

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah. 2013. Formulasi Minuman Sari Buah Namnam (*Cynometra cauliflora*) dan Jahe (*Zingiber officinale* R.) Sebagai Sumber Antioksidan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Adesh Bawane, A., Gopalakrishna., Kusum, S.A., dan Tiwati, O.P. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advances in Pharmacy, Biology an Chemistry*. 1(3). 362-368.
- Afiah, W.N. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Serbuk Daun Pepaya (*Carica papaya* L) Sebagai Minuman Fungsional. *Slripsi*. Universitas Bosowa. Makassar.
- Amanto, B.S., Aprilia, T.N., dan Nursiwi, A. 2019. Pengaruh Lama Blanching dan Rumus Petikan daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensori the Daun tin (*Ficus Carica*). 12(1). 1-11.
- Amanto, B.S., Aprilia, T.N., dan Nursiwi, A. 2020. Pengaruh Lama *Blanching* dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensori Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 12(1). Pp 1-11.
- Andriani, M., amanto, B.S., dan Gandes. 2012. Pengaruh Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Nilai Gizi Minuman Teh Hijau (*Camellia Sinensis* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2). 40-47.
- Anggriani, F.N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo 9*Achras sapota* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- AOAC. (2005). Official of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry. Arlington: AOAC Inc.
- Arumsari, K., Aminah, S., dan Nurrahman. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint, dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 9(22). 128-140.
- Ashitama, R. 2020. Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Pemanis Stevia dan Lama Fermentasi The Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Kualitas Teh Kombucha. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Astawan, M dan Kasih, A.L. 2008. Khasiat Warna Warni Makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 31-32.
- Badan standarisasi Nasional. 19996. Standar Nasional Indonesia No. 01-4320-1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk*. Jakarta.
- Chandra, A. dan Tirtabudi, K.R. 2014. Studi Awal Ekstraksi Daun Stevia Rebaudiana dengan Variabel Perbandingan F:S dan Waktu Ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Chen, G.-L., Chen, S.-G., Xiao, Y., Fu, N.-L. (2018). Antioxidant capacities and total
- Choiriyah, N.Z., Pinasti. L., Fathima., dan Setyorini, I.Y. 2021. Analisis Senyawa Antioksidan pada Aneka Minuman Daun Gedi (*Abelmoschus Manihot* L.). *Agroindustrial Technology Journal*. Vol 5(1). Pp 13-20.
- Chughtai, M.F.J., et al.,. 2020. Nutritional and Therapeutic Perspectives of *Stevia Rebaudiana* as Emerging Sweetener; A Way Forward for Sweetener Industry. *Journal of Food*. Vol. 18(1). Pp 164-177. doi: 10.1080/19476337.2020.1717215
- Clemente, C. et al. 2021. *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) as a Multifunctional and Sustainable Crop for the Mediterranean Climate. *Agriculture*. 11(123). 1-17. doi:10.3390/agriculture11020123
- Dewantara, I.K.G.D., Gunawan, I.W.G., dan Wirajana, I.N. 2017. Uji Potensi Ekstrak Etanol Daun Gedi (*Abelmoschus Manihot* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Penurunan

- Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Galur Wistar Yang Diinduksi Aloksan. *Cakra Kimia*. 5(2). 94-101.
- Fadilah, N. dan ratnasari, E. 2019. Potensi Ekstrak Daun gedi (*Abelmoschus manihot* (L.)Medik) Sebahai Biofungisida Terhadap *Aspergillus flavus* Link ex Fries. *Jurnal Lentera Bio*. 10(2). 226-233.
- Febriyanto, S.R. 2014. Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Rumpun Laut (*Kappaphycus alvarezzi*) dengan Penambahan Pewarna Aloami. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fikriyah, Y.U., dan Nasution, R.S. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal Amina*. 3(2). 50-54.
- Fitriana, N. 2022. Studi Pembuatan Minuman Fungsional Instan Berbasis Coklat (*Theobroma cacao*) dan Susu Skim dengan Penambahan Bubuk Kelor (*Moringa oleifera*) dan Pemanis Rendah Kalori. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gibson, S. et al. 2017. What Can the Food and Drink Industry do to help Achieve the 5% Free Sugar Goal?. *Perspectives in Public Health*. 137(4). 237-247. doi:10.1177/1757913917703419
- Gill, M.I. et al. 2002. Antioxidant capacities, phenolic compounds, carotenoids, vitamin c contents of nectarine, peach, and plum cultivar from callifornia. *J. of africultural and food chemistry*. 50(17). 4976-4982.
- Ginting, M.D.R., Iskandar, F., dan Bani, O. 2019. Ekstraksi Minyak Atsiri Bunga Melati : Pengaruh Rasio Massa Bunga Melati dengan Volume Pelarut N-Heksana, Waktu Ekstraksi, dan Temperatur Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*. 8(1). 42-47.
- Goyal, S. et al. 2010. Stevia (*Stevia Rebaudiana*) a bio-sweetener ariview. *International journal of food science and nutrition*. (61(1). 1-10. doi: 10.3109/09637480903193049
- Gracia, E.J., et al. 2012. Antioxidan activity by DPPH Assay of Potential Solution to be Applied on Bleached Teeth. *Braz Dent Journal*. Vol. 23(1). Pp 22-27.
- Haerani, A., Chaerunisa, A.Y. dan Subarnas, A. 2018. Artikel Tinjauan : Antioksidan untuk Kulit. *Jurnal Farmaka*. Vol. 16(2). Pp 135-151.
- Hamingway, R.W., Karchesy, J.J. dan Branham, S.J. 1989. Chemistry and Significance of Condensed Tannins. Plenum Press. New York.
- Heidrick, M., Barnes, J., Gibbons, S., dan Williamson, E.M. 2004. Fundamental of Pharmacognosy and Phytotherapy. 77-78. Churchill Livingstone. Toronto.
- Hidayah, N. 2016. Pemanfaatan Senyawa Metabolit Sekunder Tanaman (Tanin dan Saponin) dalam Mengurangi Emisi Metan Ternak Ruminansia, *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 11(2). Pp 89-98.
- Hutabarat, H. 2019. *Penambahan Bunga Melati dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu The Daun Jambu Biji*. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Ilyas, A.N., Rahmawati., dan Widiastuti, H. 2020. Uji Aktivitas Antikolesterol Ekstrak Etanol Daun Gedi (*Abelmoschus Manihot* L.) Medik Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 3(1). Pp 57-64.
- Irmawati. 2014. Keajaiban Antioksidan. *Ebers Papyrus*. 20(1). 62-64.
- Isabela, M.), Putra, I.N.K., dan Puspawati, G.A.K.D. 2021. Pengaruh Perbandingan Daun Putri Malu (*Mimosa pudica* Linn) dan Bunga Melati (*Jasminium sambac*(L.) Ait.) Terhadap Karakteristik The Celup Wangi. *Jurnal Ilmu dan teknologi Pangan*. 10(4). 548-557.
- Kate, D.I. 2014. Penetapan Kandungan Fenolik Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (*1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil*) Ekstrak Metanolik Umbi Bidara Upas (*Merremia mammosa* (Lour) Hallier f.). *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

- Khairunissa, N. Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Zaitun (*olea europeae L.*) Menggunakan Pelarut Air dengan Metode DPPH. *Skripsi*. Universitas Islam negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Kunhachan, P., C. Banchonglikitkul, T. Kajsongkram, A. Khayungarnawee and W. Leelamanit. (2012). Chemical composition, toxicity, and vasodilatation effect of the flowers extract of *Jasminum sambac (L.) Ait.* "G. Duke of Tuscany". *Journal of Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. 2012(4) :1-7.
- Kusmanto, E., Qonitah, F., dan Ahwan. 2020. Aktivitas Antioksidan krim "X" dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picryl-Hidrazyl). *Journal of Pharmaceutial Science of Medical Research*. Vol. 3(2). Pp 68-72.
- Luan, F., Wu, Q., Yang, Y.,Lv, H., Liu, D., Gan, Z., dan Zeng, N. 2020. Traditional Uses, Chemical Constituents, Biological Properties, Clinical Settings, and Toxicities of *Abelmoschus Manihot L.*: A Comprehensive Review. *Frontiers in Pharmacology*. Vol. 11(1068). Pp 1-28.
- Maghfiroh. 2014. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Melati (Jasminum sambac Ait) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus ATCC 25923 dan Shigella Flexneri ATCC 12022*. *Skripsi*. UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Malangngi, L.P. Meiske, S.S. dan Jessy, J.E.P. 2012. Penentuan Kadar Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea amaricina Mill.*) *Jurnal MIPA Unsrat*, 1(1): 5-10.
- Mandey, J.S., *et al.* 2015. Effects of Gedi Leave (*Abelmoschus Manihot (L.) Medik*) as a Herbal Plant Rich in Mucilages on Blood Lipid Profiles and Carcas Quality of Boiler Chicken as Fungtional food. *Elsevier*. 3. 132-136. doi:10.1016/j.profoo.2015.01.013
- Marlina, A. dan Widiastuti, E. 2018. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun *Stevia Rebaudiana Bertoni* Secara Ekstraksi Padat-Cair. *Ironis*. Teknik Kimia. Politeknik Negeri Bandung.
- Mason, P. dan Bond, T. 2021. Tea and Wellness Throughout Life. *Nutrition and Food technology: Open Access*. 7(1). 1-9. doi: 10.16966/2470-6086.172
- Masriany, M., Sari, A., dan Armita, D. 2020. Diversitas Senyawa Volatil dari berbagai Jenis Tanaman dan Potensinya Sebagai Pengendali Hama yang Ramah Lingkungan. *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19*. Universitas Alauddin. Makassar.
- Molyneux. 2004. The Use of the Stable Free Radical *Diphenylpicryl-hydrazyl* (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn J. Scu. Technol*.
- Murray, R.K., Granner, D.K., dan Rodwell, V.W. 2009. *Biokimia Harper*, (andi hartono). Edisi 27. Buku Kedokteran. EGC. Jakarta. Indonesia.
- Ngafifuddin, A., Susili. dan Sunarmo. 2017. Penetapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin pencuci Film Radiografi Sinar-X. *jurnal sains dasar*. Vol. 6(1). Pp 66-70.
- Nginayati, B.D. 2019. Oprimasi Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Asam Kandis dengan Penambahan Jahe Merah dan Kunyit Menggunakan Respon Surface Methodology. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nurfita, T.A. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, dan organoleptik Minuman Instan Berbasis Teh Hijau Mutu Dusk deng Penambahan Ekstrak Pappermint (*Mentha piperita L.*). *Skripsi*. Universitas Semarang.
- phenolic contents of 30 flowers. *Industrial Crops and Products*, 111: 430–445.
- Pranowo, D., Noor,E., Haditjaroko, L., dan Maddu, A. 2016. Optimalisasi Ekstraksi Flavonoid Total daun Gedi (*Abelmoschus manihot L*) dan Uji Aktivitas Antioksidan. *But. Littro*. Vol. 27(1). 37-46.
- Prawira-Atmaja, M.I., Maulana, H., Riski, G.P., Fauziah, A., dan Harianto, S. 2021. Evaluasi

- Kesesuaian Mutu Produk Teh dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*. Vol. 23(1). Pp 43-52.
- Puspita, M.D. 2010. Identifikasi Senyawa Tanin dalam Ekstrak Etanolik Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia Lamk.*) dari Kebun Tanaman Obat Universitas Sanata Dharma dengan Metode KLT-Densitometri. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Rahayu, D.P. 2021. Analisis Kadar Air dan Abu, Serta Komponen Kimia pada Sampel Batang Pisang dengan Variasi Waktu Hidrolisis. *Skripsi*. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Rahmi, H. 2017. Review : Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*. 2(1). 34-38.
- Ratnani, R.D., dan Anggraeni, R. 2005. Gula sevia dari Rebaudian Bertoni. *Jurnal Momentum*. Vol. 1(2). Pp 27-32.
- Ray, H., N. Bhattacharyya, A. Ghosh, B. Tudu, R. Bandyopadhyay, A. Ghosh, S. Parua, and S. Majumdar. (2016). Identification of optimum Blossoming stage of *Jasminum sambac* Ait. flowers for concrete extraction using electronic nose. *National Academy of Agriculture Science*. 33(2):579-589.
- Rohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton.) dan Sari buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent.). *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Rukmana, R. 2003. Budidaya Stevia Bahan Pembuatan Pemanis Alami. Kanisius. Yogyakarta. Indonesia.
- Sawunggaling, F. 2020. Identifikasi Senyawa Tanin dan Aktivitas Antioksidan pada Daun Benalu Mangga (*Dendrophoe pentandra*. L) dari Wilayah Tegal dan Brebes. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Harapan Bersama. Kota Tegal.
- Steptoe, A. *et al.* 2007. The Effect Of Tea On Psychophysiological Stress Responsivity And Post-Stress Recovery: A Randomised Double-Blind Trial. *Psychopharmacology*. Vol. 190. Pp 81-89. doi: 10.1007/s00213-006-0573-2
- Sudarmaji. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta. Indonesia.
- Sudarsi, Y. dan Rahmah, M. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Herbal Campuran Daging Buah Pare (*Momordica Charantia L*) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemaire* (HOOK.) Britton & rose). *Jurnal Photon.* 8(2). Pp 59-66.
- Sulfiani, A.A. 2018. Studi pembuatan Serbuk Fungsional dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Kombinasi Bubuk Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri. Pangkajene.
- Sumarmata, E.F., Herawati, M.M., Sutriyono, A.J., dan Handoko, Y.A. 2019. Komposisi Ekstrak Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Sirup Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 19(3). 208-216.
- Tahir, M.M., Zainal, Z. dan Darma, D. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Penambahan Bunga Melati (*Jasminium sambac Ait.*). *Journal of Agritech Science*. 1(2). 1- 11.
- Taroreh, M. Sri, R. Pudji, H. dan Agnes, M. 2015. Ekstraksi Daun Gedi (*Abelmoschus manihot L*) secara Sekuensial dan Aktvitas Antioksidannya. *Jurnal Agritech*, 35(3): 280-287.
- Wadi, Y.R. 2021. Pengaruh Suhu pengeringan Terhadap Mutu Teh Herbal Daun Buni (*Antidesma Bunius L.*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Wasito, H. *et al.* 2017. Test Strip pengukuran pH dari Bahan Alam yang Diimmobilisasi dalam Kertas Selulosa. *Indonesian journal of Chemical Science*. 6(3). 223-229.
- Yamin, M., Dewi, F.A., dan Faizah, H. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas

- Antioksidan dan Mutu the Herbal Daun ketepeng Cina 9*Cassia alata* L.). *Jom Faperta*. 4(2). 1-15.
- Yuliantari, N.W.A., Widarta, I.W.R., dan Permana, I.D.G.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Ultrasonik. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*. 4(1). Pp 35-41.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum, Aito.*) dan sari Buah terung Pirus (*Cyphomandra betacea, Sent*). *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.