

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianar, N., Batubara, R., & Julianti, E. (2015). *Nilai Kesukaan Konsumen Terhadap Teh Daun Gaharu Berdasarkan Letak Daun Pada Batang*. 1–5.
- Akbar, O., Ichsan, N., Handayani, M. T., Review, A., Akbar, O., & Ichsan, N. (2022). *Menjadi Produk Teh*. 1(01), 16–22.
- Ali, M. (2016). Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 3(1). <https://doi.org/10.37676/agritepa.v3i1.305>
- Andarwulan, N., Wijaya, H. C., & Cahyono, D. T. (2012). Aktivitas Antioksidan dari Daun Sirih (*Piper betle L.*). In *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* (Vol. 7, Issue 1, pp. 29–37).
- Andiani, T. M., Ratnasari, D., & Saula, L. S. (2022). Pengaruh Kadar Propilen Glikol Sebagai Humektan Terhadap Sediaan Lip Balm Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damascena P. Mill.*) Sebagai Pelembab Bibir. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4(6), 1707–1715.
- Anggaran, M. A., Ilmiah, M., & Mahfudhah, D. N. (2023). Antioxidant Activity of Several Types of Onions and Its Potensial as Health Supplements. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 12(1), 103–111. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Angin, Y. P., Purwaningrum, Y., Asbur, Y., Rahayu, M. S., & Nurhayati. (2019). Utilization of secondary metabolite content produced by plants in biotic stress. *Agriland : Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1), 39–47. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland/article/view/3471>
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amarylifolius Roxb.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta UR*, 14(1), 55–64.
- Anjarsari, I. R. D. (2016). *Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya Indonesia tea catechin : prospect and benefits*. 15(2), 99–106.
- Anjarsari, I. R. D., Murgayanti, & Suminar, E. (2022). Pemanfaatan Bunga Mawar Untuk Konsumsi Di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Dharmakarya*, 11(2), 172–175. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v11i2.33491>
- AOAC. (1999). Journal of AOAC Internasional. In *Rapid Food Analysis and Hygiene Monitoring* (Vol. 78, Issue 3). [https://doi.org/10.1007/978-3-642-58362-9\\_1](https://doi.org/10.1007/978-3-642-58362-9_1)
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 124–129. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i4.6>
- Arpah, M. (2001). *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Arumsari, K., Aminah, S., & Nurrahman, N. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint Dan Daun Stevia. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2), 79.

- <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.79-93>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Aulia, M. P., Rusmanto, R., Agustria, W., & ... (2023). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Serta Uji Kesukaan Teh Bunga Telang. *Agrotech ...*, 4(1), 1–5. <https://doi.org/10.36596/arj.v4i1.926>
- Azalia, D., Rachmawati, I., Zahira, S., Andriyani, F., Melia Sanini, T., & Rahmi Aulya. (2023). Uji Kualitatif Senyawa Aktif Flavonoid Dan Terpenoid Pada Beberapa Jenis Tumbuhan Fabaceae Dan Apocynaceae Di Kawasan Tngpp Bodogol. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 8(1), 32–43. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Aziza, N., Wijaya, E., Rinawati, Utami, R. N., & Negsih, T. A. (2024). *Pengantar Statistik : Analisis Varian ( ANOVA )* (Issue February).
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. (2014). Penetapan Kadar Flavonoid Metode AlCl<sub>3</sub> Pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 45–49. <https://doi.org/10.26874/kjif.v2i2.14>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. (2024). *Kabupaten Jember Dalam Angka* (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember (ed.)). BPS Kabupaten Jember.
- Caritá, A. C., Fonseca-Santos, B., Shultz, J. D., Michniak-Kohn, B., Chorilli, M., & Leonardi, G. R. (2020). Vitamin C: One compound, several uses. Advances for delivery, efficiency and stability. *Nanomedicine: Nanotechnology, Biology, and Medicine*, 24, 102117. <https://doi.org/10.1016/j.nano.2019.102117>
- Chang, C. C., Yang, M. H., Wen, H. M., & Chern, J. C. (2002). Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colometric methods. *Journal of Food and Drug Analysis*, 10(3), 178–182. <https://doi.org/10.38212/2224-6614.2748>
- Charolina, O., Alfatah, D., Rahayu, N., & Amrullah. (2022). Pemanfaatan Bunga Telang Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi di Dusun II Desa Air Sebakul Kecamatan Talang Empat. *Jurnal Semarak Mengabdi*, 1(1), 23–28. <https://jurnal.stiabengkulu.ac.id/index.php/jsm/article/view/18>
- Chaudhary, P., Janmeda, P., Docea, A. O., Yeskaliyeva, B., Abdull Razis, A. F., Modu, B., Calina, D., & Sharifi-Rad, J. (2023). Oxidative stress, free radicals and antioxidants: potential crosstalk in the pathophysiology of human diseases. *Frontiers in Chemistry*, 11(May), 1–24. <https://doi.org/10.3389/fchem.2023.1158198>
- Choiriyah, N. A. (2020). Kandungan Antioksidan Pada Berbagai Bunga Edible Di Indonesia. *AGRISAINTIFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 136. <https://doi.org/10.32585/ags.v4i2.892>
- Dewi, B. K., Kencana Putra, I. N., & Ari Yusasrini, N. L. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh

- Herbal Bubuk Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* W.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p01>
- Dewi, W. K., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). emanfaatan Daun Katuk (*Sauropus Adrogynus*) Dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu Pengeringan. *JOM Faperta UR*, 4(1), 3–7.
- Dhianawaty, D., & Ruslin. (2015). Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata cylindrica* (L) Beauv. (Alang-alang). *Majalah Kedokteran Bandung*, 47(1), 60–64. <https://doi.org/10.15395/mkb.v47n1.398>
- Diniyah, N., Giyarto, Subagio, A., & Akhiriani, R. A. (2015). Shelf Life Prediction of Beras Cerdas Made From Mocaf, Corn Flour Using Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Method of Arrhenius Approach. *Journal of Agro-Based Industry*, 32(1), 1–8.
- Edam, M., Suryanto, E., & Djarkasi, G. S. (2016). Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan minuman instan lemon kalamansi (*Citrus microcarpa*) dengan penambahan sari daun cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) dan daging pala (*Myristica fragrans*). *Journal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Vol.4(No.1), 1–8.
- Farisi, O. A., Patricia SM, S. B., Wulanjari, D., & Handoyo, T. (2022). Perancangan dan Penerapan Mini Landscape di Desa Karangpring Untuk Mendukung Program Agrowisata Bunga Mawar. *E-Prosiding Kolokium Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 312–320.
- Fiana, R. M., & Refdi, C. W. (2018). Pendugaan Umur Simpan Minuman Instan Teh Kombucha Menggunakan Pendekatan Kadar Air Kritis Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 150. <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.2.150-156.2018>
- Fikri, N., Rasdiansyah, R., & Zakaria, F. (2021). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyeduhan Terhadap Kualitas Minuman Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 492–500. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18287>
- Firdausi, Z., & Dwiyaniti, S. (2020). Perbandingan Proporsi Lidah Buaya dan Bunga Mawar Terhadap Hasil Jadi Masker Kertas (Sheet Mask). *E-Journal*, 7(3), 95–101.
- Fitriana, A., Harun, N., & Yusmarini. (2017). Mutu Teh Herbal Daun Keji Beling dengan Perlakuan Lama Pengeringan. *Agricultural Science and Technology Journal*, 16(2), 34–41.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 279–285.
- Hapsari, Y. I., Nur Avianda Lestari, Y., & Nita Prameswari. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C pada Jus Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.). *Jurnal Gizi*, 12(1), 37–45.
- Harahap, A. D., Efendi, R., & Harun, N. (2016). Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru Jl. Bina Widya No. 30 Km.

*Jom Faperta*, 3(2), 1–16.

- Harefa, N., Feronika, N., Kana, A. D., Hutagalung, R., Chaterine, D., & Bela, Y. (2020). Analisis Kandungan Vitamin C Bahan Makanan dan Minuman dengan Metode Iodimetri. *Science Education and Application Journal*, 2(1), 35. <https://doi.org/10.30736/seaj.v2i1.194>
- Harris, H., & Fadli, D. M. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora Sp*) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 53–62.
- Harun, N., Efendi, R., & Simanjuntak, L. (2014). Penerimaan Panelis Terhadap Teh Herbal Dari Kulit Buah Manggis ( *Garcinia Mangostana L.* ) Dengan Perlakuan Suhu Pengeringan. *SAGU*, 13(2), 2014.
- Hidayah, H., Farhamzah, Amal, S., & Dahlia, I. (2022). Aktivitas Kandungan Daun Sirih (*Piper Betle L.*) Sebagai Antioksidan : Literature Review Article. *Jurnal Buana Farma*, 2(3), 47–51. <https://doi.org/10.36805/jbf.v2i3.549>
- Imran, A. (2023). Literature Review : Potensi Tanaman Mawar Merah (*Rosa damascena*) Beserta Kandungan Senyawa di Dalamnya. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 3(3), 119–129. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v3i3.193>
- Jahangiri, Y., Ghahremanib, H., Torghabeh, J. A., & Salehi, E. A. (2011). Effect of temperature and solvent on the total phenolic compounds extraction from leaves of *Ficus carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 3(5), 253–259.
- Khumairoh, H. D., & Wicaksono, K. P. (2023). Uji Efisiensi Beberapa Jenis Kombinasi Pupuk Organik Limbah Daun Mawar pada Pembibitan Tanaman Mawar (*Rosa sp.*) Efficiency Test of Several Types of Combinations Organic Fertilizer of Rose Leaves Waste in Rose Nurseries (*Rosa sp.*). 11(5), 332–340.
- Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2020). Ekstraksi Buah Parijoto (*Medinilla Speciosa* Blume) Berbantu Ultrasonik Pada Berbagai Suhu, Waktu Dan Konsentrasi Pelarut Etanol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 29–38. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.01.4>
- Kurniawan, W. (2023). Efektivitas Antosianin Ekstrak Bunga Mawar Untuk Pengobatan Diabetes Mellitus Tipe 2. *HEALTHY : Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 2(2), 91–98. <https://doi.org/10.51878/healthy.v2i2.2413>
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. G. N. A. (2020). Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(September), 223–230.
- Leo, R., & Daulay, A. S. (2022). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Bervitamin Yang Disimpan Pada Berbagai Waktu Dengan Metode Spektrofotometri UV. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 105–115. <https://pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/home>
- Leonardo, F., Taufik, N. I., & Rianawati, D. (2019). Analisa Karakteristik Peminum Teh di Kota Bandung. *Jurnal Akuntansi Maranatha*, 11(1), 77–97. <https://doi.org/10.28932/jam.v11i1.1543>

- Lestari, M., Rusliana, E., Saleh, M., & Rasulu, H. (2018). Sifat Kimia Dan Organoleptik Teh Herbal Daun Pala. *Techno : Jurnal Penelitian*, 07(2), 177–190.
- Liangtao, Y. A. N., & Xiaoli, X. (2019). Umur Simpan Kopi Lengkuas Instan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) Dengan Pendekatan Persamaan Arrhenius. *Buana Sains*, 38(3), 3–6.
- Marisi, E. L. D., & Hasanah, N. H. (2023). Pengaruh Rebusan Daun Sirih Merah Terhadap Wktu Penyembuhan Luka Perineum Pada Ibu Post Partum. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan*, Vol 14(No 2), 415–423.
- Martini, N.K.A., Ekawati, N.G.A., Ina, P. . (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 327–340.
- Molyneux, P. (2004). The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26(December 2003), 211–219. <https://doi.org/10.1287/isre.6.2.144>
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H., & Aminah, S. (2010). Kadar Vitamin C , Mutu Fisik , pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa, L*) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 01(01), 43–51.
- Muniandy, P., Shori, A. B., & Baba, A. S. (2017). Comparison of the effect of green, white and black tea on *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus spp.* in yogurt during refrigerated storage. *Journal of the Association of Arab Universities for Basic and Applied Sciences*, 22, 26–30. <https://doi.org/10.1016/j.jaubas.2015.11.002>
- Mutyia. (2016). *Daya Terima Produk Minuman Jelly Dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*.
- Nadia, L. S., Lejap, T. Y. T., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 5–8. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5780>
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i2.77>
- Nur, S., Latief, M. F., Yamin, A. A., & Syamsu, J. A. (2022). Kualitas Fisik Hasil Pengeringan Jagung Sebagai Bahan Pakan Menggunakan Mesin Vertical Dryer. *Agribios*, 20(2), 171. <https://doi.org/10.36841/agribios.v20i2.2280>
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius Dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 189. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.20337>
- Nurminabari, I. S. (2021). Pendugaan Umur Simpan Teh Hitam (*Camellia Sinensis*) Celup Grade Fanning Dalam Kemasan Primer Berbeda. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 106–112. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4648>
- Panche, A. N., Diwan, A. D., & Chandra, S. R. (2016). Flavonoids: An overview.

- Journal of Nutritional Science*, 5. <https://doi.org/10.1017/jns.2016.41>
- Prasetyo & Inorihah. (2013). *Pengelolaan Budidaya Tanaman Obat-Obatan (Bahan Simplisia)*.
- Pratiwi, A. ., Yusran, Islawati, & Artati. (2023). Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 66–74. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Putri, A. R. W., & Nisa, F. C. (2015). Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Mawar Merah (*Rosa Damascene Mill*) Sortiran Metode Microwave Assisted Extraction. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 701–712.
- Putu, N., Putriyani, C., Suhartati, N., & Widanti, Y. A. (2024). The Effect of Heating Temperature on the Antioxidant Activity of Red Rose Water Distillation Waste (*Rosa damascena Mill*) Using Varying Distillation Methods. *Agrobiotek*, 1(1), 20–28.
- Rahmawati, N., Saati, E. A., & Wachid, M. (2020). Studi Pembuatan Minuman Serbuk Ekstrak Mawar Merah dengan Metode Foam Mat Drying. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), 88. <https://doi.org/10.22219/fths.v3i1.13063>
- Rahmi, S., & Susanti, D. (2023). Efektifitas Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sensori Teh Herbal Daun Kiriuh (*Chromolaen odorata L.*). *Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(02), 65–70.
- Ramadani, M., Salam, A., Jafar, N., & Amir, S. (2023). Umur Simpan Teh Herbal Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Pangan Fungsional Penanggulangan Hipertensi. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 12(1), 85–92.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 112, 53–68.
- Rif'an, Nurrahman, N., & Aminah, S. (2017). The influence of kind of dryer instrument to physical characteristics, chemistry and organoleptic of pumpkin soup instant. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 104–116.
- S, S. (2012). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Peternakan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Saati, E. A., RRD, T., Widjanarko, S. B., & Aulanni'am, A. (2012). Optimalisasi Fungsi Pigmen Bunga Mawar Sortiran Sebagai Zat Pewarna Alami Dan Bioaktif Pada Produk Industri. *Jurnal Teknik Industri*, 12(2), 133–140. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol12.no2.133-140>
- Sandana, F. B., Rawung, D., Ludong., M., & Mamuaja., C. (2020). Penentuan Umur Simpan Sirup Pala Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Dengan Pendekatan Arrhenius. *The Japanese Journal of Rehabilitation Medicine*, 57(6), 571–573. <https://doi.org/10.2490/jjrmc.57.571>
- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus*). *Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1(1), 46–52.

- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *XII*(2), 68–77.
- Setyaningsih, D., & Et, A. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sribudiani, E., Parlindungan, A. K., & Volliadi. (2011). *Kajian Suhu & Lama Pengeringan Teh Bunga Rosella* (pp. 9–15).
- Standar Nasional Indonesia. (2013). *Teh Kering Dalam Kemasan*.
- Sudarsi, Y., & Nst, M. R. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Teh Herbal Campuran Daging Buah Pare (*Momordica Charantia L.*) Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemairei* (Hook.) Britton & Rose). *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, *8*(2), 59–66. <https://doi.org/10.37859/jp.v8i2.717>
- Sugiat, D., Hanani, E., & Mun, A. (2010). Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Metanol Dedak Bebeapa Varietas padi (*Oryza sativa L.*). *Pharmaceutical Sciences and Research*, *7*(1). <https://doi.org/10.7454/psr.v7i1.3448>
- Sukmawati, C. (2014). *Kajian Pengaruh Konsentrasi Larutan KmnO4 dan Larutan NaCl dan Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan Buah Strawberry (*Fragia nillgerrensis*)*. Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Syafarina, M., & Taufiqurrahman, I. (2017). Perbedaan Total Flavonoid Antara Tahapan Pengeringan Alami Dan Buatan Pada Ekstrak Daun Binjai (*Mangifera Caesia*) (Studi Pendahuluan Terhadap Proses Pembuatan Sediaan Obat Penyembuhan Luka). *DENTINO Jurnal Kedokteran Gigi*, *1*(1), 84–88.
- Tiyani, U., Suharti, S., & Andriani, S. (2020). Formulasi Dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Untuk Memelihara Kadar Gula Darah Dan Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Penghangat Tubuh. *Journal of Holistic and Health Sciences*, *4*(1), 43–49. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v4i1.75>
- Wahyuni, R., Guswandi, & Rivai, H. (2014). Pengaruh Cara Pengeringan Dengan Oven, Kering Angin dan Cahaya Matahari Langsung Terhadap Mutu Simplisia Herba Sambiloto. *Fakultas Farmasi Universitas Andalas (UNAND) Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi (STIFARM) Padang*, *6*(2), 126–133.
- Werdhawati, A. (2014). Peran Antioksidan Untuk Kesehatan. *Biotek Medisiana Indonesia*, *3*(1), 59–68.
- Winarti, S., & Usman, D. S. (2015). Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Rekapangan*, *9*(2), 17–24.
- Windi. (2014). *Daya Hambat Minyak Atsiri Mawar (*Rosa damascena Mill*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus**. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Wrolstad, E. R., Giusti, & Monica, M. (2001). *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Vis Sepctroscopy*. *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*.
- Wulandari, R., Budiyanto, M. A. K., & Waluyo, L. (2016). Pengaruh Berbagai

Konsentrasi Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa Damascena* Mill) Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Agar-Agar Sebagai Sumber Belajar Biologi. *JPBI (Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia)*, 2(1), 48–56.  
<https://doi.org/10.22219/jpbi.v2i1.3371>

Wulandari, Y. W. (2020). Pendampingan Pengemasan Teh Mawar Untuk Mewujudkan Wirausaha Yang Berkelanjutan Di Desa Clutang Provinsi Jawa Tengah. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 948–957.  
<http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/download/SuppFile/3073/690>

Zahroh, F., & Agustini, R. (2021). Penentuan Kandungan Total Antosianin Yeast Beras Hitam (*Oryza Sativa* L. *Indica*) Menggunakan Metode Ph Differensial. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(2), 200–208.  
<https://doi.org/10.26740/ujc.v10n2.p200-208>

