

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M., Ariyanti, R. P. 2016. Manfaat Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) sebagai Antioksidan. *Jurnal Majority*, 5(3),130.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry ed. Washington DC. United State of America: s.n.
- Angelia, I. O. 2018. Uji Karakteristik Kopi Non Kafein dari Biji Pepaya dengan Variasi Lama Penyinaran. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 16-29.
- Amanto, S, B. 2019. Pengaruh Lama Blanching dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, kimia, Serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1-11.
- Apriyantono, A., Fardiaz, N.L., Puspitasari., A. dan Budiyanto, S. 2008. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Amos, 2009. Gambir sebagai Antibakteri dalam Formulasi Obat Kumur. *Jurnal Sains dan Teknol Indonesia*. 11(3): 188-192.
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, D, S., Azhar, F. 2014. Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha piperita, L.*) Terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (*Centella asiatica, L. Urban*). *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 79-88.
- Anjani, P, P., Andrianty, S., Widyaningsih, T, D. 2015. Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 203-214.
- Ahmad. 2011. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Basriman, I., Annisa, A, P. 2020. Mutu Minuman Teh dari Formulasi Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* Wight) dan Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, 2(1), 63-75.
- Bhara, Makna. 2009. *Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Campa, C. and A. Petitvallet. 2017. *Beneficial Compounds from Coffee Leaves. in Achieving Sustainable Cultivation of Coffee*. P. Lashermes (Ed.). Dodds Science Publishing, Cambridge, 237-258.
- Cabrera, C., Artacho, R. dan Gimenez, R. 2006. Beneficial Effects of Green Tea-A Review. *Journal Am Coll Nutr*, 25(2), 79-99.
- Dhalimi, A. 2006. Permasalahan Gambir (*Uncaria gambier* Roxb.) di Sumatera Barat dan Alternatif Pemecahannya. *Jurnal Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 5(1), 46-59.

- Damanik, D. D. P., Subakti, N. dan Hasibuan, R. 2014. Ekstraksi Katekin dari Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) dengan Metode Maserasi. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 3 (2), 10-14.
- Dewi, C, J, P, A, I., Ina, T, P., Yusasrini, A, L, N., 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10 (3), 413-423.
- Dibyanti, 2017. Aktivitas Antioksidan Pada Formulasi Teh Hijau Celup (*Camellia sinensis* L) Dengan penambahan Kulit Jeruk Nipis Dan Pandan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 11(2), 23-31.
- Davis, A. P., Govaerts, R., Bridson, D. M., Stoffelen, P. 2006. An Annotated Taxonomic Conspectus of the Genus *Coffea* (*Rubiaceae*). *Journal Botanical of the Linnean Society*, 31(6), 465-512.
- Dewi, J. K., Purwijantiningsih, E, M. L., Pranata, S. F. 2016. *Kualitas Teh Celup dengan Kombinasi Teh Olong dan Daun Stevia (Stevia rebaudiana Bertonii)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 13(1), 21-29.
- Deb, S. 2016. A Review of Withering in The Processing of Black Tea. *Journal of Biosystems Engineering*. 41(4), 365-372.
- Ediningsih dan Rahayuningsih, Sri. 2019. Ekstraksi, Isolasi, Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Katekin Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Al-Kimia*, 7(2), 177-188.
- Freddy H. T. S., Lubia, Z., Nainggolan, R. J. 2012. Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. Ilmu Pengetahuan Pangan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*, 1(1), 5-12.
- Farhoosh, R., G.A. Golmohamed and M.H. Khodaparast. 2007. Antioxidant Activity of Various Extracts of Old Tea Leaves and Black Tea Wastes (*Camellia sinensis* L.). *Journal Food Chemistry*. 100: 231-236.
- Gramza, A. M. 2007. Purification Process Influence on Green Tea Extracts Polyphenol Content and Antioxidant Activity. *Journal Acta Scientiarum Polonorum Technologia. Alimentaria*, 6(2), 41-48.
- Gomez, K. A. dan Gomez, A., 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Edisi Kedua ed. Jakarta: UI Press.
- Herawati, H. N., Nurawan. 2006. *Peningkatan Nilai Tambah Produk Teh Hijau Rakyat di Kecamatan Cikalong Wetan-Kabupaten Bandung*. Laporan penelitian Jawa Tengah: balai pengkajian teknologi pertanian.
- Hayani, E. 2003. Analisis Kadar Catechin dari Gambir dengan Berbagai Metode. *Buletin Teknik Pertanian Bogor*, 8(1), 30-36.

- Handayani V, Ahmad A.R., Sudir M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga dan Daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) RM Sm) Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Pharmaceutical Sciences and Research*. 1 (2): 86-93
- Izzreen, N. Q. M. N., Fadzelly. 2013. Phytochemicals and Antioxidant Properties of Different Parts of (*Camellia sinensis*) Leaves from Sabah Tea Plantation in Sabah, Malaysia. *International Food Research Journal*, 20(1), 307-312.
- Inti, K. 2008. *Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Isnawati A., Raini M., Sampurno, D. O., Mutiatikum, D., Gitawati, R. W. L. 2012. Karakterisasi Tiga Jenis Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) dari Sumatra Barat. *Jurnal Penelit Kesehatan*, 40(4), 201-208.
- Khare, P. and K. Shanker. 2016. Sources and Interventions for Biological activities. *BioFactors Journal*, 42(5), 504-514.
- Kailaku, S. I., Udin, F., Pandji, C., Amos. 2005. Analisis Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Permen Tablet dengan Formulasi Konsentrasi Pengisi, Pemanis dan Gambir. *Jurnal Pascapanen*, 2, 34-40.
- Kamsina, K., Firdausni, F., Silfia, S. 2020. Pemanfaatan Katekin Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) sebagai Pengawet Alami terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Litbang Industri*. 10(2), 89-95.
- Kurniatri, A, A., Adelina, R., Setyorini, A, H., Sulistyowati, I. 2015. Formulasi Tablet Salut Selaput Katekin dari Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 5(2), 83-89.
- Lazuardina, B. A., Farah, D., Purba, W., Rusindiyanto., Defri. 2022. Pemanfaatan Limbah Daun Kopi sebagai Minuman Kesehatan di Desa Sumberrejo, Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 2(1).
- Li, M., Zhu, K. X., Guo, X. N., Brijs, K., Zhou, H. M. 2014. Natural Additives in Wheat-Based Pasta and Noodle Products: Opportunities for Enhanced Nutritional and Functional Properties. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 13, 347-357.
- Mulyanti, F. 2002. Pengelolaan Pemangkasan Kopi Robusta di PTPN IX. *Institute Teknologi Bogor*.
- Muzaki dedy, Rekna Wahyuni. 2015. Pengaruh Penambahan Ginger Kering (*Zingiber officinale*) Terhadap Mutu dan Daya Terimah Teh Herbal Daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan* 6(2), 67-75.

- Marlinda. 2018. Identifikasi Kadar Katekin pada Gambir (*Uncaria gambier* Roxb). *Jurnal Optimalisasi*. 4(1), 23-30.
- Mawardi. 2021. Analisis Kandungan Klorofil pada Tingkat Perkembangan Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Agroplant*. 4(1).
- Mahmood, T., Akhtar, N., Khan, B. A. 2010. *The Morphology, Characteristics, and Medicinal Properties of (Camellia sinensis) Tea*. *Journal of Medicinal Plants Research*, 4(19), 2028-2033.
- Nasution, R. M., Manulang, B. M., Bathara L. 2020. Aktivitas Antioksidan Seduhan Daun Kopi Kawa Kering (*Coffea arabica* L) dengan Metode DPPH. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 3(1), 114-123.
- Pambayun, R., Gardjito M., Sudarmadji, S. K., Rahayu K. 2007. Kandungan Fenolik Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria gambier* Roxb) dan Aktivitas Antibakterinya. *Jurnal Agritech*, 27(20), 90.
- Putriana, R., Angkasa, R., Novianti, A., Dewanti, P, L., Ronitawati, P. 2019. *Analisis Kafein, Tanin, Aktivitas Antioksidan serta Nilai Organoleptik Teh Daun Arabika (Coffea arabica) Siap Konsumsi dengan Gula Fruktosasebagai Pemanis*. Universitas Esa Unggul.
- Putri, K, C, A., 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Teh Segar (*Camellia sinensis*) Terhadap Karakteristik Kimia Pangan Serta Organoleptik Kacang Pres Goreng Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 681-692.
- Pristiana, Y, D., Susanti, S., Nurwantoro. 2017. Antioksidan dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea sp.*): Potensi Aplikasi Bahan Alami untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2), 89-92.
- Putri, M, A, E., Devi, M., Soekopitojo, S., 2021. Kapasitas Antioksidan Teh Herbal Daun Nangka dan Rempah. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Toga Busana*, 16(1), 1-5.
- Panggabean E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Putra, W. S. 2009. *Kitab Herbal Nusantara: Aneka Resep dan Ramuan Tanaman Obat untuk Berbagai Gangguan Kesehatan*. Yogyakarta: Katahati.
- Rahmawati, Noveri, Wachyuni, A. F. 2013. Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Gambir Kering (*Uncaria gambier* Roxb.). *Jurnal Indonesia Chimica Acta*, 4, 1-6.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Rahayuningsih Sri, Ningsih Edin. 2019. Ekstraksi, Isolasi, Karakterisas dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Katekin Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Al-Kimia*, 7(2), 177-188.
- Ratanamarno, S., Surbkar, S. 2017. *Caffeine and Catechins in Fresh Coffee Leaf (Coffea Arabica) and Coffee Leaf Tea*. *Maejo International Journal of Science and Technology*, 211-218.
- Rauf Rusdin, Santoso Umar, Suparmo. 2010. Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *Jurnal Agritech*, 30(1): 1-5.
- Setiawan, A. E., Rahadian, D., Siswanti. 2015. Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensory Minuman Penyegar. *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(2), 64.
- Sabarni. 2015. Teknik Pembuatan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) Secara Tradisional. *Journal of Islamic Science and Technology*. 1(1), 105.
- Septiana, A. T., dan Asnani, A. 2002. Kajian Sifat Fitokimia Ekstrak Rumput Laut Coklat (*Sargassum duplicatum*) Menggunakan Berbagai Pelarut dan Metode Ekstraksi. *Jurnal Agrotek*. 6(1), 22-28.
- Setiawan, A. E., Siswanti. 2015. Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Penyegar. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(2), 1-9.
- Sari, Lusi intan. 2001. *Proses Pengolahan Biji Kopi Bubuk Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sriyadi Bambang. 2012. Analisis Kemiripan Morfologi Daun Beberapa Klon Teh Generasi Pertama. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*, 15(2), 51-58.
- Santoso, B., Tampubolon, O., Wijaya, A. dan Pambayun, R. 2014. Interaksi pH dan Ekstrak Gambir pada Pembuatan Edible Film Anti Bakteri. *Jurnal Agritech*, 34(1), 8-13.
- Wignyanto., Pulungan, H. N., Anwar, D. 2017. Formulasi Teh Celup Herbal (Kajian: Teh Hijau dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dan Bubuk Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb). *Universitas Brawijaya*.
- Woldesenebet, A. 2015. *Nutritional Composition, Phytochemical Screening, Processing Methods and Sensory Attributes of a Brew Made from Infusion of Matured Leaves of Arabica Coffee tree Consumed in Sidama, Kambata, and Harar Communities*. Ethiopia: Addis Ababa University.
- Wulandari. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.

- Wulandary, H., Hasibuan, H, F, U. 2020. Manfaat Daun Kopi Alternative Penurunan Tekanan Darah Tinggi Pada Akseptor Kb Suntik. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian*, 3(1), 407-411.
- Zainuddinnur, M., Meldayanoor, Nurhayati, 2016. Proses Pembuatan Teh Herbal Daun Sukun Dengan Optimasi Proses Pengeringan dan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Cengkeh. *Jurnal Teknologi Agro Industri*, 3(1), 14-21.