitro terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. [Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor] <https://adoc.pub/download/pengaruh-suhu-dan-waktu-penyeduhan-teh-hijau-camellia-sinensis.html>

Nugraha, A., Sumarwan, U., & Simanjuntak, M. (2017). Faktor determinan preferensi dan perilaku konsumsi teh hitam dan hijau. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 14(3), 198-198. <https://doi.org/10.17358/jma.14.3.198>

Patil, L.N., Bidwae, J.S., 2022. TITRIMETRIC ANALYSIS OF TANNIN FROM PROMINENT BLACK TEA BRAND FROM INDIA. *International Journal*

of *Creative Research Thoughts (IJCRT)*. 10 (9), 513.
<https://ijcrt.org/papers/IJCRT2209433.pdf>

Patin, E. W., Zaini, M. A., & Sulastri, Y. (2018). Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap sifat fisiko kimia teh daun sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Pro Food*, 4(1), 251-258. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i1.72>

Paweka, Y. M., Analisis Natrium dalam Air Laut di Sekitar Pesisir Pantai Papua dengan Metode Spektroskopi Serapan Atom. *Indones. J. Appl. Sci.*, 7(2): 19–24 (2017). <https://doi.org/10.24198/ijas.v7i2.14987>

Pitoyo, 2005. Dua Jam Anda Tahu Cara Memastikan Air yang Anda Minum Bukan Sumber Penyakit, Solo. <http://www.pitoyo.com/ebookgratis/Air-Minum-anda-free.pdf>

Pitunani, M. W., Wahyuni, S., & Isamu, K. T. (2016). Analisis proksimat dan organoleptik cookies substitusi daging ikan teri berbahan baku tepung keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) perendaman dan tepung keladi termodifikasi. *J JSains Dan Teknol Pangan JSTP*, 1(3). <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/538481>

Pramesti, D. S., & Puspikawati, S. I. (2020). Analisis Uji Kekeruhan Air Minum Dalam Kemasan Yang Beredar Di Kabupaten Banyuwangi. *J. Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 75-85.
<https://scholar.archive.org/work/jogqhfexarhadienkzm4rqsfei/access/wayback/http://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/preventif/article/download/59/111>

Prihantoro, R., Emanauli, E., & Arisandi, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia Teh Cascara Kopi Liberika (*Coffea liberica*) dengan Formulasi Suhu dan Waktu Penyeduhan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(2), 159-168.
<https://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp/article/view/14114/pdf>

Puspaningrum, D. H. D., & Sari, N. K. Y. (2020). Pengaruh Pengeringan Dan Rasio Penyeduhan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika

(*Coffea arabica* L.): The Drying and Brewing Ratio Effect on Physical and Chemical Properties Arabica Coffee Cascara Tea (*Coffea arabica* L.). *Pro Food*, 6(2), 710-718. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.159>

Putra, I. W. E. P., Wrasati, L. P., & Wartini, N. M. (2020). Pengaruh Suhu Awal dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Sensoris dan Warna Teh Putih Silver Needle (*Camellia assamica*) Produksi PT. Bali Cahaya Amerta. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 2503, 488X. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1986770>

Putri, D. D., & Ulfin, I. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kadar Kafein dalam Teh Hitam. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, Vol. 4, No.2. https://ejournal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/13618

Putri, K. D., Yusasrini, N. A., & Nocianitri, K. A. (2021). Pengaruh metode pengolahan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik teh herbal bubuk daun Afrika (*Vernonia amygdalina* Delile). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(1), 77. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/download/75068/40181>

R. Wandrivel, N. Suharti, and Y. Lestari, "Penelitian Kualitas Air Minum Yang Diproduksi Depot Air Minum Isi Ulang Di Kecamatan Bungus Padang Berdasarkan Persyaratan Mikrobiologi," *J. Kesehat. Andalas*, vol. 6, no. 3, pp. 129–133, 2012. <https://doi.org/10.25077/jka.v1i3.84>

Ragetisvara, A. A., & Titah, H. S. (2021). Studi Kemampuan Desalinasi Air Laut Menggunakan Sistem Sea Water Reverse Osmosis (SWRO) pada Kapal Pesiar. *Jurnal Teknik ITS*, 10(2), F68-F75. <http://dx.doi.org/10.12962/j23373539.v10i2.63933>

Ramlah, R. (2017). *Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (Camellia Sinensis L) P+ 2 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar). <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/id/eprint/4115>

- Rasyid, Roslinda., Sanjaya, Winaldi Fitra., Zulharmita. 2013. Penetapan Kadar Kofein Daun Kopi Kawa (*Coffea Robusta*, Lind). *Jurnal Farmasi Higea*, Vol. 5, No.2, pp.137-143. <http://www.jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/85>
- Reforma, B., Ma'arif, A., Sunardi. (2022). Alat Pengukur Kualitas Air Bersih Berdasarkan Tingkat Kekeruhan dan Jumlah Padatan Terlarut. *Jurnal Teknologi Elektro*. (Vol. 13, No. 02). <https://doi.org/10.22441/jte.2022.v13i2.002>
- Roossenda, Kurnia., Sunarto. 2016. Efektivitas Pelarut Pada Ekstraksi dan Penentuan Kafein dalam Minuman Ringan Khas Daerah Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Kimia*, 1 Vol.1: 3. <https://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/eleme/article/view/3815>
- Rosita, N. (2014). Analisis Kualitas Air Minum Isi Ulang Beberapa Depot Air Minum Isi Ulang (DAMIU) di Tangerang Selatan. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(2), 134-141. <https://doi.org/10.15408/jkv.v0i0.3611>
- Roza, M. (2013). Kajian sifat konduktansi membran kitosan pada berbagai variasi waktu perendaman dalam larutan Pb (Study of the conductance properties of chitosan membranes at various immersion times in Pb solution). *Pillar Of Physics*, 1(1). <http://dx.doi.org/10.24036/723171074>
- Saklar, S., Ertas, E., Ozdemir, I. S., & Karadeniz, 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. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-1746-y>
- Samanta, T., Cheeni, V., Das, S. *et al.* Assessing biochemical changes during standardization of fermentation time and temperature for manufacturing quality black tea. *J Food Sci Technol* **52**, 2387–2393 (2015). <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1230-5>

- Sanjaya, W. A., Hidayat, W., & Sari, S. K. (2016). Aplikasi Pembelajaran Fotosintesis Untuk Kelas Lima Sekolah Dasar Ar-rafi Berbasis Flash. *eProceedings of AppliedScience*, 2(3).<https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/3557/3373>
- Santosa, L.W. dan Adji, T. N., (2014), Karakteristik Akuifer dan Potensi Airtanah Graben Bantul, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
<https://books.google.co.id/books?id=aNBWDwAAQBAJ&lpg=PR5&ots=UA9vwovijw&lr&pg=PR5#v=onepage&q&f=false>
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68-77.
<https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.36160>
- Sari, P.P., Rita, W.S., Puspawati, N.M., 2015. Identifikasi dan uji aktivitas senyawa tanin dari ekstrak daun trembesi (*Samanea saman* (Jacq.) Merr) sebagai anti bakteri *Escherichia coli*. *J. Kim.* 9, 27-34.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/view/15245>
- Sartikawati, I. D., Ali, A., & Setiawan, A. (2020). EFFECT OF ADVERTISING, PRODUCT SUPERIORITY, LIFE STYLE AND PRICE ON THE PURCHASE DECISION OF THE LE-MINERALE MINERAL WATER BRAND (Case Study On Malaya Mart and Ranggon Mart In Bangkinang City). *INDONESIAN MANAGEMENT RESEARCH JOURNAL*, 2(4).
<https://doi.org/10.55768/jrmi.v2i4.44>
<https://jurnal.pascabangkinang.ac.id/index.php/jrmi/article/view/242-253>
- Satriawan, D., Cilacap, P. N., Soetomo, J., Sidakaya, N. & Tlp, C., Analisis kuantitatif acidity level sebagai indikator kualitas air hujan di Kabupaten Cilacap. *J. Rekayasa Sist. Ind.*, 3(2): 112-116 (2018).
<http://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/rsi/article/view/478>

- Schwartz, S. J., Cooperstone, J. L., Cichon, M. J., Joachim, H. V., & Monica, G. 2017. Colorants Fennema's Food Chemistry ed Damodaran S, Parkin L K. Boca Raton: CRC Press, 10. Doi: 10.1201/9781315372914. <http://repository.universitاسbumigora.ac.id/862/735/219%20Food%20Chemistry.pdf>
- Sharif, R., Ahmad, S. W., Anjum, H., Ramzan, N., & Malik, S. R. (2014). Effect of infusion time and temperature on decaffeination of tea using liquid-liquid extraction technique. *Journal of Food Process Engineering*, 37(1), 46-52. <https://doi.org/10.1111/jfpe.12058>
- Sharma, K.P., 2019. Tannin degradation by phytopathogen's tannase: a Plant's defense perspective. *Biocatal. Agric. Biotechnol.* 21. 18 (6), 641-649. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2019.101342>
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwantoro, N. (2020). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik teh celup daun tin dengan penambahan daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23-29. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23875>
- Silalahi, H. N., Manaf, M. & Alianto, A., Water Quality Of Maruni Beach – Manokwari Regency. *J. Sumberd. Akuatik Indopasifik*, 1(1): 33–42 (2017). <https://doi.org/10.30862/jsai-fpik-unipa.2017.Vol.1.No.1.15>
- Siregar, Nurdiansyah. 2009. Karya Ilmiah Pengaruh Lamanya Perendaman Daun Teh Terhadap Kadar Tanin Beverage di PT.Coca-Cola Botling Indonesia. Universitas Sumatera Utara. Medan. <https://adoc.pub/download/pengaruh-lamanya-perendaman-daun-teh-terhadap-kadar-tannin-b.html>
- SNI. 6242:2015 (2015). *Standar Nasional Indonesia untuk Air Mineral Alami*. Badan Standardisasi Nasional. <http://lib.kemenerin.go.id/neo/detail.php?id=230697>

- Styawan, A. A., Arrosyid, M., & Sutaryono, S. (2019, October). Perbandingan Kadar Kafein pada Teh Hitam (*Camellia Sinensis*) yang Diseduh dan Direbus dengan Metode Titrasi Bebas Air. In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 951-955). <http://repository.urecol.org/index.php/proceeding/article/view/748>
- Sujoko, A., Saleh, A. M., & Azzuhri, M. (2020). Perancangan Strategi Komunikasi Pemasaran Terpadu Produk Air Minum Dalam Kemasan (Amdk) Q-Zulal Berbasis Pemberdayaan Masyarakat. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 6 (1), 966 – 980. <https://jiat.ub.ac.id/index.php/jiat/article/view/247>
- Susanto, K. N., Gunadi, K., & Setyati, E. (2019). Pengenalan Karakter pada Plat Nomor Indonesia dengan Tilt Correction dan Metode Faster R-CNN. *Jurnal Infra*, 7(1), 1-7. <http://publication.petra.ac.id/index.php/teknik-informatika/article/view/8035>
- Sylvia, D., Yusuf, Y., & Arifin, B. (2017). Penentuan Kualitas Air Minum Terhadap Parameter Ph, TDS, Cod, Besi, Kesadahan Total, Kandungan Bakteri E. Coli Dan Coliform Pada Beberapa Rumah Makan Di Sekitar Air Tawar Kota Padang. *Jurnal Farmazine*, 1(2), 14-21. <https://www.neliti.com/publications/328916/penentuan-kualitas-air-minum-terhadap-parameter-ph-tds-cod-besi-kesadahan-total>
- Tambun, R., Limbong, H. P., Pinem, C., & Manurung, E. (2016). Pengaruh ukuran partikel, waktu dan suhu pada ekstraksi fenol dari lengkuas merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 53-56. <https://talenta.usu.ac.id/jtk/article/view/1555>
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>

- Taufik, Y., Garnida, Y., & 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. <https://core.ac.uk/download/pdf/346540069.pdf>
- Tomak, E.D., Gonultas, O., 2018. The wood preservative potentials of valonia, chestnut, tara and sulphited oak tannins. *J. Wood Chem. Technol.* 38 (3), 183-197. <https://doi.org/10.1080/02773813.2017.1418379>
- Tombeng Rb, Polii B, Sinolungan S. Analisis Kualitatif Kandungan Escherichia Coli Dan Coliform Pada 3 Depot Air Minum Isi Ulang Di Kota Manado. Univ Sam Ratulangi. 2013. <https://fkm.unsrat.ac.id/wp-content/uploads/2013/08/Jurnal-Risky-Tombeng-KESLING.pdf>
- Tounekti, T., Joubert, E., Hernández, I., & Munné-Bosch, S. (2013). Improving the polyphenol content of tea. *Critical reviews in plant sciences*, 32(3), 192-215. <https://doi.org/10.1080/07352689.2012.747384>
- Umboh, A., & Umboh, V. (2017). Perbandingan Jenis Konsumsi Air Minum Dengan Kristaluria Pada Anak. *Jkk (Jurnal Kedokteran Klinik)*, 1(2), 001-012. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jkk/article/view/14805>
- Wardani, R. K., & Fernanda, M. H. F. (2016). Analisis kadar kafein dari serbuk teh hitam, teh hijau dan teh putih (*camellia sinensis* l.). *Journal Pharmasci (Journal of Pharmacy and Science)*, 1(1), 15-17. <https://doi.org/10.53342/pharmasci.v1i1.48>
- Widhyani, R., Rahmasari, K. S., & Kristiyanti, R. (2021). Penetapan Kadar Kafein Pada Teh Kering Kemasan Produksi Industri Teh di Pekalongan. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 12(1),29-35 <http://ojs.stikesmukla.ac.id/index.php/cerata/article/view/197>

Widodo, H., Saing, B., & Fhauziah, E. (2021). Studi ekstraksi teh hitam terhadap kandungan tanin untuk pembuatan minuman teh. *Jurnal Jaring SainTek*, 3(1), 1-5. <https://doi.org/10.31599/jaring-saintek.v3i1.326>

Zamora, R., Harmadi, H., & Wildian, W. (2016). Perancangan Alat Ukur Tds (Total Dissolved Solid) Air Dengan Sensor Konduktivitas Secara Real Time. *Sainstek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 7(1), 11-15. <http://dx.doi.org/10.31958/js.v7i1.120>

Zeng, L., Maa, M., Li, C., & Luoa, L. (2017). Stability of tea polyphenols solution with different pH at different temperatures. *International Journal of Food Properties*, 20(1), 1- 18. <https://doi.org/10.1080/10942912.2014.983605>

Zhu, J., Wang, J., Yuan, H., Ouyang, W., Li, J., Hua, J., & Jiang, Y. (2022). Effects of Fermentation Temperature and Time on the Color Attributes and Tea Pigments of Yunnan Congou Black Tea. *Foods*, 11(13), 1845. <https://doi.org/10.3390/foods11131845>

