

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, J. D., Abraham, J., & Takrama, J. F. (2018). Morphological Characteristics of Avocado (*Persea americana* Mill.) in Ghana. *African Journal Plant Sciences*, 12, 88-97. <http://dx.doi.org/10.5897/AJPS2017.1625>
- Achmad, Z., & Sugiarto, B. (2020). Ekstraksi Antosianin dari Biji Alpukat sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Technosienta*, 12(2), 134-143. <https://doi.org/10.34151/technoscientia.v12i2.2471>
- 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://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.04.1>
- Adrianta, K. A. (2020). Aktivitas Antioksidan Daun Magenta (*Peristrophe bivalvis* (L.) Merr) sebagai Salah Satu Kandidat Pengobatan Bahan Berbasis Herbal serta Bioaktivitasnya sebagai Analgetik. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1). <https://dx.doi.org/10.36733/medicamento.v6i1.745>
- Afgatiani, P. M., Husni, A., & Budhiyanti, S. A. (2020). Aktivitas Antioksidan Bubuk *Sargassum hystrix* Selama Penyimpanan pada Suhu Berbeda. *agriTECH*, 40(3), 175-181. <https://doi.org/10.22146/agritech.18134>
- Ahmad, A. R., Juwita, J., & Ratulangi, S. A. D. (2015). Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etlintera elatior* (Jack) RM SM). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.7454/psr.v2i1.3481>
- Ahriani, A., Zelviani, S., Hernawati, H., & Fitriyanti, F. (2022). Analisis Nilai Absorbansi untuk Menentukan Kadar Flavonoid Daun Jarak Merah (*Jatropha gossypifolia* L.) Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *JFT: Jurnal Fisika Dan Terapannya*, 8(2), 147-155. <https://doi.org/10.24252/jft.v8i2.23379>
- Alagbaoso, C. A., Tokunbo, I. I., & Osakwe, O. S. (2015). Comparative Study of Antioxidant Activity and Mineral Composition of Methanol Extract of Seeds of Ripe and Unripe Avocado Pear (*Persea americana* Mill.). *NISEB Journal*, 15(4). https://www.researchgate.net/publication/301821731_Comparative_Study_of_Antioxidant_Activity_and_Mineral_Composition_of_Methanol_Extract_of_Seeds_of_Ripe_and_Unripe_Avocado_Pear_Persea_americana_Mill
- Alara, O. R., Abdurahman, N. H., & Ukaegbu, C. I. (2021). Extraction of Phenolic Compounds: A review. *Current Research in Food Science*, 4, 200-214. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.03.011>

- Alkhalaf, M. I., Alansari, W. S., Ibrahim, E. A., & ELhalwagy, M. E. (2019). Anti-oxidant, Anti-Inflammatory and Anti-cancer Activities of Avocado (*Persea americana*) Fruit and Seed Extract. *Journal of King Saud University-Science*, 31(4), 1358-1362. <https://doi.org/10.1016/j.jksus.2018.10.010>
- Andika, V. K., Hasana, A. R., & Sawu, S. D. (2023). Empowerment of PKK Members in Training for the Production of Red Dragon Fruit Peel Tisane in the Kauman Subdistrict of Malang City. *Journal of Community Practice and Social Welfare*, 3(2), 26-36. <https://doi.org/10.33479/jacips.2023.3.2.26-36>
- Anggorowati, D. A., Priandini, G., & Thufail, T. (2016). Potensi Daun Alpukat (*Persea americana* Miller) sebagai Minuman Teh Herbal yang Kaya Antioksidan. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 6(1), 1-7. <https://ejournal.itn.ac.id/index.php/industri/article/view/912>
- Anwar, C., Irhami, I., & Aprita, I. R. (2022). The potency of avocado seeds ("Persea Americana" Mill.) as a source of antioxidant tea. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series II: Forestry• Wood Industry• Agricultural Food Engineering*, 131-144. <https://doi.org/10.31926/but.fwiafe.2022.15.64.1.10>
- Aretzy, A., & Ansharullah, A. (2018). Pengembangan Minuman Instan dari Limbah Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) dengan Pengaruh Penambahan Maltodekstrin. *Journal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1027-1035. <http://dx.doi.org/10.33772/jstp.v3i1.3975>
- Asworo, R. Y., & Widwastuti, H. (2023). Pengaruh Ukuran Serbuk Simplisia dan Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Sirsak. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 3(2). <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i2.19906>
- Azzahra, F., Sari, I. S., & Ashari, D. N. (2022). Penetapan Nilai Rendemen Dan Kandungan Zat Aktif Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana*) Berdasarkan Perbedaan Pelarut Ekstraksi. *Jurnal Farmasi Higea*, 14(2), 151-160. <http://dx.doi.org/10.52689/higea.v14i2.484>
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2022). Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik. Diakses dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik. Diakses dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>

- Bangar, S. P., Dunno, K., Dhull, S. B., Siroha, A. K., Changan, S., Maqsood, S., & Rusu, A. V. (2022). Avocado Seed Discoveries: Chemical Composition, Biological Properties, and Industrial Food Applications. *Food Chemistry: X*, 16, 100507. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100507>
- Corbo, M. R., Bevilacqua, A., Petrucci, L., Casanova, F. P., & Sinigaglia, M. (2014). Functional Beverages: the Emerging Side of Functional Foods: Commercial Trends, Research, and Health Implications. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 13(6), 1192-1206. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12109>
- Dabas, D., Elias, R. J., Ziegler, G. R., & Lambert, J. D. (2019). In Vitro Antioxidant and Cancer Inhibitory Activity of a Colored Avocado Seed Extract. *International Journal of Food Science*, 2019, 1-7. <https://doi.org/10.1155/2019/6509421>
- Damayati, D. S., & Satriani, S. (2015). Pengaruh Kandungan Klorin pada Air Teh Celup Berdasarkan Waktu dan Metode Pencelupan di Kota Makassar Tahun 2014. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*. <https://doi.org/10.24252/as.v7i1.1976>
- de Souza, E. L., de Albuquerque, T. M. R., Dos Santos, A. S., Massa, N. M. L., & de Brito Alves, J. L. (2019). Potential Interactions Among Phenolic Compounds and Probiotics for Mutual Boosting of Their Health-promoting Properties and Food functionalities—A review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 59(10), 1645-1659. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1425285>
- 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*, 6(2), 30-39. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1351753>
- Dewatisari, W. F. (2020, September). Perbandingan Pelarut Kloroform dan Etanol terhadap Rendemen Ekstrak Daun Lidah Mertua (*Sansevieria trifasciata*. Prain) menggunakan Metode Maserasi. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 6(1), 127-132. <https://doi.org/10.24252/psb.v6i1.15638>
- Dhurhania, C. E., & Novianto, A. (2018). Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62-68. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v5i22018.62-68>
- Dias, R., Oliveira, H., Fernandes, I., Simal-Gandara, J., & Perez-Gregorio, R. (2021). Recent Advances in Extracting Phenolic Compounds from Food and Their Use in Disease Prevention and as Cosmetics. *Critical Reviews in food*

science and nutrition, 61(7), 1130-1151.
<https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1754162>

- Elyadi, M., Subaidah, W. A., & Muliasari, H. (2021). Formulasi dan Uji Aktivitas Antiradikal Bebas Emulgel Ekstrak Daun Juwet (*Syzygium cumini* L.) dengan Metode DPPH (Diphenilpicrylhydrazil): Formulation and Investigation of Antiradical Activity in Emulgel Containing Syzygium cumini L. Extract with DPPH Method. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(3), 521-528. <https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.565>
- Fajar, R. I., Wrsiati, 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. <http://dx.doi.org/10.24843/JRMA.2018.v06.i03.p02>
- Fajarwati, N.H., Parnanto, N.H.R. and Manuhara, G.J., (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 50-66. <https://doi.org/10.20961/jthp.v10i1.17494>
- Fannia, E., Dewi, Y. S. K., & Purwayantie, S. Effect of Temperature and Brewing Time on Characteristics Chemical and Sensory of Liang Tea Pontianak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(1), 23-35. <https://doi.org/10.20961/jthp.v17i1.65684>
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4206>
- Fauzan, M., Sulmartiwi, L., & Saputra, E. (2022). Pengaruh Waktu dan Suhu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Potensi Minuman Fungsional. *Journal of Marine & Coastal Science*, 11(3). <https://doi.org/10.20473/jmcs.v11i3.38260>
- Fauziah, N., Saleh, C., & -, E. (2016). Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna dari Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) dengan Metode Spektroskopi UV-Vis. *Jurnal Atomik*, 1(1). <https://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/JA/article/view/180>
- Ferreira, E. S., Hulme, A. N., McNab, H., & Quye, A. (2004). The Natural Constituents of Historical Textile Dyes. *Chemical Society reviews*, 33(6), 329–336. <https://doi.org/10.1039/b305697j>

- Figuerola, J. G., Borrás-Linares, I., Lozano-Sánchez, J., & Segura-Carretero, A. (2018). Comprehensive characterization of phenolic and other polar compounds in the seed and seed coat of avocado by HPLC-DAD-ESI-QTOF-MS. *Food research international*, 105, 752-763. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.11.082>
- Firdaus, M., Nazaruddin, N., & Cicilia, S. (2021). Efek Lama Perebusan terhadap Aktivitas Antioksidan Air Rebusan Batang Brotowali (*Tinospora crispa* L.). *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(2), 71-81. <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i2.2076>
- Firdiyani, F., Agustini, T. R., & Ma'ruf, W. F. (2015). Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda extraction of bioactive compounds as natural antioxidants from fresh *Spirulina platensis* using different solvents. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1), 28-37. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.1.28>
- Fitriani, S. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Kering. *Jurnal Sagu*, 7(1). <http://dx.doi.org/10.31258/sagu.v7i01.1100>
- Folasade, O. A., Olaide, R. A., & Olufemi, T. A. (2016). Antioxidant properties of *Persea americana* M. seed as affected by different extraction solvent. *Journal of Advances in Food Science & Technology*, 3(2), 101-106. <http://dx.doi.org/10.13140/RG.2.1.1714.2165>
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. (2021). Minuman fungsional serbuk instan kaya antioksidan dari bahan nabati. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984-991. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.8977>
- Ghasemzadeh, A., Jaafar, H. Z., & Rahmat, A. (2010). Antioxidant activities, total phenolics and flavonoids content in two varieties of Malaysia young ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Molecules*, 15(6), 4324-4333. <https://doi.org/10.3390/molecules15064324>
- Goulao, L. F., & Oliveira, C. M. (2008). Cell wall modifications during fruit ripening: when a fruit is not the fruit. *Trends in Food Science & Technology*, 19(1), 4-25. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2007.07.002>
- Gulcin, İ., & Alwasel, S. H. (2023). DPPH radical scavenging assay. *Processes*, 11(8), 2248. <https://doi.org/10.3390/pr11082248>
- Gumelar, Firmanto, H., & Nurcholis, M. (2022). Antioxidant Content of Tisane of Cocoa Bean Shells as Affected by Roasting Temperatures. *Pelita*

Perkebunan, 38(3), 200–210.
<https://doi.org/10.22302/iccricri.jur.pelitaperkebunan.v38i3.524>

- Guntarti, A., Sugihartini, N., Umayyah, S. A., & Salamah, N. (2021). Determination of Total Phenolic Levels in Ethanol Extract of Moringa (*Moringa oleifera* L.) Leaves based on Differences in Growing Sites. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 403-411. <https://doi.org/10.22146/jfps.1337>
- Handayani, A. A. H. K., Mangku, I. G. P., & Candra, I. P. (2021). Karakteristik kurma tomat ditinjau dari suhu dan lama pengeringan. *Gema Agro*, 26(2), 108-118. <https://doi.org/10.22225/ga.26.2.4073.108-118>
- Haryoto, H., & Frista, A. (2019). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol, fraksi polar, semipolar dan non polar dari daun mangrove kacang (*Rhizophora apiculata*) dengan Metode DPPH dan FRAP. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(2), 131-138. <https://jsk.jurnalfamul.com/index.php/jsk/article/view/129>
- Hasanan, N. (2015). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun salam. *Pena Medika: Jurnal Kesehatan*, 5(1). <http://dx.doi.org/10.31941/pmj.v5i1.345>
- Hatzakis, E., Mazzola, E. P., Shegog, R. M., Ziegler, G. R., & Lambert, J. D. (2019). Perseoragin: A natural pigment from avocado (*Persea americana*) seed. *Food Chemistry*, 293, 15-22. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.04.064>
- Isnaeni, R. N., & Sari, A. E. . (2021). Pembuatan Minuman Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 3(2), 105–112. <https://doi.org/10.47522/jmk.v3i2.85>
- Kehrer, J.P., & Klotz, L.O. (2015). Free radicals and related reactive species as mediators of tissue injury and disease: Implications for health. *Crit. Rev. Toxicol.*, 45, 765–798. <https://doi.org/10.3109/10408444.2015.1074159>
- Lang, G. H., da Silva Lindemann, I., Ferreira, C. D., Hoffmann, J. F., Vanier, N. L., & de Oliveira, M. (2019). Effects of drying temperature and long-term storage conditions on black rice phenolic compounds. *Food chemistry*, 287, 197-204. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.028>
- Leyva-Corral, J., Quintero-Ramos, A., Camacho-Dávila, A., de Jesús Zazueta-Morales, J., Aguilar-Palazuelos, E., Ruiz-Gutiérrez, M. G., ... & de Jesús Ruiz-Anchondo, T. (2016). Polyphenolic compound stability and antioxidant capacity of apple pomace in an extruded cereal. *LWT-Food Science and Technology*, 65, 228-236. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.07.073>

- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 64-78. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>
- Malangngi, L., Sangi, M., & Paendong, J. (2012). Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Mipa*, 1(1), 5-10. <https://doi.org/10.35799/jm.1.1.2012.423>
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh waktu dan suhu terhadap proses pengeringan bawang merah menggunakan tray dryer. *Fluida*, 12(2), 43-49. <https://doi.org/10.35313/fluida.v12i2.1596>
- Miranti, M. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu permen jelly buah nangka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116-120. <https://doi.org/10.30743/agr.v8i1.2592>
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. sci. technol*, 26(2), 211-219. https://www.researchgate.net/publication/237620105_The_use_of_the_stable_radical_Diphenylpicrylhydrazyl_DPPH_for_estimating_antioxidant_activity
- Mulyani, S., Sunarko, K. M. F., & Setiani, B. E. (2021). Pengaruh lama fermentasi terhadap total asam, total bakteri asam laktat dan warna kefir belimbing manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 113-118. <https://doi.org/10.35799/jis.21.2.2021.31416>
- Munteanu, I. G., & Apetrei, C. (2021). Analytical methods used in determining antioxidant activity: A review. *International journal of molecular sciences*, 22(7), 3380. <https://doi.org/10.3390/ijms22073380>
- Pratiwi, R. A., & Nandiyanto, A. B. D. (2022). How to read and interpret UV-VIS spectrophotometric results in determining the structure of chemical compounds. *Indonesian Journal of Educational Research and Technology*, 2(1), 1-20. <https://doi.org/10.17509/ijert.v2i1.35171>
- Puşcaş, A., Tanislav, A. E., Marc, R. A., Mureşan, V., Mureşan, A. E., Pall, E., & Cerbu, C. (2022). Cytotoxicity evaluation and antioxidant activity of a novel drink based on roasted avocado seed powder. *Plants*, 11(8), 1083. <https://doi.org/10.3390/plants11081083>
- Putri, O. K., & Wuryandari, W. (2019). Efek suhu penyeduhan daun tin (*Ficus carica*) segar dan kering terhadap kadar fenolik total. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 1-6. <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1283>

- Rifai, G., Widarta, I. W. R., & Nocianitri, K. A. (2018). Pengaruh Jenis Pelarut dan Rasio Bahan dengan Pelarut terhadap Kandungan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*, 7(2), 22-32. <http://dx.doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i02.p03>
- 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>
- Sasmito, B. B., Titik, D. S., & Dearta, D. (2020). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau Daun *Sonneratia alba* terhadap Aktivitas Antioksidannya. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(1), 109-115. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.01.16>
- Seftiono, H., & Asmaradika, I. (2020). Pengembangan produk bubur ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) sebagai alternatif produk pangan darurat. *JURNAL BIOINDUSTRI (JOURNAL OF BIOINDUSTRY)*, 3(1), 529-543. <https://doi.org/10.31326/jbio.v3i1.821>
- Segovia, F. J., Hidalgo, G. I., Villasante, J., Ramis, X., & Almajano, M. P. (2018). Avocado seed: A comparative study of antioxidant content and capacity in protecting oil models from oxidation. *Molecules*, 23, 1-14. <https://doi.org/10.3390/molecules23102421>
- Septian, M. T., Wahyuni, F. D., & Nora, A. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Metabolit Sekunder pada Daging Ubi Jalar dari Berbagai Daerah di Indonesia. *Spin Jurnal Kimia & Pendidikan Kimia*, 4(2). <https://doi.org/10.20414/spin.v4i2.5734>
- Septiyani, R., Rahayu, W. M., & Permadi, A. (2024). Stabilitas Warna dan Perubahan pH Wedang Uwuh Siap Minum Selama Penyimpanan. *JITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains)*, 10(1), 43-50. <https://doi.org/10.26877/jitek.v10i1/Mei.18790>
- Setyawan, H. Y., Sukardi, S., & Puriwangi, C. A. (2021). Phytochemicals properties of avocado seed: A review. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1), 012090. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012090>
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. (2018). Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4). <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/260>

- Sindhi, V., Gupta, V., Sharma, K., Bhatnagar, S., Kumari, R., & Dhaka, N. (2013). Potential applications of antioxidants—A review. *J. Pharm.Res.*, 7, 828–835. <https://doi.org/10.1016/j.jopr.2013.10.001>
- SNI 3753:2014. (2014). Teh Hitam Celup. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. Diakses dari <https://id.scribd.com/doc/282220503/SNI-3753-2014-Teh-Hitam-Celup>
- SNI 4324:2014. (2014). Teh Hijau Celup. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. Diakses dari <https://id.scribd.com/document/696265239/72-Teh-Hijau-Celup>
- Srikurniawati, A., Gama, S. I., & Sastyarina, Y. (2022). Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Teh Herbal Bawang Dayak (*Eleutherine americana*): Antioxidant Activity Herbal Tea of Kelor (*Moringa oleifera*) and Herbal Tea Bawang Dayak (*Eleutherine americana*). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 15, 13-17. <http://dx.doi.org/10.25026/mpc.v15i1.610>
- Sunarharum, W. B., Ali, D. Y., Hasna, T., Pradichaputri, A., Sabatudung, A. N., Nurizza, N. E., ... & Kartika, A. A. (2022). The potential of spiced tea for health. *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering (AFSSAAE)*, 5(2), 193-200. <https://doi.org/10.21776/ub.afssaae.2022.005.02.8>
- Supriningrum, R., Nurhasnawati, H., & Faisah, S. (2020). Penetapan kadar fenolik total ekstrak etanol daun serunai (*Chromolaena odorata* L.) dengan metode spektrofotometri UV-VIS. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 5(2), 54-57. <http://dx.doi.org/10.31602/ajst.v5i2.2802>
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air, kadar flavonoid dan aktivitas antioksidan daun dan umbi rumput teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50. <https://doi.org/10.14710/bioma.20.1.44-50>
- Teguh, T., Kunarto, B., & Putri, A. S. (2023). Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Parijoto (*Medinilla speciosa*) pada Berbagai Lama Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 18(2), 47-55. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v18i2.5398>
- Trisanto, N. A., Budianta, D. W., & Utomo, A. R. (2017). Pengaruh suhu penyimpanan dan proporsi teh hijau: bubuk daun kering stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap aktivitas antioksidan minuman teh hijau stevia dalam kemasan botol plastik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 16(1), 21-28. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v16i1.1387>

- Ulhusna, F. A. (2022). The Profil Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Daun *Tegetes erecta* L. *Jurnal Jeumpa*, 9(1), 690-694. <https://doi.org/10.33059/jj.v9i1.5641>
- Vinha, A., Moreira, J., & Barreira, S. (2013). Physicochemical parameters, phytochemical composition and antioxidant activity of the algarvian avocado (*Persea americana* Mill.). *Journal of Agricultural Science*, 5(12), 100-109. <http://dx.doi.org/10.5539/jas.v5n12p100>
- Wahyuni, A. M., Afthoni, M. H., & Rollando, R. (2022). Pengembangan dan Validasi Metode Analisis Spektrofotometri UV Vis Derivatif untuk Deteksi Kombinasi Hidrokortison Asetat dan Nipagin pada Sediaan Krim. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(1), 239-247. <https://karya.brin.go.id/id/eprint/16347>
- Wastawati, W., & Marwati, M. (2019). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan sensoris manisan kering buah tomat (*Lycopersicum commune* L.). *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 41-47. <https://dx.doi.org/10.35941/jtaf.1.1.2019.2412.41-47>
- Winangsih, W., & Parman, S. (2013). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas simplisia lempuyang wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Anatomi Fisiologi*, 21(1), 19-25. <https://doi.org/10.14710/baf.v21i1.6268>
- Wuryantoro, H., & Susanto, W. H. (2014). Penyusunan Standard Operating Procedures Industri Rumah Tangga Pangan Pemanis Alami Instan Sari Stevia (*Stevia Rebaudiana*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 76-87. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/54>
- Zhao, J., Deng, J. W., Chen, Y. W., & Li, S. P. (2013). Advanced phytochemical analysis of herbal tea in China. *Journal of Chromatography A*, 1313, 2-23. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2013.07.039>