

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Jakarta (ID): Badan POM RI
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. Syarat Mutu Teh Hitam Celup. SNI 3753:2014. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- A'yuni Q, Wijaya CH, Mastuti TS, Sukarno. 2022. Sensory and bioactive properties response to reformulation and processing of java-tea-based functional drink : a review. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. 4 (1); 17-35.
- Adiati FD. 2019. Karakteristik sifat antioksidan ekstrak teh putih kaliua pada berbagai lama waktu pengeringan. [Skripsi]. Semarang (ID): Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Agbor GA, Vinson JA, Donnelly PE. 2014. Folin-Ciocalteu reagent for polyphenolic assay. *International Journal of Food Science, Nutrition, and Dietetics*. 3 (8): 147-156.
- Ahmad NA, Tanuwijaya LK, Widyanto RM. 2020. Pengaruh substitusi tepung daun kumis kucing terhadap mutu gizi sus kering sebagai makanan selingan pasien kemoterapi. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 5 (3): 158-165.
- Alcantara MD, Freitas-Sá DDGC. 2018. Rapid and versatile sensory descriptive methods— an updating of sensory science. *Brazilian Journal of Food Technology*. 21.
- Ardiansyah, Chairani L, Handoko D, Astuti RM. 2016. Perubahan kandungan total senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan daun katuk (*Sauropus androgynous*) setelah proses pengolahan skala rumah tangga. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*. 431-436.
- Astuti RD. 2017. Evaluasi suhu penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan teh rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 15 (1): 30-39.
- Aziz NA, Hasham R., Sarmidi MR, Suhaimi, SH, Idris, MKH. 2021. A review on extraction techniques and therapeutic value of polar bioactives from Asian medicinal herbs: Case study on *Orthosiphon aristatus*, *Eurycoma longifolia* and *Andrographis paniculata*. *Saudi Pharmaceutical Journal*. 29 (2): 143-165.

- Blainski A, Cristiny G, de Mello J. 2013. Application and analysis of the follin-ciocalteu method for the determination of the total phenolic content from *Limonium brasiliense* L. *J. Mdpi Molecules*. 18 (6): 6852-6865.
- Castiglioni S, Damiani E, Astolfi P, Carloni P. 2015. Influence of steeping conditions (time, temperature, and particle size) on antioxidant properties and sensory attributes of some white and green teas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 66 (5): 491-497.
- Dewata IP, Wipratnyadewi PA, Widarta WY. 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.
- Dhurhania CE, 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.
- Diouf PN, Stevanovic T, Cloutier A. 2009. Antioxidant properties and polyphenol contents of trembling aspen bark extract. *Wood Sci Technol*. 43: 457-470.
- Erawati. 2012. Uji aktivitas antitoksidan ekstrak daun *Garciniadaedalanthere* pierre dengan metode DPPH (*1,1 difenil pikrilhidrazil*) dan identifikasi senyawa kimia fraksi paling aktif. [Skripsi]. Depok (ID): Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia.
- Fadilah R. 2016. Efek pengolahan rumah tangga terhadap kandungan komponen fenolik dan aktivitas antioksidan pada daun kenikir. [Skripsi]. Jakarta (ID): Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie.
- Fauziyah S. 2016. Peningkatan total fenolik dan aktivitas antioksidan bekatul dari varietas apadi inpari 6, inpari 30, dan inpara 1 menggunakan *R. oligosporus*. [Skripsi]. Jakarta (ID): Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie.
- Faramayuda F. 2020. *Tinjauan Ilmiah Tanaman Kumis Kucing (Kandungan Kimia, Pemakaian Tradisional, Aktivitas Farmakologi Dan Upaya Peningkatan Kadar Senyawa Aktif)*. Yogyakarta (ID): Deepublish.

- Fikri N, Rasdiansyah, Fahrizal. 2021. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap kualitas minuman teh daun kersen (*Muntingia calabura L.*) *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 6 (4): 492-500.
- Fikriyah YU, Nasution RS. 2021. Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *AMINA*, 3 (2): 50-54.
- Gaylard L. 2015. *The Tea Book : Experience The World Finest Teas*. New York (US): Dorling Kindersley Ltd.
- Giacalone D, Wender LP, Bredie, Frost MB. 2013. All-in-one test (AII): a rapid and easily applicable approach to consumer product testing. *Food Qual Prefer*. 27: 108-119.
- Hamzah NAA, Morad NA, Nordin MFM, Anisa ANI, Yusof YAM. 2017. Effect of extraction time and temperature on the extraction of phenolic compounds from *Orthosiphon stamineus* leaves. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*. 11 (3): 15-21.
- Handayani GN, Umar I, Ismail I. 2018. Formulasi dan uji efektivitas antioksidan krim ekstrak etnal daun botto-botto (*Chromolaena odorata. L*) dengan metode DPPH. *Jurnal Kesehatan*. 11 (2): 86-90.
- Inayah I, Marthia N. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan teh buah salak bongkok pada variasi suhu penyeduhan. *INFOMATEK: Jurnal Informatika Manajemen dan Teknologi*. 18 (1): 57-64.
- Jayanti ASA. 2019. Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan the daun kumis kucing (*Orthosiphon spicatus B.B.S.*). [Skripsi]. Yogyakarta (ID): Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma.
- Johnson M. 2021. Generalized Procrustes Analysis . Diakses pada 7 Juli 2023. Tersedia pada: <https://www.sensorysociety.org/knowledge/sspwiki/Pages/Generalized%20Procrustes%20Analysis.aspx>
- Julianto TS. 2019. *Fitokimia: Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia*. Yogyakarta (ID): Univeritas Islam Indoneisa Press.
- Kemp SE, Hort J, Hollowood T. 2018. *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation: First Edition*. Pondhicherry (IN): John Willey and Sons Ltd.

- Khadijah, Jayalli AM, Umar S, Sasmita I. 2017. Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daunsamama (*Anthocephalus macrophyllus*) asal Ternate, Maluku Utara. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 15 (1): 11-18.
- Khasnabis J, Rai C, Roy A. 2015. Determination of tannin content by titrimetric method from different types of tea. *Journal of Chemical And Pharmaceutical Research*. 7 (6): 238-241.
- Khoddami A, Wilkes MA, Roberts TH. 2013. Techniques for analysis of plant phenolic compounds. *Molecules*. 18 (2): 2328-2375.
- Koesoemawardani D. 2007. Analisis sensori rusip dari Sungailiat-Bangka. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 12 (2): 36-39.
- Mutmainnah N, Chadijah S, Qaddafi M. 2018. Penentuan suhu dan waktu optimum penyeduhan batang teh hijau (*Camellia sinensis L*) terhadap kandungan antioksidan kafein, tannin dan katekin. *Lantanida Journal*. 6 (1).
- Nahat PM, Mulyani TPS, Nurcholis. 2017. Kandungan asam sianida dan aktivitas antioksidan pada kluwak (*Pangium edule Reinw.*) setelah proses perebusan. *Analisis Kesehatan Sains*. 6 (2): 495-500.
- Oliveira SD, Souza GA, Eckert CR, Silva TA, Sobral ES, Favero OA, Ferreira MJP, Romoff O, Baader WJ. 2014. Evaluation of antiradical assays used in determining the antioxidant capacity of pure compounds and plant extract. *Quim Nova*. 37 (3): 497-503.
- P3FNI. 2019. Definisi mengenai Pangan Fungsional. Diakses pada 16 Juli 2023. Tersedia pada laman: <https://p3fni.org/>
- Park SJ, Kim MO, Kim JH, Jeong S, Kim MH, Yang SJ, Lee J, Lee HJ. 2017. Antioxodant activities of functional beverage concentrate containing herbal medicine extract. *Preventive Nutrition and. Food Science*. 22 (1): 16-20.
- Permadi MR, Oktafa H, Agustianto K. 2019. Perancangan pengujian prefence test, uji hedonik dan mutu hedonik menggunakan algoritma radial basis function network. *SINTECH (Science and Information Technology)* . 2 (2): 98-107.
- Prabawati IR. 2015. Karakterisasi teh berbahan dasar teh hijau, kulit lidah buaya dan jahe dengan variasi komposisi dan suhu penyeduhan. [Skripsi]. Jember (ID): Fakultras Teknologi Pertanian, Universitas Jember.

- Putra IWP, Wrasati LP, Wartini NM. 2020. Pengaruh suhu awal dan lama penyeduhan terhadap karakteristik sensoris dan warna the putih *silver needle* (*Camellia assamica*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 8 (4): 492-501.
- Putri DD, Nurmagustina DE, Chandra AA. 2014. Kandungan total fenol dan aktivitas antibakteri kelopak buah rosela merah dan ungu sebagai kandidat feed additive alami pada broiler. *Jurnal penelitian pertanian terapan*. 14 (3): 174-180.
- Putri DD, Ulfin I. 2015. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kadar kafein dalam the hitam. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 4 (2): 105-108.
- Putri MD, Arumsari A, Kurniaty N. 2020. Review artikel: uji aktivitas antioksidan ekstrak daging buah semangka dan albedo semangka (*Citrullus lanatus*) dengan metode DPPH dan FRAP. *Prosiding Farmasi*. 6(2): 992-997.
- Purwanti L, Dasuki UA, Imawan AR. 2019. Perbandingan aktivitas antioksidan dari seduhan 3 merk teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) *kuntze*) dengan metode seduhan berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 2 (1): 19-25.
- Ramlah. 2017. Penentuan suhu dan waktu optimum penyeduhan daun the hijau (*Camellia sinensis* L.) P+2 terhadap kandungan antioksidan kafein, tannin dan katekin. [Skripsi]. Makassar (ID): Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Rohdiana D, Arief DZ, Somantri M. 2013. Aktivitas penangkapan radikal bebas DPPH (*1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl*) oleh teh putih berdasarkan suhu dan lama penyeduhan. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*. 16 (1): 45-50.
- Romulo A. 2020. The principle of some in vitro antioxidant activity methods. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* . 426 (1): 1-7.
- Saefudin, Marusin S, Chairul. 2013. Aktivitas antioksidan pada enam jenis tumbuhan *sterculiaceae*. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 31 (2): 103-109.
- Santos DAMD, Lobo JDST, Araújo LM, Deliza R, Marcellini PS. 2015. Free choice profiling, acceptance and purchase intention in the evaluation of different biscuit formulations. *Ciência e Agrotecnologia*. 39 (6): 613-623.
- Santoso U. 2021. *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta (ID): UGM Press.
- Sayuti K, Yenrina R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang (ID): Universitas Andalas Press.

- Sembiring BB. 2014. Minuman fungsional antioksidan berbasis tanaman obat. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Organik Bogor*. 18: 451-460.
- Septiani NKA, Parwata IMO, Putra AAB. 2018. Penentuan kadar total fenol, kadar total flavonoid, dan skrining fitokimia ekstrak etanol daun gaharu (*Gyrinops versteegii*). *Wahana Matematika dan Sains: Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya*. 12 (1): 78-89.
- Sumarno T, Kunarto B, Sani EY. 2021. Pengaruh lama penyeduhan teh hitam (*Camellia sinensis L.*) berbantu gelombang ultrasonik terhadap aktivitas antioksidan. *Jurnal Mahasiswa Food Tech Agr Product*. 5 (3): 55-60.
- Tambun R, Limbong HP, 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.
- Tursiman PA, Ardiningsih P, Nofiani R 2012. Total fenol fraksi etil asetat dari buah asam kandis (*Garcinia dioica Blume*). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 1 (1): 45-48.3
- Varela P, Ares G. 2017. Sensory profiling, the blurred line between sensory and consumer science. A review of novel methods for product characterization. *Food Research International*. 48: 893-908.
- Warnis M, Aprilina LA, Maryanti L. 2020. Pengaruh suhu pengeringan simplisia terhadap kadar flavonoid total ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera L.*). *Prosiding Seminar Nasional Kahuripan I*. 265-268.
- Winangsih, Prihastani E, Parman S. 2013. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum L.*) *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*. 2 (1): 19-25.
- XLSTAT. 2023. Principal Component Analysis (PCA) in Excel. Diakses pada 12 Agustus 2023. Tersedia pada laman: <https://help.xlstat.com/6776-principal-component-analysis-pca-excel>
- Yulianto S. 2017. Penggunaan Tanaman Herbal Untuk Kesehatan. *Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional*. 2 (1): 1-7.