

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, O. M., Nugraha, J., Hamdan, M., dan Turchan, A. 2022. Mechanism of the bioactive *Sargassum cristaefolium* in inhibiting inflammatory mediators in a nitroglycerin-induced migraine model in rats. *Pharmacogn J.* 14 (2) : 388-396.
- Arnold, T. M. dan Targett, N. M. 2000. Evidence for metabolic turnover of polyphenolics in tropical brown algae. *J. Chem. Ecol.* 26 : 1393-1408.
- Astiana, I., Lahay, A. F., Utari, S. P. S. D., Farida, I., Samanta, P. N., Budiadnyani, I. G. A., dan Febrianti, D. 2023. Karakteristik organoleptik dan nilai gizi biskuit ikan dengan fortifikasi tepung surimi ikan swanggi (*Priacanthus Tayenus*). *JPHPI* 26 (1) : 107-116.
- Adawiyah, D. R., Puspitasari, D., dan Lince. 2017. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 31 (1) : 9-20.
- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., dan Chueamchaitrakun, P. 2019. Perbandingan profil sensori teh hijau menggunakan metode analisis deskripsi kuantitatif dan CATA (*Check All That Apply*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 30 (2) : 161-172.
- Allemann, I. B. dan Bauman, L. 2009. *Antioxidants Cosmetic Dermatology: Principles and Practice*, 2nd Ed. New York : McGraw-Hill Professional.
- Apriyantono, A. 2001. *Analisis Sensori Deskriptif*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aqil, F., Ahmad, I., dan Mehmood, Z. 2006. Antioxidant and free radical scavenging properties of twelve traditionally used indian medical plants. *Turk J Biol* 30 : 177-183.
- Ardie, A. M. 2011. Radikal bebas dan peran antioksidan dalam mencegah penuaan. *Medicinus* 24 (1) : 4-12.
- Aruoma, I. O. 1994. Nutrition and health aspects of free radical and antioxidants. *Food and Chemical Toxicology* 32 (7) : 671-683.
- Atmaja, M. I. P., Maulana, H., Shabri., Riski, G. P., Fauziah, A., dan Harianto, S. 2021. Evaluasi kesesuaian mutu produk teh dengan persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standarisasi* 23 (1) : 43-52.
- Arifan, F., Winarni, S., Handoyo, G., Nurdiana, A., & Risdiyanti, S. 2018. An analysis of antioxidants, organoleptics, and hedonics with variations of boiling time in jasmine tea and jasmine root tea a study on Kaliprau, Pemalang. In *Journal Of Physics: Conference Series* 1025 (1) : 012066.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Teh Kering dalam Kemasan*. SNI 3836:2013. Jakarta: Badan standarisasi Nasional.

- Blainski, A., Lopes, C. G., and De, M. J. 2013. Application and analysis of the Folin Ciocalteu method for the determination of the total phenolic content from *Limonium brasiliense* L. J. MDPI Molecules 18 (6) : 6852-6865.
- Boonkorn, P. 2016. Impact of hot water soaking on antioxidant enzyme activities and some qualities of storage tomato fruits. International Food Research Journal : 23 (3) : 934-938.
- Clarke G., K. N., C. H. Ting, Wiart, and J. Fry. 2013. High correlation of (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) (DPPH) radical scavenging, Ferric Reducing Activity Potential and total phenolics content indicates redundancy in use of all three assays to screen for antioxidant activity of extract of plants from the Malaysian rainforest. Antioxidant 2 (1) : 1-10.
- Dalimartha. 2009. Atlas Tumbuhan Indonesia Jilid I. Jakarta : Trubus Astiwijaya.
- Dhurhanian, C. E. dan Novianto, A. 2018. Uji kandungan fenolik total dan pengaruhnya terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai bentuk sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia 5 (2) : 62-68.
- Diniz, P. H. G. D., Pistonesi, M. F., Alvarez, M. B., Band, B. S. F., dan De, A. M. C. U. 2015. Simplified tea classification based on a reduced chemical composition profile via Successive Projections Algorithm Linear Discriminant Analysis (SPA-LDA). Journal of Food Composition and Analysis 39 (2015) : 103-110.
- Elfariyanti, Zarwinda, I., Mardiana, dan Rahmah. 2022. Analisis kandungan vitamin C dan aktivitas antioksidan buah-buahan khas dataran tinggi Gayo Aceh. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan 9 (2) : 161-170.
- Elsharif, S. A., Banerje, A., & Buettner, A. 2015. Structure-odor relationships of linalool, linalyl acetate and their corresponding oxygenated derivatives. *Sec. Food Chemistry* 3 : 1-10.
- Eren, H. 2013. Daun Ampuh Pembasmi Penyakit. Yogyakarta : Nusa Creativa.
- Erniati, F. Z., Prangdimurti, E., dan Adawiyah, D. 2016. Seaweed potential: bioactive compounds studies and its utilization as a functional food product. Aquatic Sciences Journal 3 (1) : 12-17.
- Fajrina, A., Jubahar, J., dan Sabirin, S. 2016. Penetapan kadar tanin pada teh celup yang beredar di pasaran secara Spektrofotometer UV-Vis. Jurnal Farmasi Higea 8 (2) : 133-142.
- Fitriya, Wahdan. 2012. Efek Suhu dan Lama Penyangraian Biji Wijen (*Sesamum Indicum* L.) Terhadap Kerusakan Oksidatif dan Perubahan Flavor Minyak Wijen. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Tesis.

- Garretson, L., Tyl, C., and Marti, A. 2018. Effect of processing on antioxidant activity, total phenols, and total flavonoids of pigmented heirloom beans. *Journal of Food Quality* 2018 : 7836745.
- Gazali, M., Nurjanah, dan N. P. Zamani. 2018. Eksplorasi senyawa bioaktif alga cokelat *Sargassum* Sp. Agardh sebagai antioksidan dari pesisir Barat Aceh. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 21 (1) : 167-178.
- Gazali, M. dan Zuriat. 2019. Sosialisasi potensi lokal Aceh Barat melalui pemanfaatan alga cokelat (*Sargassum* sp.) kepada masyarakat pesisir di Pantai Lhok Bubon Aceh Barat. *Marine Kreatif* 3 (2) : 14-20.
- Gazali, M., Nurjanah., Zamani, N. P., Zuriat., Suriani, M., Alfitrah, R., Syafitri, R., Hanum, Z., Zurba, N., Febrina, C. D., and Chermahini, S. H. 2022. Antioxidant activity of green seaweed *Caulerpa racemose* (Försskal) J. Agardh from Balai Island Water, Aceh. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 1033 (2022) : 1-9.
- Guiry, M. D and Guiry, G. M. 2023. *AlgaeBase: Sargassum cristaefolium* C.Agardh. World-wide electronic publication. National University of Ireland.
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., dan Subarnas, A. 2018. Artikel tinjauan: antioksidan untuk kulit. *Farmaka* 16 (2) : 135-151.
- Halvorsen, B. L., Holte, K., Myhrstad, C. W. Barikmo, I.,Hvattum, B., Remberg, S. F., Wold, A., Haffner, K., Halvard, B., Lene, F. A., Moskaug, O., Jacobs, D. R., and Blomhoff, R. 2002. A systematic screening of total antioxidants in dietary plants. *J Nut* 132 (3) : 461-471.
- Hermawan, D. R., Widodo, D. W., dan Setiawan, A. B. 2020. Klasifikasi bunga melati berdasarkan jenis menggunakan metode *Learning Vector Quantization* (LVQ). *Seminar Nasional Inovasi Teknologi* : 143-148.
- Hieronymus. 2013. *Tumpas Penyakit dengan 40 Daun dan 10 Akar Rimpang*. Yogyakarta : Cahaya Jiwa.
- Hootman, R. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation*. Astm, Philadelphia.
- Hutabarat, H. 2019. *Penambahan Bunga Melati dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Daun Jambu Biji*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Skripsi.
- Jain, P. K., and Agrawal, R. K. 2008. Antioxidant and free radical scavenging properties of developed mono- and polyherbal formulations. *Asian J. Exp. Sci* 22 (3) : 213–220.
- Janeiro, P. and A. M. Brett. 2004. Catechin electrochemical oxidation mechanisms. *Analytica Chimica Acta* 518 (1-2) : 109-115.

- Jasson, N. 2005. The determination of total phenolic compounds in green tea. [Http://Folinciocalteu/Method/Colorimetric](http://Folinciocalteu/Method/Colorimetric) (Diakses 6 Juni 2023)
- Javanmardi, J., C. Stushnoff, E. Locke, and J. Vivanco. 2003. Antioxidant activity and total phenolic content of Iranian *Ocimum* accessions. *Food Chemistry* 83 (2003) : 547-550.
- Jaya, P. M., Raguathan, R., and Josteena, J. 2019. Evaluation bioactive compounds from *Jasminum polyanthum* and its medicinal properties. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics* 9 (2) : 303-310.
- Ibroham, M. H., Jamilatin, S., dan Kumalasari, I. D. 2022. A review: potensi tumbuhan di Indonesia sebagai antioksidan alami. *Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ* : 1-13.
- Kadi, A. 2005. Beberapa catatan kehadiranmarga sargassum di perairan Indonesia. *Oseana* 30 (4) : 19-29.
- Karadag, A. B., Ozcelik, dan Saner, S. 2009. Review of methods to determine antioxidant capacities. *Foodanalytical Methods* 2 (1) : 41-60.
- Karleskint, G., Turner, R., and Small, J. 2010. *Introduction to Marine Biology*, Third Edition. Brooks/Cole Cengage Learning, Belmont, Ca.
- Kartini, A. 2020. Aktivitas Antioksidan Fukoidan dari *Sargassum Hystrix* yang Diekstrak Menggunakan Etanol. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kartikaningsih, H., Yahya., Dayuti, S., Tumulyadi, A., dan Umam, R. S. 2019. Characteristics brown seaweed tea *Sargassum cristaefolium* from Talango Island, Madura, East Java. *AIP Conference Proceedings* 2120 (1) : 030016.
- Kate, D. I. 2014. Penetapan Kandungan Fenolik Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (1,1- Diphenyl-2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Metanolik Umbi Bidara Upas (*Merremia Mammosa* (Lour) Hallier F.). Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Skripsi.
- Katrin, dan Bendra, A. 2015. Aktivitas antioksidan ekstrak, fraksi dan golongan senyawa kimia daun *Premna Oblongata* Miq. *Pharm Sci Res* 2 (1) : 21-31.
- Khanipah, N. 2021. Isolasi Minyak Atsiri dari Bunga Melati (*Jasminum Sambac*) dan Penggunaannya Pada Sediaan Aromaterapi. Program Studi Diploma III Farmasi. Politeknik Harapan Bersama. Tugas Akhir.
- Koh, H. S. A., J. Lu, and W. Zhou. 2019. Structure characterization and antioxidant activity of fucoidan isolated from *Undaria pinnatifida* grown in New Zealand. *Carbohydrates Polymers* 212 (2) : 178-185.
- Koivikko, R. J. 2008. *Brown Algal Phlorotannins Improving and Applying Chemical Methods*. Turun Yliopisto, Turku.

- Krishnaveni, A. and Santh, R. T. 2011. Prelimnar pharamcognostical and phytochemical standardization of *Jasminum Sambac*. *Int.Journal Pharmacy and Res Develop* 3 (5) : 77-82.
- Kristian, J., Zain, S., Nurjanah, S., Widayasanti, A., dan Putri, S. H. 2016. Pengaruh lama ekstraksi terhadap rendemen dan mutu minyak bunga melati putih menggunakan metode ekstraksi pelarut menguap (*Solvent Extraction*). *Jurnal Teknotan* 10 (2) : 34-43.
- Kumalaningsih, S. 2007. Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Surabaya : Trubus Agrisana.
- Kustina, Laina. 2006. Studi Kasus Fisika Pangan Hasil Pembuatan The Rumput Laut Jenis *Sargassum*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusumaningrum, I., Hastuti, R. B., dan Haryanti, S. 2007. Pengaruh perasan *Sargassum crassifolium* dengan konsentrasi yang berbeda terhadap pertumbuhan tanaman kedelai (*Glycine max* (L) Merrill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 17 (2) : 17-23.
- Larasati, P. dan Amir, H. 2021. Perendaman dalam air 85°C meningkatkan aktivitas antioksidan, antidiabetes, dan tingkat penerimaan konsumen teh *Sargassum Crassifolium*. *JPHPI* 24 (2) : 200-208.
- Larasati, P. 2021. Pengaruh Lama Perendaman dalam Air Pada Suhu 85°C Terhadap Aktivitas Antioksidan, Antidiabetes dan Tingkat Penerimaan Konsumen Teh Rumput *Sargassum crassifolium*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Laughton M. J., Evans P. J., Moroney M. A., Hoult J. R., dan Halliwell, B. 1991. Inhibition of mammalian 5-lipoxygenase and cyclo-oxygenase by flavonoids and phenolic dietary additives. Relationship to antioxidant activity and to iron ion-reducing ability. *Biochem Pharmacol* 42 (9) : 1673–81.
- Lawless, H, and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation Of Food Principles and Practices* Second Edition. Springer, New York.
- Lee, K. L., Kim, Y. J., Lee, H. J., dan Lee, C. H. 2003. Cocoa has more phenolic phytochemical and higher antioxidant capacity the teas and red wine. *J. Agric. Food Chem* 51 : 7292-7295.
- Lelita, D. I., Rohadi, M. P., dan Putri, A. S. 2018. Sifat antioksidatif ekstrak teh (*Camelia sinensis* Linn.) jenis teh hijau, teh hitam, teh oolong, dan teh putih dengan pengeringan beku (*freeze drying*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Penelitian* 13 (1) : 15-30.
- Lim, Y. Y., Teng, L. T., dan Jhi, T. J., 2006. Antioxidant properties of guava fruit: comparison with some local fruits. *Sunway academic journal* 3 : 9-20.

- Maesaroh, K., Kurnia, D., Dan Anshori, A. A. 2018. Perbandingan metode uji aktivitas antioksidan DPPH, FRAP, dan FIC terhadap asam askorbat, asam galat, dan kuersetin. *Chimica Et Natura Acta* 6 (2) : 93-100.
- Maghfiroh. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Melati (*Jasminum Sambac*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Atcc 25923 dan *Singella Flesneri* Atcc 1202. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Skripsi.
- Manteu, S. H., Nurjanah, dan Abdullah, A. 2021. Efektivitas karbon aktif dalam pembuatan garam rumput laut cokelat (*Sargassum polycystum* dan *Padina minor*). *JPHPI* 24 (3) : 407-416.
- Maryam, St., Baits, M., dan Ainun, N. 2015. Pengukuran aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) menggunakan metode FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 2 (2) : 115-118.
- Miyashita, K., Mikami, N., Hosokawa, M. 2013. Chemical and nutritional characteristics of brown seaweed lipids: a review. *J. Funct. Foods* 5 : 1507-1517.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn J. Sci. Technol* 26 (2) : 211–219.
- Moon, J. K. dan Shibamoto, T. 2009. Antioxidant assays for plant and food components. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57 (5) : 1655- 1666.
- Murray, R. K., Granner, D. K., dan Rodwell, V. W. 2009. *Biokimia Harper*, (Andri Hartono). Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran, Egco.
- Muthia, R., R. Saputri, dan S. A. Verawati. 2019. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah mundar (*Garcinia Forbesii* King.) menggunakan metode DPPH (2,2-Diphenyl-L-Picrylhydrazil). *Jurnal Pharmascience* 6 (1) : 78-82.
- Narain, N. dan Neta, M. T. S. L. 2018. Volatile components in seaweed. *Examines Mar Biol Oceanogr* 2 (2) : 195-201.
- Ningrum, A. M. dan Chasani, A. R. 2021. Numerical Phenetic and phylogenetic relationships in silico among brown seaweeds (Phaeophyceae) from Gunungkidul, Yogyakarta, Indonesia. *Biodiversitas* 22 (6) : 3057-3064.
- Nurhayati, Siadi, K., dan Herjono. 2012. Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan lama penyimpanan pada kadar fenolat total pasta tomat. *J.Chem. Sci* 1 (2) : 158-163.
- Nurjanah, S., Sulistiani, I., Wisyasanti, A., dan Zain, S. 2016. Kajian ekstraksi minyak atsiri bunga melati (*Jasminum sambac*) dengan metode enfleurasi. *Indonesian journal of essential oil* 1 (1) : 12-20.

- Nurjanah, Aprilia, B. E., Fransiskayana, A., Rahmawati, M., dan Nurhayati. 2018. Senyawa bioaktif rumput laut dan ampas teh sebagai antibakteri dalam formula masker wajah. *JPHPI* 21 (2) : 304-316.
- Nursyamsi, F. N. dan Husni, A. 2021. Soaking time in lime solution increases the antioxidant activity, antidiabetic activity, and consumer acceptance level of *Sargassum polycystum* seaweed tea. *Journal of Hunan University* 48 (7) : 276-285.
- Nuryanti, I. F., Adharani, N., dan Rachmawati, N. F. 2020. Pengaruh variasi lama perendaman terhadap uji kadar air dan uji hedonik teh rumput laut *Padina australis*. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan* 2 (2) : 71-80.
- Panda, S. K. 2012. Assay Guided Comparison for Enzymatic and Non-Enzymatic Antioxidant Activities with Special Reference to Medicinal Plants. In El-Missiry, M.A. (Ed.). *Antioxidant Enzyme*. Intechopen. Rijeka.
- Pisoschi, A. M. and Negulescu, G. P. 2011. Methods for total antioxidant activity determination: a review. *Biochemistry and Analytical Biochemistry* 1 (1) : 1-10.
- Podungge, A., L. J. Damongilala., dan H. W. Mewengkang. 2018. Kandungan antioksidan pada rumput laut *Eucheumas Spinosum* Yang diekstrak dengan metanol dan etanol. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 6 (1) : 197-201.
- Prasedya, E. S., Ferdiansyah, A., Martyasari, N. W. R., Ilhami, B. K., Abidin, A. S., Padmi, H., Fahrurrozi., Juanssilfero, A. B., Widyastuti, S., dan Sunarwidhi, A. L. 2021. Effect of particle size on phytochemical composition and antioxidant properties of *Sargassum cristaefolium* ethanol extract. *Nature Portfolio* 11 (17876) : 1-9.
- Prayoga G. 2013. Fraksinasi, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis* Lour). Fakultas Farmasi. Universitas Indonesia.
- Prior, R. L., Wu, X, dan Schaich, K. 2005. Standarized methods for determination of antioxidants capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *J. Agric. Food Chem* 53 (10) : 4290-4302.
- Puangpronpitag D., P. Areejitranusorn, P. Boonsiri, M. Suttajit, and P. Yongvanit. 2008. Antioxidant activity of polyphenolic compound isolated from *Antidesma thwaitesianum* Müll. seeds and marcs. *Journal Of Food Sciences* 73 (9) : 648–653.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U. 2010. Aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik pada kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) segar dan setelah blanching. *Jurnal Agritech* 30 (2) : 68-74.

- Puspantari, W., Kusnandar, F., Lioe, H. N., dan Laily, N. 2020. Penghambatan fraksi fukoidan rumput laut cokelat (*Sargassum polycystum* dan *Turbinaria conoides*) terhadap α -amilase dan α -glukosidase. *JPHPI* 23 (1) : 122-136.
- Putri, R.M.S. dan H. Mardesci. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna Placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7 (2) : 19-29.
- Qamariah, N., Handayani, R., dan Mahendra, A. I. 2022. Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ekstrak etanol umbi hati tanah. *Jurnal Surya Medika* 7 (2) : 124-131.
- Rakhmi, T. A., S. D. Indrasari, dan D. D. Handoko. 2013. Karakterisasi aroma dan rasa beberapa varietas beras lokal melalui *Quantitative Descriptive Analysis* Method. *Informatika Pertanian* 22 (1) : 37-44.
- Razzaaq, Alfandy. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik *Flakes* Yang Difortifikasi Nanokapsul Karotenoid dari *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Reshma, D., Anitha, C. T., dan Tharakan, S. T. 2021. Phytochemical and pharmacological properties of five different species of *Jasminum*. *Journal plant archive* 21 (2) : 126-136.
- Rizal, M. F. 2017. Karakteristik Flavor Lele Asap Kemasan Kaleng dengan Berbagai Bumbu Tradisional Khas Indonesia. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rohadi dan S. B. Wahjuningsih. 2018. Studi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinensis* Linn.) Jenis Teh Putih Kaligua, Produksi PT. Perkebunan Nusantara IX. Laporan Hasil Penelitian LPPM USM. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: proses, karakteristik, dan komponen fungsionalnya. *Foodreview Indonesia* 10 (8) : 34-37.
- Rosida, D. F. 2011. Reaksi Maillard: Mekanisme dan Peran dalam Pangan dan Kesehatan. Edisi pertama. Yayasan Humaniora: Yogyakarta.
- Santoso. 2014. SPSS 22. Jakarta: Pt. Elex Media Komptindu.
- Saefudin, Marusin, S., dan Chairul. 2013. Aktivitas antioksidan pada enam jenis tumbuhan Sterculiaceae. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* 31 (2) : 103-109.
- Saraswati, Giantina, G., Giriwono, P. E., Faridah, D. N., Iskandriati, D., dan Andarwulan, N. 2020. Water and lipid-soluble component profile of *sargassum cristaefolium* from different coastal areas in Indonesia with potential for developing functional ingredient. *Journal of Oleo Science* 69 (11) : 1517-1528.

- Seng, J L., A. W. M. Wan, dan Y. M. Mohamad. 2017. Seaweed tea: fucoidan-rich functional food product development from Malaysian brown seaweed, *Sargassum Binderi*. *Sains Malaysiana* 46 (9) : 1573– 1579.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Shams, M., Afsharzadeh, S., dan Balali, Gh. 2015. Taxonomic study of six *Sargassum* species (*Sargassaceae*, *Fucales*) with compressed primary branches in the Persian Gulf and Oman Sea including *S. Binderi* Sonder a new record species for algal flora, Iran. *Journal of Sciences, Islamic Republic of Iran* 26 (1) : 7-16.
- Shen, J. X., Rana, M. M., Liu, G. F., Ling, T. J., Gruber, M. Y., dan Wei, S. 2017. Differential contribution of jasmine floral volatiles to the aroma of scented green tea. *Journal Of Food Quality* 2017 (23) : 1-10.
- Sies, H. 2019. Oxidative stress. In *Stress: Physiology, Biochemistry, and Pathology* 3 : 153–163.
- Sies, H., and Jones, D. P. 2020. Reactive Oxygen Species (ROS) as pleiotropic physiological signalling agents. *Nature Reviews Molecular Cell Biology* 21 (7) : 363–383.
- Sihite, N. W. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Melati (*Jasminum sambac* Ait) Sebagai Antimikroba Pada Sosis Tempe. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Tesis.
- Silva, D. K., Bambaranda, S. M., dan Mudannayake, D. C. 2022. Herbal tea utilizing two brown seaweeds; *Sargassum cristaefolium* and *Sargassum crassifolium*. *Adv. Technol* 2 (1) : 38-49.
- Sinurat, E. dan T. D. Suryaningrum. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh rumput laut *Sargassum* sp. berdasarkan variasi lama perendaman. *JPHPI* 22 (1) : 581– 588.
- Situmorang, R. A. 2007. Studi Pembuatan Sirup Teh Menggunakan Bahan Baku Teh Hitam Dengan Penambahan Bunga Melati. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Stone, H., R. Bleibaum, dan H. A. Thomas. 2012. *Sensory Evaluation Practices*, Fourth Edition. Elsevier.
- Suhaila, P. 2019. Aktivitas Antioksidan Fukoidan *Sargassum hystrix* dari Teluk Awur Jepara. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sukardi, S., Mahendra N. N., Mulyadi, A. F. dan Sucipto, S. 2016. Efek *Pulsed Electric Field* (Pef) pada rendemen dan kualitas minyak bunga melati (*Jasminum*

- sambac*) (kajian rasio bahan dan pelarut). Indonesian Journal Of Essential Oil 1 (1) : 30-43.
- Sunarni, T. S., Pramono, R. dan Asmah. 2007. Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol*). Majalah Farmasi Indonesia 18 (3) : 111-116.
- Supirman, Hartati K., and Kartini Z. 2012. The effect of differences in pH soaking lime (*Citrus auratifolia*) with sun drying on the chemical quality of brown algae tea (*Sargassum fillipendula*). Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan 1 (1) : 46-52.
- Suryono, C., L. Ningrum, dan T. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dari produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. Jurnal Pariwisata 5 (2) : 96-107.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suyanti, Sulusi, P., dan Sjaifullah. 2003. Sifat fisik dan komponen kimia bunga melati *Jasminum Officinale*. Bulletin Plasma Nutfah 9 (2) : 19-22.
- Tahir, M. M., Zainal., dan Darma. Aktivitas antioksidan dan karakteristik organoleptik minuman daun sukun (*Artocarpus altilis*) dengan penambahan bunga melati (*Jasminum sambac* Ait.). Journal of Agritech science 1 (2) : 1-11.
- Tang, Y., Sheng, J., He, X., Sun, J., Wei, Z., Liu, G., Li, C., Lin, B. dan Li, L. 2021. Novel Antioxidant and hypoglycemic water-soluble polysaccharides from jasmine tea. *Foods* 10 (10) : 2375.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustry 5 (2) : 66-73.
- Teshome, K. 2019. Effect of tea processing methods on biochemical composition and sensory quality of black tea (*Camellia sinensis* L. O. Kuntze): A review. Journal of Horticulture and Forestry 11 (6) : 84-95.
- Vijayabaskar, P., N. Vaseela, and G. Thirumaran. 2012. Potential antibacterial and antioxidant properties of a sulfated polysaccharide from the brown marine. Chines Journal of Natural Medicines 10 (6) : 421-428.
- Widowati, W., Jaeva, W. B., Nadya, S., Amalia, A., Arumwardana, S., Kusuma, H. S., dan Arinta, Y. 2018. Antioxidant and antiaging activities of *Jasminum sambac* extract, and its compounds. *Journal of Reports in Pharmaceutical Sciences* 7 (3) : 270-285.
- Widyastuti, W. dan Hilaliyati, N. 2021. Potensi ekstrak buah jambu jamblang (*Syzygium cumini* L.Skeel) sebagai antioksidan dan tabir surya. Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa 4 (1) : 112-119.

- Winangsih, E., Prihastanti., dan Parman, S. 2013. Pengaruh Metode pengeringan terhadap kualitas simplisia lempuyang wangi (*Zingiber aromaticum* L.). Jurnal Anatomi dan Fisiologi 21 (1) : 19-25.
- Winarno, F. G. 2004. Hasil-hasil Simposium Penganekaragaman Pangan. Prakarsa Swasta dan Pemda. Jakarta.
- Wiyarsih, B. 2014. *Sargassum Cristaefolium*. Retrieved from Kelautanundip.com: kelautanundip.com/Artikel-Read.
- Wiyono, A.E., W. Amilia, I.B. Suryaningrat. 2019. Penerimaan konsumen terhadap *liquid body soap* ekstrak tembakau dan analisis harga pokok produksinya. Jurna Agroteknologi 13 (1) : 75-84.
- Wouthuyzen, S., Herandarudewi, S., dan Komatsu, T. 2016. Stock assessment of brown seaweeds (*Phaeophyceae*) along the Bitung-Bentena Coast, North Sulawesi Province, Indonesia for alginate product using satellite remote sensing. Procedia Environmental Science 33 (12) : 553-561.
- Wulan, Yudistira, A., dan Rotinsulu, H. 2019. Uji aktivitas antioksidan dari ekstrak ethanol daun *Mimosa pudica* Linn. menggunakan metode DPPH. Jurnal Parmacon 8 (1) : 106-113.
- Wuryaningsih. 1994. Melati. Penelitian Tanaman Hias Pelita V. Sub Balai Penelitian Hortikultura Cipanas.
- Yin, Y., Zhang, N., Diao, Y., Hua, R., Huang, J., Han, S., dan Li, J. 2017. Nitric oxide-mediated pathways and its role in the degenerative diseases. Frontiers In Bioscience 22 (5) : 824-834.
- Yoga, I. 2015. Penentuan konsentrasi optimum kurva standar antioksidan; asam galat; asam askorbat dan trolox terhadap radikal bebas DPPH (2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl) 0,1 mm. Proceedings Seminar Nasional Fmipa Undiksha 5 : 316-321.
- Zhang, C., Zhou, C., Tian, C., Xu, K., Lai, Z., Lin, Y., and Guo, Y. 2023. Volatilomics analysis of jasmine tea during multiple rounds of scenting processes. Foods 12 (4) : 1-19.