

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H., dan Williams, L. J. 2012. Principal component analysis. *Computational Statistics*. 2(4): 433-459
- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemists. 2005. Method Of Analysis. Association Of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- Apandi, I., Restuhadi, F., dan Yusmarini. 2016. Analisis pemetaan kesukaan konsumen (*consumer's preference mapping*) terhadap atribut sensori produk soygurt dikalangan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta* 3 (1): -
- Ares, G., Barreiro, C., Deliza, R., Gimenez, A., and Gambaro, A. 2010. Application of a check-all-that-apply question to the development of chocolate milk desserts. *Journal of Sensory Studies*. 25:67-86.
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, RS., Gimenez, A., Pineau, B., Hunter, DC., Paisley, AG., dan Jaeger, S.R. 2014. Evaluation of a rating-based variant check-all-that-apply questions: Rate-All-That-Apply (RATA). *Food Quality and Preferences*. 36(2014): 87-95.
- Ardi, D., dan Wikanastri, H .2013. Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (*Annona muricata* Linn) berdasarsakan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(7): 1-12.
- Asprey, G.F., dan P. Thornton. 2000. Medical plants of Jamaica Part 1- 11. *West Indian Journal*: 1-86.
- Astatin, G., dan Suryani, T. 2014. Pemanfaatan daun sirsak (*Annona muricata* L) dan kulit jeruk purut (*Cytrushystrix*) sebagai bahan dasar pembuatan teh dengan variasi lama pengeringan. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Ayuningtyas, F., Restuhadi, F., dan Kurnia, D. 2019. Analisis pemetaan penilaian responded terhadap atribut video penyuluhan komoditas cabai di desa titian resak kecamatan seberida kabupaten indragiri hulu. *SEPA* 16 (1): 11-19
- Ávila, R.M., Mujica, M.V., Hernández, E.A., Giménez A.J., González M.T., and Pérez, M. 2020. Physicochemical properties, sensory attributes and consumer preferences of soursop leather. *Revista Facultad Nacional de Agronomia* 73 (2): 9189-9199

- Baum, C. F. 2006. *An Introduction to Modern Econometrics Using Stata*. Texas: Stata Press
- Bunardi, C., Purwijatiningsih, E., dan Pranata, Sinung. 2016. Kualitas minuman serbuk daun sirsak dengan variasi konsentrasi maltodekstrin dan suhu penanaman. Universitas Atmajaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 3836:2013 tentang teh kering dalam kemasan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1994. SNI 01-3993-1994 tentang jahe kering. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Chen, Z.M., Wang, H.F., You, X.Q., dan Xu, N. 2002. *The chemistry of tea nonvolatiles*. In: *Tea bioactivity and therapeutic potential*, Zhen Y.S. Chen Z.M., Cheng, S.J., Chen M.L. Editors, 57-88. Taylor & Francis, New York, USA.
- 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
- Choi, S.H. 2002. *Korean Tea, World Tea: Get to Know and Drink*. JungAng Publisher, Seoul, Korea .
- Cruz, dan Green, B.G. 2000. Thermal Stimulation of Taste. *Nature*, 403 : 889-892
- Dewan Teh Indonesia. 2016. Data Konsumsi Teh Indonesia [internet]. Tersedia pada http://indonesiateaboard.org/areal_produk [10 juli 2021]
- Dewata, I Putu., Wipradnyadewi, P.A.S., dan Widarta, I.W.R. 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
- Dewi, A.O.T. 2019. Uji antioksidan sediaan teh campuran teh hijau, daun sirsak dan daun pandan sebagai perisa alami. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa* 2 (2) : 71-76.
- Fathona, D., dan C. Hanny, W. 2011. Kandungan gingerol dan shogaol, intensitas kepedasaan dan penerimaan panelis terhadap oleoresin jahe gajah (*Zingiber officinale* var. *Roscoe*), jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*), dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- 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/> [5 mei 2021]
- Friis, Jens. 2017. Why green tea is not always green: All colors and reasons [internet]. tersedia pada <http://teatsteeping.com/green-tea-color/> [5 mei 2021]
- Giocalone D, Hedelund PI. 2016. Rate-all-that-pply (RATA) with semi-trained assessors: An investigation of the method reproducibility at assessor-, attribute- and panel-level. *Food Quality and Preference*. 51(2016): 65-71.
- Hambali, E., Nasution ,M.Z., dan Herliana, E. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hardoko, T.Y., Mastuti. T.S., dan Halim, Y. 2018. Pemanfaatan daun sirsak sebagai antihyperuricemic pada minuman fungsional ° Teh Hijau Herbal°. *Journal of International Food Research* 25 (1): 321-328
- Hasanah, M. Sukarman dan D.Rusmin, 2004. Teknologi produksi benih jahe. *Perkembangan Teknologi TRO XVI* (1): 9-16
- Hapsoh., Hasanah,Yaya., dan Julianti, Elisa.2010. *Budidaya dan Teknologi Pasca Panen Jahe*. USU Press. Medan.
- 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
- Ibrahim, A.M., Yuanianta, dan F.H. Sriherfyna. 2015. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):530-541.
- International Tea Comitte. 2014. World tea production.[internet] tersedia pada :<http://www.inttea.com> [10 juli 2021]
- Inti, K. 2008. *Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Jang, M.J., Ha, H.J., Yoon, S.R., Noh, J.E. and Kwon, J.H. (2006). Prediction of optimal leaching conditions for green tea. *Journal of Korean Society of Food Science and Nutrition* 35 (6): 747-753
- Jayanti, Annisa. S. A. 2019. Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh daun kumis kucing (*Orthosiphon spicatus* B.B.S) [skripsi].

- Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Julianti, E., Ridwansyah dan M, Nurminah. 2008. Pengeringan kemoreaksi untuk mencegah kehilangan minyak atsiri pada jahe. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI 2008, Fakultas Pertanian USU, Medan.
- 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
- Ku, kyung-hyun., lee, kyung-a., koo, minseon., dan kim byeong-sam. 2010. Effect of microbial fermentation on the sensory attributes, gingerol content and volatile component on ginger. *Journal Food Science and Nutrition* 15 : 322-328
- Lamtiur P, Tri. 2015. Manfaat jahe merah terhadap kadar asam urat. *J Agromed Unila* 2(4): 530-535.
- Lee, Cheri Ho., Hong, Sung hie., Hwang, Sung Yun., dan Shin, Ae ja. 1987. Studies on the sensory characteristic of korean tea and related product. *Korean Journal Dietary Culture* 2 (2): 133-147
- Lee, J., D.H. Chambers,E., Chambers, K., Adhikari., dan Y,Yoon. 2013. Volatile aroma compoundsin various brewed green tea. *Molecules* 18: 10024-10041
- Lee, Jaehyun., dan Chambers, Delores. 2009. Sensory descriptive evaluation: brewing methods affect flavour of green tea. *Asian Journal Food and Agro-Industry* 2 (4): 427-439
- Lee, Nahyun dan Lee, Jaehyun. 2021. Comparison of home use test with differing time and order control. *Food* 10,1275 : MDPI
- Leonardo, F., Taufik, N.I., dan Rianawati, D. 2019. Analisis Karakteristik peminum teh dikota bandung. *Jurnal Akuntansi Maranatha* 11(1): 77-97
- Lyon, B. G., dan Lyon C.E. 2001. Meat quality: Sensory and istrumental evaluation. In: Sams AR, editor. *Poultry Meat Processing* hal: 97-120. CRC Press, Newyork, USA.
- Maharani, S., setyobroto,I dan susilo, J. 2017. Kajian pengolahan teh daun sirsak, sifat fisik, organoleptik dan kadar vitamin E. *Jurnal Teknologi Kesehatan* 13 (2) : 77-81

- Martinez, C., F. Marquez, and G. Hough. 2001. Preference mapping of cracker type biscuits. *Food Quality and Preference* 13: 535– 544
- Mawardi, Y.S.A., Pramono, Y.B., dan Setiani B.E. 2016. Kadar air, tanin, warna, dan off flavour minuman fungsional daun sirsak dengan berbagai konsentrasi jahe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3): 94-98.
- Meilgaard M, Civille GV, Carr BT. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton (US): CRC Press.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal of science and technology* 26: 211-219.
- Moskowitz, H, R. 2005. Thoughts on subjective measurements, sensory metrics and usefulness of outcomes. *Journal of Sensory Studies*. 20 page 347-365.
- Muin, Rahmatullah. 2020. Pengetahuan Masyarakat terhadap penggunaan daun sirsak (*Annona muricata* Linn.) sebagai obat hipertensi. *Journal Pharmaceutical Science and Herbal Technology* 5 (1):17-22
- Munadi, R. 2020. Analisis komponen kimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak rimpang jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc. *Var rubrum*). *Cokroaminorto Journal of Chemical Science* 2 (1): 1-6
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., dan Qaddafi, M. 2018. Penentuan suhu dan waktu optimum penyeduhan batang teh hijau (*camelia sinesis*) terhadap kandungan antioksidan kafein tanin dan katekin. *Lantanida Journal* 6(1) : 1-11
- Nakagawa, M. 1975. *Contribution of green tea constituents to the intensity of taste element of brew*. *Nihon Shokuhin Kogyo Gakkaishi* 22: 59-64.
- Oktora, R.D., Ayliaawati, dan Sudaryono, Y. 2007. Ekstraksi Oleoresin dari jahe. *WIDYA TEKNIK* 6(2): 131-141.
- Orak, Hakime Hulya., Bahrise, ilayda Sevik., dan Sabudak, Temine. 2019. Antioxidant activity of extracts of soursop (*Annona muricata* L) leaves, fruit pulp, peels and seeds. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 69(4): 359-366.
- Pangestika, leonie. M. W. 2015. Profilling atribut sensori produk minuman olahan

- jahe dengan metode RATA (*Rate-All-That-Apply*) studi kasus wedang jahe,bandrek, sekoteng, ronde. [skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Perdana, A.G., Pratiwi, E., dan Kunarto, B. 2018. Pengaruh lama *blancing* terhadap aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik ekstra jahe merah (*zingiber officinale var.rubrum*). *E-journal* [internet]. Tersedia pada : <http://repository.usm.ac.id> [27 Desember 2020]
- Pramitasari, D., Anandhito,R.B.K., dan Fauza, gusti .2011. penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spary *drying* : komposisi kimia,sifat sensori dan aktivitas antioksidan. *Biofarmasi* 9(1): 17-25
- 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.
- Prayoga, Anggito. 2018. Atribut sensori dan pengukuran respon sensori. [internet] tedapat pada <http://id.scribd.com/document> [20 Oktober 2021]
- Putra, A. A. A. 2012. Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Ekspresi Gen Caspase 3 Pada Kultur Sel Kanker Serviks Uteri HeLa.[Skripsi] Fakultas Kedokteran, Universitas Islam Bandung, Bandung.
- Ramadina WN, Asri. 2013. Pengaruh penggunaan jumlah gula terhadap karakteristik indrawi minuman instan serbuk sari daun sirsak (*Annona muricata Linn*) [skripsi].FakultasTeknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Ramlah. 2017. Penentuan suhu dan waktu optimum penyeduhan daun teh hijau (*camellia sintesis*) terhadap p+2 kandungan antioksidan ,kafein, dan tanin [skripsi] Jurusan Sains, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Isalm Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Ratnawati, L., Deslinasari, D., Yulianti, L.E., Kristanri, D., Putri, P., Sholichah, E., Ardiyansyah, E., dan Herminiati, A. 2021. The effect of partikel size and brewing time of ginger (*zingiber officinale*) powder to the charistic and acceptance of theherbal product. Di dalam : The 6th International Symposium

on Applied Chemistry (ISAC) 2020 , LIPI Indonesia ; 18-20 November 2020.
Hlm: 1-8

- Reinbach HC, Giacalone D, Ribeiro LM, Bredie WLP, Frost MB. 2014. Comparison of three sensory profiling methods based on consumer perception: CATA, CATA with intensity, and mapping. *Food Quality and Preference* 32(2014): 160-166.
- Rohadi., Natalia, F., Widyantika, D., dan Pratiwi, E. 2018. Metode penyeduhan dan aktivitas antioksidan minuman teh (*camellia sinensis lin*) jenis teh putih yang dihasilkan. *INISIASI* 7 (2) : 241-249
- Saka, Aji. 2012 *Teh Khasiatnya Dahsyat* : Stomata, Jakarta.
- Sanggng, Putu Ristyaning ayu., dan Sari, Mai Rista Nila.2017. Efektivitas teh daun sirsak (*Annona muricata Linn*) terhadap hipertensi. *Majority* 6(2): 49-54
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya P.S. 2020. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB press, Bogor.
- Sofiah, B.D dan Achyar, T.S. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra* (Cetakan ke-1). Jatinangor : Universitas Padjadjaran
- Stone, H., dan Sidel, J. L. 2004. *Sensory Evaluation Practice*. 3rd ed. California: Elsevier Academic Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 2003. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty, Yogyakarta
- 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.
- Sunarjono, Hendro. 2005. *Sirsak dan Srikaya*. Swadaya, Bogor.
- Suryani, T dan Uzlifah, U. 2017. Aktivitas antioksidan dan kualitas sirup kombinasi daun sirsak dan kulit buah naga dengan variasi lama perebusan. *Proceeding Biology Education Conference* 14 (1): 53-57
- Sutharsa ,N.P.A.W., Ina, Putu Timur., dan Ekawati, I.G.A. 2015. Pengaruh penambahan bubuk jahe emprit (*Zingiber officinale var. Amaramum*) terhadap karakteristik teh daun kelor (*Moringa oleifera*)[skripsi]. Jurusan ilmu dan teknologi pangan, Universitas Udayana, Denpasar.

- Tea Association of the USA. 2013. I . Tea Fact Sheet [press release][internet]. Tersedia pada : <http://www.teausa.com/14655/tea-fact-sheet>. [4 Ags 2020]
- Tipduangta, P., Julsrigival, J., Chaithatwatthana, K., Pongterdsak, N., Tipduangta, P., dan Chansakow, S . 2019. Antioxidant properties of thai traditional herbal tea. *Beverage* 5(44): 1-8
- Tjiptoputri, Olivia Mellyana. 2017. Evaluasi profil sensori sediaan pemanis dengan metode *rate all that apply* (RATA)[skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian ,Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Umar, H. B. 2009. Principal component analysis (PCA) dan aplikasinya dengan spss. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 3 (2) : 97-101
- Ukers, W.H. (1935). All about tea. The tea and coffee trade journal company, New York
- Wazir, D., S. Ahmad., R. Muse., M. Mahmood., M.Y. Shukor. 2011. Antioxidant activities of different parts of *Gnetum gnemon L.* *Journal Plant Biochemistry and Biotechnology*. 20(2):234-240.
- Yaminishi, T. (1990). *Bitter compounds in tea. In: Bitterness in foods and beverages; developments in food science* 25. Rousseff R. L. (Editor), 160-167. Elsevier Science Publishing Company Inc., New York, USA
- Yulia, Mega dan Ranova, Riki. 2019. Uji aktivitas antioksidan teh daun sirsak (*Annona Muricata Linn*) berdasarkan teknik pengolahan. *Jurnal katalisator* 4(2) : 84-90
- Zarrabal, C.O., Waliszewski, S.M., Barradas dermitz D.M., Nolascohipolito Z.C., Rican, S., dan Trujillo, P.R.L. 2005. The Consumption Of Hibiscus Sabdariffa Dried Calyx Ethanolic Extract Reduced Lipid Profile InRats. *Journal Plant Foods for Human Nutrition* 6: 153-159.
- Zuhud, Ervival A.M. 2011. *Kanker Lenyap Berkat Sirsak*. Agromedia Pustaka, Jakarta.