

DAFTAR PUSTAKA

- Ajita B. Patil, Asha S. Jadhav, Flavonoid an Antioxidant : A Review, *International Journal of Pharmaceutical and Biological Sciences Research and Devlopment*, IJPBSRD 1 (2), Oktober 2013 : hal. 07 – 20.
- Ajeng, G. R. 2016. Uji Organoleptik dan Antioksidan Teh Daun Katuk dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Apriadi, W. H. 2008. *Beauty Salad: 8 Salad Buah dan Sayur Cita Rasa Indonesia untuk Tampil Cantik, Langsing, dan Awet Muda*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arifin, B., & Ibrahim, I. (2018). Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21-29.
<https://ojs.umrah.ac.id/index.php/zarah/article/view/313/307>
- Arista, M. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 80% dan 90% Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr). Dalam : *Jurnal Ilmiah Universitas Surabaya* 2(2) Hlm : 1-16.
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bandung : Tarsio.
- Aulianova, T., & Rahmanisa, S. (2016). Efektivitas Ekstraksi Alkaloid dan Sterol Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Produksi ASI. *Indonesia Journal for Health Sciences*, 5(1), 117-121.
<https://docplayer.info/34213093-Efektivitas-ekstraksi-alkaloid-dan-sterol-daun-katuk-sauropus-androgynus-terhadap-produksi-asi.html>
- Azis, S. dan S. R. Muktiningsih. 2006. Studi manfaat daun katuk (*Sauropus androgynus*). *Cermin Dunia Kedokteran*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Farmasi, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. No.151:48-50.
- Bahriul, P., Rahman, N., & Diah, A.W. M. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Dengan Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 143-149. ISSN

2302-6030 <https://media.neliti.com/media/publications/224124-uji-aktivitas-antioksidan-ekstrak-daun-s.pdf>

- Barus, P. S. (2021). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Waktu Penyeduhan terhadap Sifat Fisikokimia dan Energi Aktivasi pada Minuman Herbal Daun Katuk (*Sauropus Androgynous*). *Skripsi*. Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata
- Budiana, W., Nuryana, E. F., Suhardiman, A., & Kusriani, H. (2022). Aktivitas antioksidan ekstrak daun katuk (*Breynia androgyna L.*) dengan metode DPPH serta penetapan kadar fenolat dan flavonoid. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(2), 275-287
- Chan, J.C., Cheung, P.C.K., and Ang, P.O. 1997. Comparative Studies On The Effect Of Three Drying Method On Nutritional Composition Of Seaweed *Sargassum Hemiphyllum* (Turn). *Journal Of Agriculture and Food Chememistry*. 45: 3056-3059.
- Damayanthi., dkk. 2008. Studi Kandungan Katekin dan Turunannya sebagai Anti Oksidan Alami serta Karakteristik Organoleptik Produk Teh Murbei dan Teh *Camellia-Murbei*. *Jurnal. Jurusan Gizi Masyarakat. FEMA. IPB. Bogor*.
- Dewata, I. P., Wipradnyadewi, P. A. S. & 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. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/36700/22200>
- Dewi, W. K., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) Dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jom FAPERTA*, 4(2). <https://media.neliti.com/media/publications/200080-pemanfaatan-daun-katuk-sauropus-adrogynu.pdf>
- Dewi, K. B., Dkk. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Herbal Bubuk Daun Katuk (*Sauropus Androgynus L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1).

- Fajar, R. I., Wrasati, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau Pada Perlakuan Suhu Awal Dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 196-202. DOI: 10.24843/JRMA.2018.v06.i03.p02
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/42653/25889>
- Habiburrohman, D., & Sukohar, A. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia pada Polifenol Teh Hijau. *Jurnal Agromedicine Unila*, 5(2), 587-591.
<http://repository.lppm.unila.ac.id/12899/1/2116-2835-1-PB.pdf>
- Khoo, H. E., Azlan, A. & Ismail, A. (2015). *Sauropus androgynus* Leaves for Health Benefits: Hype and the Science. *The Natural Products Journal*, 5, 115-123. <http://dx.doi.org/10.2174/221031550502150702142028>
https://www.researchgate.net/publication/280062692_Sauropus_androgynus_Leaves_for_Health_Benefits_Hype_and_the_Science
- Kusmiati., Wijaya, I. G. A. K., & Yadi. (2018). Uji Potensi Antioksidan Ekstrak Lutein Bunga Kenikir (*Tagetes erecta*) Berwarna Kuning Dan Jingga Dengan Metode FRAP Dan DPPH. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 4(2), 274-279. DIO: 10.13057/psnmbi/m040231
<https://docplayer.info/114573642-Uji-potensi-antioksidan-ekstrak-lutein-bunga-kenikir-tagetes-erecta-berwarna-kuning-dan-jingga-dengan-metode-frap-dan-dpph.html>
- Kusuma, I. G. N. S., Putra, I. N. K., & Darmayanti, L. P. T. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 85-93. DOI: 10.24843/itepa.2019.v08.i01.p10
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/48178/28783>
- Majid, T. S., & Muchtaridi. (2018). Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus Androgynus (L.) Merr.*). *Jurnal Farmaka Suplemen*, 16(2), 398-405. DOI: <https://doi.org/10.24198/jf.v16i2.17567.g8776>
<http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17567/pdf>

- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol.*, 26(2), 211–219.
- Proklamasiningsih, E., Budisantoso, I., & Maula, I. (2019). Pertumbuhan Dan Kandungan Polifenol Tanaman Katuk (*Sauropus Androgynus (L.) Merr*) Pada Media Tanam Dengan Pemberian Asam Humat. *Al-Kauniah Journal of Biology*, 12(1), 96-102. <http://dx.doi.org/10.15408/kauniah.v12i1.8972>
<http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/kauniah/article/view/8972/pdf>
- Putri, D. S., Muti'ah, M., & Anwar, Y. A. S. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Etanol Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*). *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 47–53.
- Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34-48. DIO: <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>
<http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=994055&val=15177&title=Review%20Aktivitas%20Antioksidan%20dari%20Berbagai%20Sumber%20Buah-buahan%20di%20Indonesia>
- Ridho, E. L., Sari, R., & Wahdaningsih, S. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakum Dengan Metode DPPH (2,2-DIFENIL-1-PIKRILHIDRAZIL) [Skripsi Jurnal, Universitas Tanjungpura]. Repository Universitas Tanjungpura. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfarmasi/article/view/4290/4328>
- Rofiah, D. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengeringan Dan Penambahan Jahe Serta Lengkuas Sebagai Perasa Alami. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Santoso, U. (2013). Katuk, Tumbuhan Multi Khasiat. Bengkulu: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Unib. https://www.researchgate.net/publication/303994522_Katuk_Tumbuhan_Multi_Khasiat

- Sari , M. A. 2015.”Aktivitas Antioksidasi Teh Daun Alpukat (*Persea americana Mill*) Dengan Variasi Teknik Dan Lama Pengeringan.” *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sasmito, B. B., Titik, D. S., & Dearta, D. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau *Sonneratia Alba* Terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1), 109-115. DOI:10.21776/ub.jfmr.2020.004.01.16..
<https://jfmr.ub.ac.id/index.php/jfmr/article/view/370/169>
- Sayekti, D. E. (2016). Aktivitas Antioksidan Teh Daun Katuk Dengan Variasi Suhu Pengeringan [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta].
<https://core.ac.uk/download/pdf/148610497.pdf>
- Somantri, R., Tantri K. 2011. *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sumali. 2011. Pilihan Konsumsi Daun Graviola. Trubus 496 Maret 2011.
- Syahrul, S., Romdhani, R., & Mirmanto, M. (2016). Pengaruh Variasi Kecepatan Udara Dan Massa Bahan Terhadap Waktu Pengeringan Jagung Pada Alat Fluidized Bed. *Jurnal Dinamika Teknik Mesin*, 6(2), 119-126. DOI:10.29303/d.v6i2.15
<https://media.neliti.com/media/publications/59083-ID-pengaruh-variassi-kecepatan-udara-dan-mas.pdf>
- Taylerson, K. 2012. The health benefits of tea varieties from *Camellia sinensis*. *Journal. Project Advisor: Maria Donkin, School of Biomedical & Biological Science Plymouth University, Drake Circus, Plymouth, PL48AA*. Vol 5 (1), pp 304-312.
- Wazir, D., Ahmad, S., Muse, R., Mahmood, M., & Shukor, M. Y. (2011). Antioxidant activities of different parts of *Gnetum gnemon* L. *Journal Plant Biochemistry and Biotechnology*. 20(2):234-240
https://www.researchgate.net/publication/227133113_Antioxidant_activities_of_different_parts_of_Gnetum_gnemon_L
- Widyanto, P.S dan Nelistya, A. 2008. Rosella: Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan. Penebar Swadaya. Jakarta. 40 hal.

- Wijana, S., Sucipto, dan L. M. Sari. (2014). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawaijaya.
- Winangsih., Prihastanti, E., & Parman, S. (2013). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.) *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*, 21(1),19-25. DOI: 10.14710/baf.v21i1.6268 <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/janafis/article/view/6268/5284>
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta. Hlm.77-82.