

DAFTAR PUSTAKA

- Annuryanti1 Febri, dkk. 2018. *Pengaruh Suhu dan Jumlah Penyeduhan terhadap Kadar Kafein Terlarut dalam Produk Teh Hijau Kering dengan Metode KCKT*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Ariviani Setyaningrum. 2009. *Formulasi Teh Herbal Manis (Teh Hijau-Stevia-Herbal): Organoleptik, Antioksidan dan Total Kalori*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. II, No.2.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 3836:2013. Teh Kering dalam kemasan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cornelia Melanie, dkk. 2019. *Pemanfaatan daun Mangga Arum Manis (Mangifera indica L.) sebagai Minuman Teh Celup*. Jurnal Sains dan Teknologi e - ISSN 2598-9596 Vol. 3, No.1.
- Dr. William Horwitz dan Dr. George W. Latimer, J. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. USA: AOAC International.
- Hariato Sugeng, dkk. 2021. *Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia*. Samarinda: Universitas Mulawarman. Volume 23 Nomor 1.
- Hayati, M. 2016. Pengaruh lama penyeduhan terhadap kadar tanin pada FaST- Jurnal Sains dan Teknologi e - ISSN 2598-9596 Vol. 3, No.1, Mei 2019. 81 teh celup. The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist 2(1): 33-42.
- Kazuma, K., Naonobu Noda & Masahiko Suzuki. (2003). Flavonoid composition related to petal color in different lines of Clitoria ternatea. *Phytochemistry*,64(6), 1133-1139.
- Lelita, D.I., Rohadi, dan Putri, A.S. 2018. *Sifat antioksidatif ekstrak teh (Camellia sinensis Linn.) jenis teh hijau, teh hitam, teh oolong dan teh putih dengan pengeringan beku (Freeze Drying)*. Jurnal Mahasiswa Food Technology and Agricultural Products. 1-16.
- Lusi Nurdianti1 & ra Rahmiyani. 2016. *Uji Aktivitas Antioksidan Krim Ekstrak Daun Mangga (Mangifera indica L) terhadap DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil)*. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Volume 16 Nomor 1.
- Maulana Akbar, dkk. 2016. *Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid pada Produk Teh Hitam Celup*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Martinus, B.A., Afdhil A., dan Gusman, A. 2014. Perbandingan kadar fenolat total dan aktivitas antioksidan pada ekstrak daun teh (Camellia sinensis [L.] O. K.) dari kayu aro dengan produk teh hitamnya yang telah beredar. *Scientia* 4(2): 75-80.

- Melanie Cornelia dan Joshua Agus Sutisna. 2019. *Pemanfaatan Daun Mangga Arum Manis (Mangifera indica. L) sebagai Minuman Teh Celup*. Sains dan Teknologi e - ISSN 2598-9596 Vol. 3, No.1.
- Normilawati, dkk. 2019. *Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru*. Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.
- Prasetyaningrum, dkk 2012. *Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Antibakteri Minyak Atsiri dan Oleoserin Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. Jurnal Teknosains Pangan, Vol 1 No 1.
- Projo Jati Kusumo, Yusuf. 2010. *Industri Pengolahan Teh Hitam PT. Pagilaran (Quality Control. [Laporan Magang]. Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia, Vol. 5 No. 1.*
- Rahmat Muliawan, dkk. 2019. *Uji Pengeringan Biji Jagung (Zea mays. Sp) Menggunakan Alat Pengering Biji Bijian Tipe Rak (Try Dryer)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 5 April Suplemen: S222 –
- Rismunandar dan F.B. Paimin, 2001. *Kayu Manis Budidaya & Pengolahan*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rochyani Neny. 2005. *Proses Pengeringan Bahan Padat dengan Try Dryer*. Jurnal Media Teknik, Vol 2, No. 5.
- Sundari, E. (2001). *Pengambilan Minyak Atsiri dan Oleoresin dari Kulit Kayu Manis*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Wahyudi Imam. 2017. *Formulasi Sediaan Tablet Hisap dari Ekstrak Etanol Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmanni, Blume) sebagai Antioksidan*. Reka Pangan, Vol.11 Nomor 2.