

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. (2018). Analisis Pangan: Teori dan Metode. *Cetakan I. Penerbit CV Sah Media. Makassar.*
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N. M., & Nursiwi, A. (2020). Pengaruh lama blanching dan rumus petikan daun terhadap karakteristik fisik, kimia, serta sensoris teh daun tin (*Ficus carica*). *J. Teknol. Has. Pertan*, 12(1), 1.
- Andasari, S. D., Mustofa, C. H., & Arabela, E. O. (2021). Standarisasi Parameter Spesifik Dan Non Spesifik Ekstrak Etil Asetat Daun Beluntas (*Pluchea indica L.*). *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 12(1), 47-53.
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, S. D., & Azhar, F. (2014). Pengaruh penambahan peppermint (*Mentha piperita*, L.) terhadap kualitas teh daun pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban). *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 79-88.
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of AOAC international* (18th ed., pp. 1–26). Association of Official Analytical Chemists.
- Apriliyani, D. A., Prabawa, S., & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh variasi formulasi dan waktu pengeringan terhadap karakteristik minuman herbal daun beluntas dan daun mint. *Agrointek*, 15 (3), 876-885.
- Aritonang, D. (2019). *Uji Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Kemasan dengan Metode DPPH* (Doctoral dissertation, Institut Kesehatan Helvetia).
- Ariyani, I. D. (2017). *Gambaran Air Perasan Jeruk Lemon (Citrus Limon (L.) Burm. f.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus* (Doctoral dissertation, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang).
- Arumsari, K. (2021). Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint Dan Daun Stevia. *Jurnal pangan dan gizi*, 9(2), 128-140.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Aulia, S., Yuniarti, R., Dalimunthe, G. I., & Ridwanto, R. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Melinjo (*Gnetum Gnemon L.*) Dengan

- Menggunakan Spektrofotometri Visibel. *Usada Nusantara: Jurnal Kesehatan Tradisional*, 1(2), 130-146.
- Baits, M., & Tahir, M. (2023). Daun Kersen Sebagai Tanaman Alternatif Penangkal Radikal Bebas Dalam Meningkatkan Sistem Imun. *Window of Health: Jurnal Kesehatan*, 344-353.
- Barus, S. B., & Nasution, A. H. (2022). Analisa Alat Pengering Biji Kopi Menggunakan Udara Panas Variasi 3 Lubang. *PISTON (Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Fakultas Teknik UISU)*, 6(2), 48-56.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Pengembangan minuman berbasis teh dan rempah sebagai minuman fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(2).
- Britany, M. N., & Sumarni, L. (2021, February). Pembuatan teh herbal dari daun kelor untuk meningkatkan daya tahan tubuh selama pandemi covid-19 di kecamatan limo. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).
- BSN. 2012. Teh. Nomor SNI – 03 – 3836 – 2012
- Cahyono, E., Rieuwpassa, F. J., & Sirih, S. (2018). Analisis Organoleptik Tortilla Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 4(2), 61-65.
- Dari, D. W., Ramadani, D. T., & Aisah, A. (2020). Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan permen jelly buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), 154-165.
- E. Hanani, Abdul Mun'im et al. 2015. "Identifikasi senyawa antioksidan dalam spons callyspongia sp. dari kepulauan seribu." *Majalah ilmu kefarmasian* 1(2):11–13
- Elok, E., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2018). Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50-54.

- Gonzhary, H. Z., Warnita, W., & Herawati, N. (2023, May). Pertumbuhan Tanaman Mint (*Mentha piperita*) Pada Pemberian Pupuk Organik Cair Dengan Sistem Hidroponik. In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 7, No. 1, pp. 198-207).
- Hadriyani, N., & Genisa, I. J. (2022). Analisis fisikokimia minuman fungsional berbasis daun tapak dara (*Catharanthus roseus*) dan daun stevia (*Stevia rebaudiana* B.) sebagai alternatif analgesik. In *Makalah disajikan pada Seminar Hasil ITP Unhas*.
- Haida, Z., Ab Ghani, S., Nakasha, J. J., & Hakiman, M. (2022). *Determination of experimental domain factors of polyphenols, phenolic acids and flavonoids of lemon (Citrus limon) peel using two-level factorial design. Saudi Journal of Biological Sciences*, 29(1), 574-582
- Hamsi, Q. A. (2021). Pengaruh Pemberian Air Perasan Jeruk Lemon (*Citrus Limon*) Terhadap Penurunan Berat Badan Pada Tikus Jantan Galur Wistar. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 5(3), 51-56.
- Handayani, S., Najib, A., & Wati, N. P. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun daruju (*Acanthus Illicifolius L.*) dengan metode peredaman radikal bebas 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazil (DPPH). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(2), 299-308.
- Harahap, I. S., Halimatussakdiah, H., & Amna, U. (2021). Skrining fitokimia ekstrak daun jeruk lemon (*Citrus limon L.*) dari kota Langsa, Aceh. *Quimica: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 3(1), 19-23.
- Harianto, J., Aziz, A. 2018. Analisis Pompa Kalor Siklus Udara Tertutup untuk Pengeringan Pisang. *Jom FTEKNIK*, 5(2), 1–5.
- Hasibuan, A. L., & Dalimunthe, G. I. (2022). Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Patch Transdermal Yang Mengandung Ekstrak Daun Mint (*Mentha piperita L.*) Sebagai Antidiare. *Journal of Health and Medical Science*, 100-108.
- Hayati, R., & Hayati, M. (2018). Kajian Warna Dan Uji Organoleptik Pada Klon Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Agrotek Lestari*, 2(2).
- Heeger, A., Kosińska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2017). *Bioactives of coffee cherry pulp and its utilisation for production of Cascara beverage. Food chemistry*, 221, 969-975.

- Hely, E., Zaini, M. A., & Alamsyah, A. (2018). Pengaruh lama pengeringan terhadap sifat fisiko kimia teh daun kersen (*Muntingia calabura L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 1-9.
- Hidjrawan, Y. (2020). Identifikasi senyawa tanin pada daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Optimalisasi*, 4(2), 78-82.
- Husnani, H., & Zulfitri, R. (2022). Uji Stabilitas Fisik Sediaan Serbuk Instan Dengan Kombinasi Jahe, Temulawak, Kunyit Dan Sereh. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 2(2).
- Ifantri, D., & Rawar, E. A. (2023). Penetapan Kadar Alkaloid Total Dalam Ekstrak Etanol Daun Mint (*Mentha Piperita L.*) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Duta Pharma Journal*, 3(1).
- Indriyani, L. K. D., Wrsiati, L. P., & Suhendra, L. (2021). Kandungan Senyawa Bioaktif Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*) pada Perlakuan Suhu Pengeringan dan Ukuran Partikel. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 2503, 488X.
- Irbah, N., Emilia, E., Ampera, D., Rosmiati, R., & Haryana, N. R. (2023). The Analisis Aktivitas Antioksidan dan Mutu pada Teh Herbal Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus BI*). *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 60-70.
- Jaya, I. K. S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 1(1), 24-33.
- Junardi, J., & Darmansyah, H. (2023). Analisis Kadar Air Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) Menggunakan Variasi Suhu. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(3), 111-117.
- Khairi, A. N., & Furayda, N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus Merr*) dan Maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(1), 18-24.
- 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.
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., & Jamaluddin, J. (2019). Formulasi dan analisis nilai gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal*

Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal), 5(2), 166-174.

Lestari, M., Saleh, E. R. M., & Rasulu, H. (2018). Pengaruh umur daun pala dan jenis pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik teh herbal daun pala. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 177-190.

Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. (2017). Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1), 53-62.

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.

Mar'atuzzahwa, D., Utama, I. M. S., & Wirawan, I. P. S. (2023). Pengaruh ketebalan dan suhu pengeringan terhadap karakter fisik dan sensoris buah naga merah kering. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 2(1), 50-61.

Masyitah, M. A., Siregar, H. A., Handayani, A., & Fahmi, F. (2021). Melinjo Mendunia Ciri Khas Desa Dalu Sepuluh B Kecamatan Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang. *At-Tazakki: Jurnal Kajian Ilmu Pendidikan Islam dan Humaniora*, 5(1), 8-18.

Muliyana, Y., Nurrosyidah, S., Susanto, H., & Sari, D. R. T. (2022, November). Profil Senyawa Fitokimia Dan Aktivitas Anti-Hiperkolesterolemia Infusa Daun Melinjo Secara In Vivo. In *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)* (Vol. 5, No. 1, pp. 725-731).

Murhadi, M., Eriska, S., Nur, M., & Rizal, S. (2023). Pengaruh Penambahan Daun Mint (*Mentha Piperita L.*) Dan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Sensori Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 264-271.

Nahroni, A. T., Haryuni, N., & Alam, Y. (2023). Pengaruh Waktu Sangrai Terhadap Kadar Air, Konsentrasi Aflatoksin Dan Kualitas Fisik Jagung Untuk Pakan Ternak. *Journal of Science Nusantara*, 3(3), 91-97.

Nawir, A. I., Afifah, C. A. N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2021). Pemanfaatan daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) menjadi teh herbal. *J. Tata Boga*, 10(1), 1-11.

- Nisfiyah, I. L., Isnindar, I., & Desnita, R. (2022). Formulasi minuman serbuk instan kombinasi jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dan kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dengan variasi gula pasir dan gula merah. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 6(1).
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha Cascara (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.
- Pellizzeri, V., Costa, R., Grasso, E., & Dugo, G. (2020). *Valuable products from the flowers of lemon (Citrus limon (L.) Osbeck) and grapefruit (Citrus paradisi Macfad.)* Italian trees. *Food and Bioproducts Processing*, 123, 123-133.
- Pemerintah Republik Indonesi (2014). Undang-Undang Republik Indonesia nomor 20 tahun 2014 tentang standardisasi dan penilaian kesesuaian.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Gramedia
- 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.
- Prasonto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. (2017). Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). *Odonto*, 4(2), 122.
- Pratama, A. N., & Busman, H. (2020). Potensi antioksidan kedelai (*Glycine Max* L) terhadap penangkapan radikal bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(1), 497-504.
- Pratiwi, P. Y., Mardiyarningsih, A., & Widarti, E. (2019). Perbedaan kualitas tanaman mint (*Mentha spicata* L) hidroponik dan konvensional berdasarkan morfologi tanaman, profil kromatogram, dan kadar minyak atsiri. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 1(2), 148-156.
- Prawira-Atmaja, M. I., Maulana, H., Shabri, S., Riski, G. P., Fauziah, A., Harianto, S., & Rohdiana, D. (2021). Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh Dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 43-52.

- Prayitno, S. A., Mardiana, N. A., & Rochma, N. A. (2021). Sensory evaluation of wet noodle products added with Moringa oleifera flour with different concentrations. *Kontribusi: Research Dissemination for Community Development*, 4(2), 450-454.
- Prisdiany, Y., Puspitasari, I. M., Putriana, N. A., & Syamsunarno, M. R. A. A. (2021). Potensi Tanaman Herbal Antidiabetes untuk Minuman Obat: Sebuah Literatur Review. *Indones. J. Clin. Pharm*, 10(2), 144.
- Puspita, D., Rahardjo, M., & Kirana, S. F. (2021). Formulasi food bar dari kacang lokal Pulau Timor sebagai pangan darurat. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 47-55.
- Puspitasari, L., Mareta, S., & Thalib, A. (2021). Karakterisasi Senyawa Kimia Daun Mint (*Mentha sp.*) dengan Metode FTIR dan Kemometrik. *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 14(1), 5-11.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Chiron, M. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29-42.
- Putra, I. W. E. P., Wrasati, L. P., dan Wartini, N. M., 2020. Pengaruh Suhu Awal dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Sensoris dan Warna Teh Putih Silver Needle (*Camellia assamica*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(4), pp. 492-501.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Rais, I. R. (2015). "Isolasi dan penentuan kadar flavonoid ekstrak etanolik herba sambiloto (*andrographis paniculata* (burm. F.) Ness)". *Pharmaciana*, 5(1).
- Ratnasari, T., Sulistiyowati, H., & Setyati, D. (2022, October). Identifikasi bioprospeksi senyawa aktif terkandung dalam bahan baku sirup herbal kube minuman herbal resort wonosari taman nasional meru betiri. In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 517-523).
- Rauf, A., Pato, U., & Ayu, D. F. (2017). *Aktivitas antioksidan dan penerimaan panelis teh bubuk daun Alpukat (Persea americana Mill.) berdasarkan letak daun pada ranting. Jom Faperta*, 1-12

- Safnowandi, S. (2022). Pemanfaatan Vitamin C Alami sebagai Antioksidan pada Tubuh Manusia. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), 6-13.
- Salim, R. (2018). Uji aktivitas antioksidan infusa daun ungu dengan metoda DPPH (1, 1-diphenil-2-picrylhidrazil). *Jurnal Katalisator*, 3(2), 153-161.
- 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.
- Sastrohamidjojo, H. (2021). *Kimia minyak atsiri*. UGM PRESS.
- Septiani, C., Widyawati, M. N., Kurnianingsih, K., Sudiyono, S., & Susanto, E. (2024). Peningkatan Imunitas Ibu Nifas Melalui Senyawa Flavonoid Hasil Ekstraksi Lemon (*Citrus Limon*) Menggunakan Teknologi Ultrasound Assisted Extraction. *Journal of Telenursing (JOTING)*, 6(1), 208-216.
- Setiawan, F., Yunita, O., & Kurniawan, A. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2), 82-89.
- Shalihy, W., & Widyaningrum, W. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengovenan terhadap Tingkat Kesukaan Teh Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr.) di Kampung Udapi Hilir. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*, 6(1), 37-44.
- Shiyan, S., Pratiwi, G., Sari, A. R., & Alta, U. (2022). Narative review: Profil fitokimia dan potensi farmakologi *Citrus limon*. *Jurnal'Aisyiyah Medika*, 7(2).
- 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.
- Sinulingga, S. E., Sebayang, L. B., & Sihotang, S. (2021). Inovasi Pembuatan Teh Herbal dari Jantung Pisang dengan Tambahan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Bios Logos*, 11(2), 147-154.
- Subakti, A., & Ekayani, I. A. P. H. (2022). Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus Lunatus L*) Dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 49-58.

- Suci, P. R. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dengan Metode Peredaman DPPH (1, 1-diphenil-2-picthylhydazyl). *AFAMEDIS*, 3(2), 62-68.
- Sucianti, A., Yusa, N. M., & Sughita, I. M. (2021). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Mint (*Mentha piperita* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 378-388.
- Suryani, E., & Zulkarnain, Z. (2021). inventarisasi dan karakterisasi melinjo (*Gnetum gnemon*) di kota solok. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah*, 15(2).
- 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.
- Tanamal, M. T., Papilaya, P. M., & Smith, A. (2017). Kandungan senyawa flavonoid pada daun melinjo (*Gnetum gnemon* L.) berdasarkan perbedaan tempat tumbuh. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(2), 142-147..
- Tarigan, I. L., Muadifah, A., Amini, H. W., & Astutik, T. K. (2019). Studi aktivitas ekstrak etanol dan sediaan gel daun melinjo (*Gnetum gnemon* L) sebagai antibakteri terhadap *Staphylococcus Aureus*. *Chempublish Journal*, 4(2), 89-100.
- TKPI (2019) Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Toling, A., Santoso, E. P., Afrilia, A., & Sumarno, S. (2022). Kualitas Burger Kalkun Akibat Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Dan Kualitas Organoleptik. *Buana Sains*, 22(3), 73-82. (*Mimusops Elengi* L). In *Seminar Nasional Teknik Kimia" Kejuangan"* (P. 1).
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung

- Utama, S. S., Mulkiya, K., & Syafnir, L. (2019). Isolasi Senyawa Flavonoid yang Berpotensi sebagai Antioksidan pada Ekstraksi Bertingkat Daun Melinjo (*Gnetum gnemon L.*). *Prosiding Farmasi*, 717-725.
- Utami, H. F., Hastuti, R. B., & Hastuti, E. D. (2015). Kualitas daun binahong (*anredera cordifolia*) pada suhu pengeringan berbeda. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(2), 51-59.
- Verdiana, M., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2018). Pengaruh jenis pelarut pada ekstraksi menggunakan gelombang ultrasonik terhadap aktivitas antioksidan ekstrak kulit buah lemon (*Citrus limon (Linn.) Burm F.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(4), 213-222.
- Widarta, I. W. R., Wiadnyani, A. A. I. S., & Permana, I. D. G. M. (2018). Kajian Waktu dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2).
- Wijaya, A., & Noviana, N. (2022). Penetapan Kadar Air Simplisia Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengeringan. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(2), 185-194.
- Wilanda, S., Yessirita, N., & Budaraga, I. K. (2021). Kajian Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Kopi (*Coffeacanephora*) Dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha Piperita L.*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 1(1), 76-83
- Xi, W., Lu, J., Qun, J., & Jiao, B. (2017). *Characterization of phenolic profile and antioxidant capacity of different fruit part from lemon (Citrus limon Burm.) cultivars. Journal of food science and technology*, 54, 1108-1118.
- Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. (2017). *Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng cina (Cassia alata L.)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Zarwinda, I., & Safrida, Y. D. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Dari Rempah Bumbu Dapur di Desa Naga Uambang Aceh Besar. *SENRIABDI*, 17-23.
- Zuraida, Z., Sulistiyani, S., Sajuthi, D., & Suparto, I. H. (2017). Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (*Alstonia scholaris R. Br.*). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3), 211-219.