

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. ISSN:2088-8406 Statistik Tanaman Buah-Buahan Dan Sayuran Nasional Tahunan. Badan Pusat Statistik, Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2012. SNI 03-3836-2012 Teh Kering. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Virginia.
- Adina. 2012. Khasiat Teh Hitam setara Teh Hijau [Internet]. Tersedia pada: unsri.ac.id [16 Juni 2021].
- Agustiani, Reni. 2020. Uji Aktivitas pada Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava L.*) menggunakan Metode DPPH (1,1- Diphenyl-2-picrylhidrazyl) [SKRIPSI]. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Ananda, A, D. 2009. Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Rempah Instan [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggraini, Tuty. 2017. Proses Dan Manfaat Teh. Erka CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- Angraiyati, D. dan Faizah, H. 2017. Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius Rosh.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta UR* 4(1).
- Arora, E. 2010. *Stevia A Promissing Herbal Sweetener*. *New Horizon* 12(4).
- Arumsari, K., Siti, Aminah., dan Nurrahman. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint, dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9(02):79-93.
- Asrawaty.2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan. *Jurnal KIAT*. Universitas Alkhairaan.Palu.
- Chandra, A. 2015. Studi Awal Ekstraksi Batch Daun Stevia Reabaudiana Bertoni dengan Variabel Jenis Pelarut dan Temperatur Ekstraksi. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon* 1(1):114-119.
- Depkes, RI. 1995. *Materia Medika Indonesia Jilid IV*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakara.

- Dewi, W, K., N, Harun., dan Y, Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *JOM Pertanian* 4(2):1-9.
- Dina, R. A. Abdelhalim, dan B. B. Elrakha. 2014. *Physicochemical and nutritional value of read and white guava kultivars grown in Sudan*. *JAAS* 2(2): 27-30.
- Direktorat Perbenihan Hortikultura. 2007. Deskripsi Jambu Biji Varietas Kristal. Direktorat Jenderal Hortikultura. Jakarta.
- Dwigustine, Rindry, Partriana. 2017. Pengaruh perbandingan teh herbal daun binahong (*Anredera cordifoliana* (Ten.) Steenis) dengan daun teh (*Camelia sinensis*) dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Dusun, C, C., Djarkasi, G, S, S., D, Thelma., dan Tuju, J. 2017. Kandungan Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Teh Daun Jambu Biji (*psidium guajava L.*). *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi* 1(7).
- Effendi, M, S. 2009. Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Farah, J., Yuliar, dan Mauritz, P, M. 2019. Ekstraksi Etil Asetat Daun Jambu Biji Merah (*psidium Guajava L.*) sebagai Antioksidan secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Lampung* 8(2):78-86.
- Febriyanti. 2003. Formulasi minuman instan markis (*Passiflora edulis*)- terung belanda (*Chipomandra betacea*) effervescent [SKRIPSI]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fenny. 2016. Cara menyeduh teh dengan BBM (Baik, Benar, dan Menyehatkan) [Internet]. Tersedia pada: Indonesiateaboard.org [16 Juni 2021].
- Fitriyana, Chandra. 2014. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal pare (*Momordica charantia L.*) [Tugas Akhir]. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Gupta, P. 2010. *Callusin in stevia rebaudiana (natural sweetener) for steviol glycoside production*. *Internasional Jurnal of Agricultural and Biological Sciences* 1:1.
- Harun, N., Raswen, E., dan Lasma, S. 2014. Penerimaan panelis terhadap teh herbal kulit buah manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan perlakuan suhu pengeringan. *Jurnal Sagu* 13(2):7-18.

- Herawati, Heny. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 7(24):124-130.
- Inggrid, H. M., dan Santoso, H. 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Joseph, B., dan M. Priya. 2011. *Review on nutrional medicinal and pharmacological properties of guava (Psidium guajava Linn.)*. *J Pharma and Bio-Science* 2(1).
- Juniarti, Osmeli, D., dan Yuhernita. 2009. Kandungan senyawa kimia uji toksisitas (Brine shrimp lethality test dan antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrihidrazyl) dari ekstrak daun saga (*Abrus precatorius* L.). *Makara sains* 13(1):50-54.
- Karunianti, A. 2019. Jambu Kristal Taksonomi, Habitat, Manfaat dan Penanaman [Internet]. Tersedia pada: foresteract.com [16 februari 2020].
- Kuncahyo, I., dan Sunardi. 2007. Uji aktivitas antioksidan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi, l.*) terhadap 1,1-diphenyl-2-Picrylhidrazyl (DPPH). Seminar Nasional Teknologi. Yogyakarta.
- Kurniawan, D. 2015. Mengenal Jambu Kristal [Internet]. Tersedia pada: hortikultura.pertanian.go.id [4 April 2020].
- Lemus, Mondaca, R., A. Vegaa-Galvez., L. Zura, Bravo., dan K. Ah-Hen. 2012. *Stevia Rebaudiana Bertoni Source Of High potency Natural Sweetener a Chomprehensive Review on The Biochemical Nutrional and Functional Aspects. Food Chemistry* 132(3):1121-1132.
- Mardatila, A. 2020. 6 Tanaman Herbal bisa Diolah menjadi Teh Kaya Antioksidan, ampuh Cegah Kanker [Internet]. Tersedia pada: merdeka.com [16 Juni 2021].
- Mardiah, dan Dede Djuanda. 2019. Modul Praktikum Biokimia Pangan. Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda. Bogor.
- Mariana, Raini dan Ani, Isnawati. 2011. Kajian: Khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula. *Media Libang Kesehatan* 21(4).
- Marketing. 2018. Mesin pengering rak (*tray dryer*) [Internet]. Tersedia pada: Anekamesin.com [4 April 2020].
- Marliani, L., Kusriani H., Sari N. I. 2014. Aktivitas Antioksidan Daun dan Buah Jamblang (*Syzigium cumini l.*). *Prosiding Sains Teknologi dan Kesehatan* ISSN 2089-3582.

- Molyneux, P. 2004. *The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. Songklanarin J Sci Technol* 26(2):211-219.
- Mukkum, Y., dan Dana, S. 2016. Pembuatan Alat Pengering Ikan Ramah Lingkungan Dengan Menggunakan Panel Surya, *Jurnal Ilmiah Flash*, 2(2): 47-58.
- Munsell. 1997. Colour Chart For Plant Tissue Mecbelt Division of Kalmorgen Instrument Corporation. Baltimore Marlyand.
- Murwanto, P, E., dan Djoko, Santoso. 2012. Uji Aktivitas Tumbuhan *Cynara scolimus L., Artemisia china L., Borreria respens DC., Polygala paniculata L.* Hasil Koleksi dari Taman Nasional Gunung Merapi dengan Metode Penangkapan Radikal DPPH (2,2-diphenyl-1-pikrihidrazyl). *Majalah Obat Tradisional* 17(3):53-60.
- Ong, N, E, A. 2016. Pengujian Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Teh Daun Sirsak (*Annana muncata Linn*) [SKRIPSI]. Teknologi Pertanian. UNSRAT. Manado.
- Parfiyanti, Evi Ari., Rini, B., dan Endah, Dwi, Hastuti. 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan. *Jurnal Biologi* 5(1):82-92.
- Parimin. 2007. Jambu Biji: Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pokorni. 2001. *Antioxidant in Food Practical Applications*. CRC Press. New York.
- Pommer dan murakami. 2009. Breeding Guava (*Psidium Guajava L.*). Breeding Plantation Tree Crofs: Tropical Species (PP.83-120).
- Pratiwi, E, W., Devi, P., Arina, dan Yuliana, M, D. 2015. Daya hambat ekstrak daun pepaya terhadap adhesi bakteri *porphyomonas gingivalis* pada neutrophil. *J Pustaka Kesehatan* 3(2):194-197.
- Pratiwi, Gita, S. 2019. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). Badan Litbangkes Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Putri, E. R. P. 2002. Suplementasi Tepung Kedelai Lemak Penuh (*full fat say flour*) Hasil Pengeringan Silinder pada Formula Roti [SKRIPSI]. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putri, N. K. M., Gunawan, I. W. G., dan Suarsa, I. W. 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah

(*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia* 9(2):243-251.

Rahmi, Hayatul. 2017. Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia* 2(1):34–38.

Rani, Wahyu, I, S. 2021. Potensi ekstrak daun jmbabu biji [Internet]. Tersedia pada: unair.ac.id [16 Juni 2021].

Ridho, Ery Al., Rafika, S., dan Sri, Wahdaningsih. 2013. Uji Aktifitas Antioksidan Ekstak Metanol Buah Lakum Dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). Naskah Publikasi. Program Studi Farmasi. Fakultas Kedokteran. Universitas Tanjungpura. Pontianak.

Rohdiana, Dadan. 2015. Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia* 10(8):34-37.

Rohdiana, D. 2006. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Gambung.

Rohman, A., Riyanto, S., Dahliyanti, R., Pratomo, D. B. 2009. Penangkapan radikal 2,2-difenil-1-pikril hidrazil oleh Ekstrak buah *Psidium guajava L* dan *Averrhoa carambola l*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* 7(1): 1-5.

Rosita, Dina. 2019. Prospek usaha jambu kristal menggiurkan [Internet]. Tersedia pada: hortikultura.pertanian.go.id [4 April 2020].

Rosmisari. 2006. Tepung Jagung Komposit, Pembuatan, dan Pengolahannya. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. BPPT. Bogor.

Sadeli, Richard, A. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan dengan menggunakan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) Ekstrak Bromelin Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) merr*) [SKRIPSI]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Sayekti, E. D., A. Asngad., dan S. Chalimah. 2016. Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk dan Daun Kelor dengan Variasi Suhu Pengeringan Doctoral Dissertation. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Sayeti, kesuma., dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Universitas Andalas. Padang.

Sekretariat Jenderal Kementerian Nasional. 2015. Outlook Teh Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan ISSN: 1907-1507. Sekretariat Jenderal Kementerian Nasional. Pusat Data dan Informasi Sistem Pertanian. Jakarta.

- Setianingtias, Prawita, Ayu. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda [SKRIPSI]. Program Studi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setiawan, Budi. 2018. Antioksidan dalam Dunia Kesehatan. Program Studi Sarjana Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. UNISA Yogyakarta. Yogyakarta.
- Simanjuntak, L. 2013. Penerimaan panelis terhadap teh herbal kulit buah manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan perlakuan suhu pengeringan. *Jurnal Sagu* 13(2):7-18.
- Sudarmaji, S, Haryono, B. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2008. Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung
- Suryono, Chondro., Lestari, N., dan Triana, R, D. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata* 5(2):95-106.
- Syah, Dahrul. 2020. Air dalam bahan pangan IPB Press [Internet]. Tersedia pada: pediailmu.com [16 Juni 2021].
- Tanjung, R., Faizah, H., dan Raswen, E. 2016. Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Daun Sirsak (*Annona muricata L.*). *JOM Faperta UR* 3(2):1-9
- Tempilang, Heri, T. 2020. Perbedaan Daun Jambu Biji Kristal-Red Diamond-Sukun Merah [Internet]. Tersedia Pada: <https://www.youtube.com> [16 Juli 2020].
- Tristanto, N, A., et al. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Proporsi Teh Hijau Stevia dalam Kemasan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* vol.16 (1):22-29.
- Utomo, A. B., Suprijono, A., dan Risdianto, A. 2008. Uji aktivitas antioksidan kombinasi ekstrak sarang semut (*Myrmecodia pendans*) dan ekstrak teh hitam (*Camelia sinensis O.K.var.Assamica (mast.)*) dengan metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picryliridrazyl. *Jurnal Stifar*
- Wanatabe, Takeo. 2017. Dalam Artikel Uniknya Jambu Kristal, Bisa Diolah Jadi Sari Buah, Teh, Dan Saus [Interner]. Tersedia pada: <https://www.brilio.net> [18 Juli 2020].

- Wang, TH. 2011. Taiwan Guava Production Manual Horticulture Crop Training And Demonstration Centre Technical Mission Of Republic Of China Taiwan.
- Wibawa, A A Putu Putra. 2016. Metabolisme Mineral dan Air. Program Studi Peternakan. Universitas Udayana. Bali.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wuryantoro, et., al. 2014. Penyusunan Standard Operating Prosedures Industri Rumah Tangga: Pemanis Alami instan sari Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustry* vol.2 (3):76-87.

