

DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Fikayuniar, L., Fauziah, S dan Melinda, L. 2022. Skrining fitokimia dan profil KLT dari fraksi N- heksana dan etil asetat pada kulit prain. *Jurnal Buana Farmasi*. 2 (3):1-5.
- Abulais, D., Yabansabra, R, Ydan Patiung, R, O. 2022. Uji proksimat (kadar air, kadar abu, dan kadar polifenol) dari kulit kopi asal Wamena. *Jurnal Kimia*. 6 (2): 69-74
- Agaus, R dan Agaus, V, R. 2019 Manfaat kesehatan tanaman pala (*Myristica Fragrans*). Fakultas kedokteran Universitas Haluoleo, kendari. *Medical Profession Journal Of Lampung (Medula) Vol 6* : 662-666.
- Anggorowati, A, D., Priandini, G dan Thufail. 2016. Potensi daun alpukat (*Persea american miller*) sebagai minuman teh herbal yang kaya antioksidan. *Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional Malang*. 6(1): 1-7.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2019. Statistik Perkebunan Indonesia. *Kementrian Pertanian, Jakarta*.
- Fauziyah, E., Kuswantoro, P dan Sanudin. 2015. Prospek pengembangan pala (*Myristica fragrans* Houtt) di hutan rakyat. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. 9 (1): 32-38.
- Fikriyah, U, Y dan Nasution, S, R. 2021. Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry*. 3 (2): 50-54
- Hadi, A, M. (2022). Study pembuatan teh daun kopi (*Coffe Sp*) dengan penambahan jahe merah (*Zingiber Officinale Var Rubrum Rhizome*). *Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makasar*. 121-129.
- Handoyo, D, L, Y dan Pranoto, M, E. 2020. Pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap pembuatan simplisia daun mimba (*Azadi Rachta Indica*). *Jurnal Farmasi Tinctura 1: (2)*. 45-54.
- Harun, N., Efendi, R dan Simanjutak, L. 2014. Penerimaan panelis terhadap teh herbal dari kulit buah manggis (*Garcinia Mangostana l*). dengan perlakuan suhu pengeringan. *Jurnal Ilmiah Tekonologi Pertanian SAGU Vol 13 (2)*: 7-18.
- Hayati, W, S., Lestari., W, M., Mardiah, S, S., Pertiwi, S., Ikaditya, L dan Februanti, S. 2019. Kandungan Gizi Dan Manfaat Teh Herbal. *Poltekkes Kemenkes Riau*. 2-42.
- Ida, N., Tahihrah dan Aaqila, A, N. 2023. Uji aktivitas antioksidan dan uji mutu fisik

- teh herbal bunga kembang telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Farmamedika*. 8 (2): 147-153.
- Irbah, N., Emilia, E., Ampera, D., Rosmiati, R dan Haryana, R, N. 2023. Analisis aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun kejo beling (*Strobilanthes crispus* BI). *Jurnal Gastronomi Indonesia*. 11 (1): 1-11.
- Kalay, M, A., Lamerkabel, S, A, J dan Thenu, J, L, F. 2015. Kerusakan tanaman pala akibat serangan penyakit busuk buah kering dan hama penggerek batang pala di Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Agroekotek*. 7 (2): 138-146.
- Kaplale, S, M, E, P., Palijama, S., dan Bremeer, R. 2023. Karakteristik kimia dan organoleptik teh herbal kulit pala (*Myristica fragrans* Houtt) dengan variasi lama pengeringan matahari. *Jurnal dan Sains Tekonologi Pangan*. 8 (5):6592-6603.
- Koloay, F, G., Lengkey, L dan Wannur, F. 2017. Karakteristik dan model pengeringan lapisan tipis daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt) menggunakan eksperimental dryer. *Jurusan Teknololgi*
- Kusuma, I, G, N, S., Putra, I, N, K dan Darmayanti, L, P, T. 2019. Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kulit kakao (*Theogroma ncacao* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan LPPM Bidang Sains dan Teknologi*. 8 (1): 14-22.
- Lattarisa, H, S., Breemer, R dan Palijama, S. 2022. Pengaruh lama waktu pengeringan terhadap karakteristik kimia dan sensorik teh herbal kulit buah pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Agrosilvopasuture Tech*. 1 (2): 66-72.
- Maulida, Z., 2020. Skrining fitokimia senyawa metabolit skunder ekstrak etanol daun sambung nyawa (*Gynura Procumbens* Miq). *Akademi Farmasi AL- Fatah Yayasan AL- Fatah Bengkulu*. 1-47
- Muhdhar, A, I, H, M., Rohman, F dan Tamalane, N, M. 2018. Keanekaragaman Tumbuhan Rempah Dan Pangan Unggulan Lokal. *Universitas Negeri Malang*. 1- 125.
- Novidiyanto dan Sutyanawan. 2022. Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan teh hijau tayu dari Provinsi Bangka Belitung dan teh hijau komersial. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 2(1): 74-81.
- Pratama, P., Faisal, M dan Muhtadin. 2019. Aplikasi oven pengering biji pala dengan memanfaatkan udara panas tungku pembakaran. *Program Studi Teknik Mesin, Universitas Abulyatma*. 774-781.
- Pratiwi, A., Kandowangko, Y, N dan Ahmad, J. 2021. Analisis kandungan antioksidan dari teh herbal suruhan (*peperomia pellucid*) segar dan kering. *Program Studi Biologi, Universitas Negeri Gorontalo*. 3(1): 12-15.
- Putri, A, M., Subchan, B dan Santoso, A. 2019. Identifikasi Flavonoid, Alkaloid dan

- tanin biji salak yang disangrai pada berbagai varian waktu. *Akademi Farmasi Putra Indonesia, Malang*. 2(1): 1-20.
- Rakhmah, N, A. 2019. Pengaruh metode pengeringan dan perlakuan kulit buah pala (*Myristica fragran* Houtt) terhadap karakteristik teh herbal celup. *Fakultas Teknik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan Bandung*. 1-22.
- Rumagit, M, H., Runtuwane, R, J, M dan Sudewi, S. 2015. Uji fitokimia dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak etanol spons (*Jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat*. 4(3): 1-10.
- Sari, K, D., Rachmawanti, D dan Prabawa, S, A. 2020. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus carica* L). *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta*. 12 (2).1-10.
- Siagian, N, D, I., Valentinus, P, B dan Nurwantoro. 2020. Karakteristik fisik kimia dan organoleptik teh celup daun tin dengan penambahan daun stevia (*Stevia rbadiana bertonii*) sebagai pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4 (1): 23-29.
- Sirait, M, S dan Enriyani, R. 2021. Skrining fitokimia dan pengaruh cara pengeringan terhadap kualitas ekstrak etanol daging buah pala. *Program studi Analisis Kimia, Politeknik AKA Bogor*. 45(2): 17-23.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 01-3836-2013. teh kering dalam kemasan. *BSN. Jakarta*.
- Sucianti, A.,Yusa, M, N dan Sugitha, M, I. 2021. Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik teh celup herbal daun mint (*Mentha piperita* L). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 10 (3):378-388.
- Supu, I., Usman, B., Basri, S dan Sunarmi. 2016. [engaruh suhu terhadap perpindahan panas material yang berbeda. *Jurnal Dinamika*. 07(1): 62-73.
- Umagapi, S., Hamid, M., Ibrahim, A dan Suratin, D. 2021. Mengidentifikasi kematangan buah pala berdasarkan ciri tekstur menggunakan metode *Backpropagation*. *Jurnal Teknologi Informatika*. 4(1): 1-6.
- Wattimena, Y, A dan Makaruku, H, M. 2022. Karakteristik budaya tanaman pala (*Myristica fragrans* Houtt) pola dusung di Kecamatan Leihitu Barat Kabupaten Maluku Tengah. *Fakultas Pertanian Program Studi Agroteknologi, Universitas Pattimura*. 10 (1): 38-44.
- Wiratara, P, R,W dan Ifadah, A,R. 2021. Karakteristik teh herbal daun kalistemon berdasarkan variasi suhu dan waktu pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.14(1): 16-22.
- Yamin, M., Ayu, D.F dan Hamzah, F. 2017. Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan mutu teh herbal daun ketepeng china (*Cassia Allata. L*). *Jurnal Faperta*. 4 (2):1-15.