

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Yasa, K. 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. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/26423>
- Adhamatika, A., & Murtini, E. S. (2021). Pengaruh metode pengeringan dan persentase teh kering terhadap karakteristik seduhan teh daun bidara (*Ziziphus mauritiana* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(4), 196-207. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/763>
- Afandi, I., & Amdani, K. (2019). Rancang Bagun Alat Pendeteksi Kelayakan Air Minum Yang Diproduksi Depot Air Minum Isi Ulang (Amiu) Berbasis Mikrokontroler At89S51 Dan Lcd Menggunakan Inframerah Dan Photodiode Sebagai Indikator. *EINSTEIN (e-Journal)*, 6(2). <https://doi.org/10.24114/einstein.v6i2.12080>
- Afrianita, R., Edwin, T., & Alawiyah, A. (2017). Analisis intrusi air laut dengan pengukuran Total Dissolved Solids (TDS) air sumur gali di Kecamatan Padang Utara. *Jurnal Dampak*, 14(1), 62-72. <https://doi.org/10.25077/dampak.14.1.62-72.2017>
- 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/csr.13.3a.2021.221-230>
- Anam, C., Andarini, T. N., Prima, T. A., & Amanto, B. S. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii*, *Eucheuma Spinosum*, dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Terima Panelis dan Nilai Hardness Nugget Jamur *Enoki (Flammulina Velutipes)*. *Pro Food*, 6(1), 623-633. <http://profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/127>
- Andriani, M., Amanto, B. S., & Gandes, G. (2012). Pengaruh Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Nilai Gisi Minuman Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(1). <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13542>
- Anjarsari, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh herbal daun katuk (*Sauropus adrogyne* L. Merr) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas). <http://repository.unpas.ac.id/26877/>
- 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/jpscr/article/view/690/630>

- 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.  
<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1632129&val=13519&title=PERBEDAAN%20KADAR%20KAFEIN%20DAUN%20TEH%20Camellia%20sinensis%20L%20Kuntze%20BERDASARKAN%20STATUS%20KETINGGIAN%20TEMPAT%20TANAM%20DENGAN%20METODE%20HPLC>
- Asfar, A. M. I. A. (2017). Efektifitas Penurunan Kadar Kafein pada Teh Hitam dengan Metode Ekstraksi. *Journal INTEK*, 4(2), 100-102.  
[https://www.researchgate.net/publication/326258705\\_TEH\\_INSTAN\\_RENDAH\\_KAFEIN\\_DARI\\_TEH\\_HITAM\\_Camellia\\_sinensis\\_OK\\_Var\\_Assamica](https://www.researchgate.net/publication/326258705_TEH_INSTAN_RENDAH_KAFEIN_DARI_TEH_HITAM_Camellia_sinensis_OK_Var_Assamica)
- Astuti, F., Jaya, F., & Sari, L. (2022). Diversifikasi Pengolahan Keripik Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Komposisi Yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 27(2), 164-173.  
<https://scholar.archive.org/work/6ceyftbmhvbj5dkfn5h46f6oci/access/wayback/https://jpk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JPK/article/download/6791/pdf>
- Bijaksana, M. I. (2012). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Serta Proses Pencernaan In Vitro terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. Institut Pertanian Bogor. Bogor. <https://adoc.pub/pengaruh-suhu-dan-waktu-penyeduhan-teh-hitam-camellia-sinens.html>
- 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.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/4833>
- Damanik, D. A., Harahap, A., & Pailis, E. A. (2015). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Teh (Studi Kasus: PTPN IV Bahbutong, Kec. Sidamanik, Kab. Simalungun Sumatera Utara)* (Doctoral dissertation, Riau University). <https://www.neliti.com/publications/131558/analisis-faktor-faktor-yang-mempengaruhi-produksi-teh-studi-kasus-ptpn-iv-bahbutong>
- Dewa, R. P. (2015). Analisa Kandungan Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) Pada Air Minum Dalam Kemasan Di Kota Ambon. *Majalah Biam*, 11(2), 76-82.  
<http://ejournal.kemenperin.go.id/bpbiam/article/view/2052>

- Ferruzzi, M. G., & Blakeslee, J. (2007). Digestion, absorption, and cancer preventative activity of dietary chlorophyll derivatives. *Nutrition Research*, 27(1), 1–12. <https://doi.org/10.1016/j.nutres.2006.12.003>
- Firmansyah, J. (2018). Eksplanasi Ilmiah Air Mendidih Dalam Suhu Ruang. *Jurnal Filsafat Indonesia*, 1(2), 75-79. <https://doi.org/10.23887/jfi.v1i2.13993>
- Fraćkiewicz, J. (2021). The Nutritional and Health Value of Coffee, Tea and Herbal Infusions®. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego*. <https://yadda.icm.edu.pl/baztech/element/bwmeta1.element/baztech-d6287daa-dd2f-4e0a-b15e-c353370857ef>
- Gusril, H. (2016). Studi kualitas air minum PDAM di Kota Duri Riau. *Jurnal geografi*, 8(2), 190-196. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/geo/article/view/5783>
- 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>
- Ibrahim, A.M., Yuanianta., dan F.H. Sriherfyna. (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* Vol.3(2):530-541. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/171>.
- 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 Teknosains Pangan*, 2(4). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4462/3808>
- Jin, J. S., Touyama, M., Hisada, T., & Benno, Y. (2012). Effects of green tea consumption on human fecal microbiota with special reference to *Bifidobacterium* species. *Microbiology and immunology*, 56(11), 729-739. <https://doi.org/10.1111/j.1348-0421.2012.00502.x>
- KC, Y., Parajuli, A., Khatri, B. B., & Shiwakoti, L. D. (2020). Phytochemicals and quality of green and black teas from different clones of tea plant. *Journal of Food Quality*, 2020. <https://doi.org/10.1155/2020/8874271>
- Kemp, S.E., T. Hollowood and J. Hort (2009). *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. John Wiley & Sons Ltd, Chichester, West Sussex, U.K. [https://www.google.com/books?hl=en&lr=&id=nK\\_ojzNSWMC&oi=fnd&pg=PT8&dq=Kemp,+S.E.,+T.+Hollowood+and+J.+Hort+\(2009\).+Sensory+Ev+aluation+A+Practical++Handbook.+John+Wiley+%26+Sons+Ltd,+Chichester](https://www.google.com/books?hl=en&lr=&id=nK_ojzNSWMC&oi=fnd&pg=PT8&dq=Kemp,+S.E.,+T.+Hollowood+and+J.+Hort+(2009).+Sensory+Ev+aluation+A+Practical++Handbook.+John+Wiley+%26+Sons+Ltd,+Chichester)

[,+West+Sussex,+U.K.+&ots=HDUXypAcsI&sig=FwGE1V7PuPW-cpNelnSrnDbrh5w](#)

- Khaira, Kuntum. 2014. Analisis Kadar Tembaga (Cu) dan Seng (Zn) Dalam Air Minum Isi Ulang Kemasan Galon di Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek* Vol. VI No. 2: 116-123, Desember 2014. <https://ojs.iainbatusangkar.ac.id/ojs/index.php/sainstek/article/view/111>
- 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/id/eprint/7565/1/B33-B34-PROSIDING-SEMINAR-NASIONAL-PANGAN-FUNGSIONAL%20%281%29%202019UMBY.pdf#page=153>
- Khoiro, N. A., Fahmia, Z., & Takwanto, A. (2021). Pemanfaatan Lumpur Aktif sebagai Koagulan di Unit Water Treatment PPSDM Migas Cepu. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 7(1), 20-29. <http://jurnal.polinema.ac.id/index.php/distilat/article/view/2214>
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. (2019). Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 42-50. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/20685>
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kulit kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 85-93. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/download/48178/28783>
- Li, J., Joung, H. J., Lee, I. W., Chen, X., & Park, H. J. (2015). The influence of different water types and brewing durations on the colloidal properties of green tea infusion. *International Journal of Food Science & Technology*, 50(11), 2483-2489. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12916>
- Liu, Y., Luo, L., Liao, C., Chen, L., Wang, J., & Zeng, L. (2018). Effects of brewing conditions on the phytochemical composition, sensory qualities and antioxidant activity of green tea infusion: A study using response surface methodology. *Food chemistry*, 269, 24-34. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814618311038>
- Lubis, N. (2018). Pengabdian Masyarakat Pemanfaatan Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Minuman Kesehatan di Kelurahan Tanjung Selamat-Kotamadya Medan. *JASA PADI*, 3(1), 18-21. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1054890>



- Mahfudh, I., Santosa, G. W., & Pramesti, R. (2021). Stabilitas Ekstrak Kasar Klorofil-a dan b Rumput Laut *Caulerpa racemosa* (Forsskal) J. Agardh 1873 pada Suhu dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Journal of Marine Research*, 10(2), 184-189. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jmr/article/view/29685>
- Mairizki, F. (2017). Analisa kualitas air minum isi ulang di sekitar kampus Universitas Islam Riau. *Jurnal Katalisator*, 2(1), 9-19. <http://ejournal.ildikti10.id/index.php/katalisator/article/view/1585>
- Mawati, I. D. (2017). *Uji Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Etil Asetat Tanaman Suruhan (Peperomia pellucida L. Kunth) pada Tikus Putih Jantan yang Diinduksi Kafein* (Bachelor's thesis, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, 2017). <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/36746>
- Meidinariasty, A. (2019). Uji Kinerja Membran Mikrofiltrasi Dan Reverse Osmosis Pada Proses Pengolahan Air Reservoir Menjadi Air Minum Isi Ulang. *KINETIKA*, 10(3), 35-41. <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/article/view/2328>
- Munir M, Muhammad N, Tahir MQ, Aqsa Q, Muhammad S, Falak Z, Ijaz U, Aneela Q, Muthupandlan A. 2018. Addition of oat enhanced the physico-chemical, nutritional and sensory qualities of date fruit-based snack bars. *Jurnal of Food and Nutrition Research* 6(4): 271-276. [https://www.researchgate.net/profile/Falak-Zeb/publication/325216640\\_271-276Addition\\_of\\_Oat\\_Enhanced\\_the\\_Physico-Chemical\\_Nutritional\\_and\\_Sensory\\_Qualities\\_of\\_Date\\_Fruit\\_Based\\_Snack\\_Bars/links/5c333e6f92851c22a3623f2e/271-276Addition-of-Oat-Enhanced-the-Physico-Chemical-Nutritional-and-Sensory-Qualities-of-Date-Fruit-Based-Snack-Bars.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Falak-Zeb/publication/325216640_271-276Addition_of_Oat_Enhanced_the_Physico-Chemical_Nutritional_and_Sensory_Qualities_of_Date_Fruit_Based_Snack_Bars/links/5c333e6f92851c22a3623f2e/271-276Addition-of-Oat-Enhanced-the-Physico-Chemical-Nutritional-and-Sensory-Qualities-of-Date-Fruit-Based-Snack-Bars.pdf)
- Murugesan, P., Venkateswaran, G., & Selvan, V. S. (2016). Effect of Water Hardness and Free Residual Chlorine on Black Tea Brew. *International Journal of Nutrition and Food Engineering*, 10(11), 721-724. <https://doi.org/10.5281/zenodo.1127623>
- Nabih, F. N., Takwanto, A., dan Rahayu, M. (2021). PENGARUH KONSENTRASI OZON TERHADAP NILAI PH DAN TOTAL DISSOLVE SOLID (TDS) PRODUK AIR MINUM DALAM KEMASAN (AMDK). *Distilat Jurnal Teknologi Separasi*. Vol 7. No. 2. <https://doi.org/10.33795/distilat.v7i2.239>
- Nasional, B. S. (2015). SNI 3553-2015 Air Mineral. *Standar Nasional Indonesia*. <https://adoc.pub/air-mineral-sni-35532015.html>
- Nasional, B. S. (2016). SNI 3945: 2016. Teh hijau. *Jakarta: Badan Standardisasi Nasional*. [https://www.academia.edu/37508214/SNI\\_3945\\_2016](https://www.academia.edu/37508214/SNI_3945_2016)

- Pitaloka, T. (2017). *Analisis Permintaan dan Kesiediaan Membayar Konsumen (Willingness To Pay) pada Teh Hijau Celup di Kelurahan Kraton Kecamatan Tegal Barat Kota Tegal* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Pertanian). <http://eprints.undip.ac.id/52520/>
- Pramesti, D. S., & Puspikawati, S. I. (2020). Analisis Uji Kekeuhan Air Minum Dalam Kemasan Yang Beredar Di Kabupaten Banyuwangi. *J. Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 75-85. <https://scholar.archive.org/work/jogqhfexarhadienkzm4rqsfei/access/wayback/https://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/preventif/article/download/59/111>
- Pratiwi, I., & Agustiorini, I. (2023). PENURUNAN NILAI pH, COD, TDS, TSS PADA AIR SUNGAI MENGGUNAKAN LIMBAH KULIT JAGUNG MELALUI ADSORBEN. *Jurnal Redoks*, 8(1), 55-62. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/redoks/article/view/10830>
- 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](https://ejournal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/13618)
- Raden, S. N., Aminah, S., Indrastuti, N. A., & Larasati, A. N. (2021). Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Siam Dengan Cascara Arabika Dan Waktu Penyeduhan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Teh Celup: Karakteristik Fisikokimia Teh Kulit Jeruk Dan Cascara. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 7(2), 207-214. <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/4648>
- Rahayuningsih, D., & Rahayu, T. (2014). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup Terhadap Kadar Kafein* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta). [https://eprints.ums.ac.id/28745/15/NASKAH\\_PUBLIKASI.pdf](https://eprints.ums.ac.id/28745/15/NASKAH_PUBLIKASI.pdf)
- 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>
- 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>
- Sasmito, B. B., S, T. D. and D, D. (2020) 'Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hjaiu Sonneratia alba Terhadap Aktivitas Antioksidannya', *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1), pp. 109–115. <https://jfmr.ub.ac.id/index.php/jfmr/article/view/370>
- 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>
- Standard Nasional Indonesia. (2006). Air Minum Dalam Kemasan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. <http://www.desalite.com/lama/desalite-new/download/SNI-01-3553-2006.pdf>
- Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). Uji keasaman air dengan alat sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri: Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65-72. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/jurnalkacapuri/article/view/2065>
- Suryani, E., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. (2016). KARAKTERISTIK FISIK KIMIA MINYAK KACANG TANAH (*Arachis hypogaea*) HASIL PEMUCATAN (KAJIAN KOMBINASI ASDORBEN DAN WAKTU PROSES [IN PRESS JANUARI 2016]). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/312>
- Suardi, S. (2012). Sistem Pengenalan Aroma Teh Dalam Instrumen Penciuman Elektronik Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan. *GRADIEN*, 8(2), 796-801. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/299442>
- 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 Farmagazine*, 1(2), 14-21. <https://www.neliti.com/publications/328916/penentuan-kualitas-air-minum-terhadap-parameter-ph-tds-cod-besi-kesadahan-total>
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13-21. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/9636>
- 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>
- Vuong, Q. V. (2014). Epidemiological evidence linking tea consumption to human health: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(4), 523-536. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10408398.2011.594184>
- Vuong, Q. V., & Roach, P. D. (2014). Caffeine in green tea: its removal and isolation. *Separation & Purification Reviews*, 43(2), 155-174. <https://doi.org/10.1080/15422119.2013.771127>
- 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>

Xu, Y.-Q., Zou, C., Gao, Y., Chen, J.-X., Wang, F., Chen, G.-S., & Yin, J.-F. (2017). Effect of the type of brewing water on the chemical composition, sensory attributes and antioxidant capacity of Chinese teas. *Food Chemistry*, 236, 142–151. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814616319598>

Yang, D.J., Hwang, L.S. & Lin, J.T. (2007). Effects of different steeping methods and storage on caffeine, catechins and gallic acid in bag tea infusions. *Journal of Chromatography A*, 1156, 312–320.  
<https://doi.org/10.1016/j.chroma.2006.11.088>

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.  
<https://ojs.iainbatusangkar.ac.id/ojs/index.php/sainstek/article/view/120>

Zarwinda, I., & Sartika, D. (2018). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kafein dalam kopi. *Lantanida Journal*, 6(2), 103-202.  
<http://dx.doi.org/10.22373/lj.v6i2.3811>

Zhang, H., Li, Y., Lv, Y., et al. (2017). Influence of brewing conditions on taste components in Fuding white tea infusions. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97(9), 2826–2833. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8111>