

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H., dan Williams, L. J. 2012. Principal component analysis. *Computational Statistics*. 2(4): 433-459
- Adawiyah, D., Tjiptoputr, O. M., & Lince, L. 2020. Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode *Rate-All-ThatApply* (Rata). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 7(1.), 38-38.
- Akolo, I. R., & Azis, R. 2018. Optimalisasi Mutu Produk Teh Daun Mangga dengan Metode Taguchi. *Jurnal Riset dan Aplikasi Matematika (JRAM)*. 2(2). 65-75
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Giménez, A., Pineau, B., & Jaeger, S. R. 2014. Evaluation of a rating-based variant of check-all-that-apply questions: Rate-all-that-apply (RATA). *Food Quality and Preference*, 36, 87-95.
- Ayuningtyas, F., Restuhadi, F., dan Kurnia, D. 2019. Analisis pemetaan penilaian responded terhadap atribut video penyuluhan komoditas cabai di desa titian rusak kecamatan seberida kabupaten indragiri hulu. *SEPA* 16 (1): 11-19
- Azis, R. 2019. Kandungan Antioksidan dan Kadar Air pada Teh Mangga Quini (*Mangifera indica*). *Journal Of Agritech Science (JASc)*. 3(1). 1-9.
- Baum, C. F. 2006. *An Introduction to Modern Econometrics Using Stata*. Texas: Stata Press
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 tentang petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Chinyta, Nana dan Utami, Budi. 2017. Ekstraksi tanin dari daun sirsak (*Annona muricata* Linn) sebagai pewarna alami tekstil. *Jurnal Cis-Trans* 1(1): 22-29
- Cornelia, M., & Sutisna, J. A. 2019. Pemanfaatan Daun Mangga Arum Manis (*Mangifera Indica L.*) sebagai Minuman Teh Celup. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*. 3(1). 71-81.
- De Godoy, R. C., Deliza, R., Gheno, L. B., Licodiedoff, S., Frizon, C. N., Ribani, R. H., & dos Santos, G. G. (2013). Consumer perceptions, attitudes and acceptance of new and traditional mate tea products. *Food research international*. 53(2). 801-807.
- Dewi, W. K., Harun, N., & Zalfiatri, Y. 2017. *Pemanfaatan Daun Katuk (Sauropus Adrogynus) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan* [disertasi]. Universitas Riau, Pekanbaru.

- Friis, Jens. 2018. Why does tea make your mouth feel dry? And what you can do [internet]. Tersedia pada <http://teatsteeping.com/tea-dry-mouth/> [09 Juni 2022]
- Gower, JC, Lubbe, SG, & Le Roux, NJ (2011). *Pengertian Biplot*. John Wiley & Sons.
- Haslam, E., Et al. 1989. Tradisional Herbal Medicines – The Role of Polyphenols. *Planta Medica*. Vol.55(01). 1-8
- Herlambang, E.S., Hubeis, M., dan Palupi, N.S. 2011. Kajian perilaku konsumen terhadap strategi pemasaran teh herbal di kota bogor. *Manajemen IKM*. 6 (2). 143 -151
- Indah, D. 2013. *Keajaiban daun*. Tribun Media, Surabaya.
- Kadegowda, AKG; Piperova, LS; Erdman, RA Komponen Utama dan Analisis Multivariat Komposisi Asam Lemak Rantai Panjang Susu Selama Diet Induced Milk Fat Depression. *Jurnal Ilmu Susu* 2008, 91, 749–759.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. 2011. *Sensory evaluation: a practical handbook*. John Wiley & Sons.
- Kinsky, M. K. (2019). Pengaruh Teknik Penyeduhan Terhadap Profil Sensori Teh Herbal Serai (*Cymbopogon Citratus*) Dan Pandan Wangi (*Pandanus Amarylifolius Roxb*) Universitas Brawijaya. [disertasi]
- Kremer, S., Bult, J.H.F., Mojet, J., dan Kroeze, J.H.A. 2007. Food perception with age and its relationship to pleasantness. *Chemical Senses*. 32. 591-602
- Lawless HT, dan Heymann H. 2010. *Sensory Food: Principles and practices*, New York (US) [Internet]. Tersedia pada: http://10.1007/978-14419-6488-5_3. [31 Desember 2021]
- Leonardo, F., Taufik, N.I., dan Rianawati, D. 2019. Analisis Karakteristik peminum teh dikota bandung. *Jurnal Akuntansi Maranatha* 11(1): 77-97
- Mathalaimutoo, A. 2012. Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Daun Mangga Bapang (*Magnifera Indica L. var. Bapang*) Pada Tikus Galus Wistar yang Diinduksi Aloksan. *Students e-Journal*. 1(1). 40.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B. T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Meilgaard M, Civille GV, Carr BT. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton (US): CRC Press.
- Michon, C., O'Sullivan, MG, Delahunty, CM, & Kerry, JP (2009). Investigasi dari perbedaan sensitivitas terkait gender dalam persepsi makanan. *Jurnal Studi Sensorik*. 24. 922– 937.

- Min, Q., Xinpei, C., Weiguang, S., Fei, G., Zhimei, L., Qian, Z., Luo-Sheng, W., Hua, L., & Jiachun, C. (2017). Identification Of Mangifeirn As A Potential Glucokinase Activator By Structure-Based Virtual Ligand Screening. *Nature Scientific Reports*. 7(44681). 1-9.
- Moskowitz, HR (1997). Ukuran dasar dalam pengujian produk: Sudut pandang dan analisis psikofisik. *Kualitas dan Preferensi Makanan*, 8(4), 247–255.
- Nugraha, A. C., Prasetya, A. T., & Mursiti, S. 2017. Isolasi, identifikasi, uji aktivitas senyawa flavonoid sebagai antibakteri dari daun mangga. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 6(2). 91-96.
- Nurmaulida, S. H. 2021. Karakteristik Mutu Sensori dan Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Sirsak (*Annona Muricata Linn.*) dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale var. Rubrum*) [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor.
- Nurul Asiah, S. T., Md, C. E. A., Ikom, A. K. M., Ramadhan, K., Hidayat, S. G., & Apriyantono, I. A. 2022. Profil Kopi Arabika Kintamani Bali. AE Publishing.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik, dan Mutu Hedonik menggunakan Alogaritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*. 2(2). 98-107.
- Permatasari, S., & Cahyanto, T. 2018. Pucuk daun mangga (*Mangifera indica L.*) kultivar cengkir sebagai penurun kadar glukosa darah. *Bioma: Jurnal Biologi Dan Pembelajaran Biologi*. 3(2).
- Prayoga, Aditya. 2018. Evaluasi profil sensori minuman serbuk instan rasa jeruk menggunakan metode rate all that apply (RATA) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian ,Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Priyanto, G. 1988. Teknik Pengawetan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Rahayu, A. P., Honainah, H., & Pawening, R. E. 2016. Klasifikasi Jenis Mangga Berdasarkan Bentuk dan Tekstur Daun Mangga Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor. *SENTIA 2016*. 8(1).
- Ramirez, N. M., Leticia, M. F., Francine, A. S., Joao, P. V. L., Maria, I. D. S. D., Renata, C. L. T., Jose, H. D. Q., Hercia, S. D. M., & Sonia, M. R. R. (2016). Extraction Of Mangiferin And Chemical Characterization And Sensorial Analysis Of Teas From *Mangifera indica L.* Leaves Of The Uba Variety. *Beverages*. 2(33). 1-13.
- Rohdiana, D. 2008. Teh Hitam dan Antioksidan. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung: 3

- Rohmanto, F. L. 2021. Profil Sensori Minuman Kopi Dingin dengan Penambahan Bubuk Canistel (*Pouteria campechiana*) Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply. [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor.
- Safdar, N., Sarfaraz, A., Kazmi, Z., & Yasmin, A. 2016. Ten different brewing methods of green tea: comparative antioxidant study. *Journal of Applied Biology & Biotechnology*. 4(03). 033-040.
- Sasmito, B. B., & 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.
- Septiani, L. 2011. Profil sensori deskriptif kecap manis komersial Indonesia.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., A. Anton dan P.S. Maya. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2014. Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo. PT Penerbit IPB Press.
- Shofiati, A., Andriani, M.A.M., Anam, C. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya fruit*) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (2). 5-12.
- [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 2000. Teh kering dalam kemasan. *Badan Standarisasi Nasional. hal*, 1-11.
- Sulistiani, Puspita Novia., Tamrin., dan Baco, Abdurahman. 2019. Kajian pembuatan minuman fungsional dari daun sirsak (*Annona Muricata* Linn) dengan penambahan bubuk jahe (*Zingerbin officianale*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(2). 2086-2095.
- Supranto J. 2004. *Analisis Multivariat Arti dan Interpretasi*. Rieka Cipta. Jakarta.
- Syah, M. I. 2015. Uji Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Daun Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L. "arumanis) Pada Mencit Swisswebster Jantan dengan Metode Tes Toleransi Glukosa Oral (TTGO) [disertasi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengerahuan Alam Universitas Islam Bandung (UNISBA), Bandung.
- Syam, S. A. R. 2021. Optimalisasi Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup Herbal Daun Karsen (*Muntingja Calabura* L) Dalam Mempertahankan Kandungan Total Senyawa Flavonoid [disertasi]. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Umar, H. B. 2009. Principal component analysis (PCA) dan aplikasinya dengan spss. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3 (2). 97-101.