

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, O.M., J. Nugraha, M. Hamdan, & A. Turchan. 2022. Mechanism of the Bioactive *Sargassum cristaefolium* in Inhibiting Inflammatory Mediators in a Nitroglycerin-Induced Migraine Model in Rats. *Pharmacognosy Journal*, 14(2): 388-396.
- Afrianto, E., E. Liviawaty, O. Suhara, & H. Hamdani. 2014. Pengaruh suhu dan lama blansing terhadap penurunan kesegaran filet tagih selama penyimpanan pada suhu rendah. *Jurnal Akuatika*. 5(1): 45-54.
- Algaebase. 2022. https://www.algaebase.org/search/species/detail/?species_id=4088. Diakses pada 5 Juni 2023.
- Alura, N. C., D. P. Alura, I. C. Casillano. 2016. Sargassum tea: Its acceptability and quality. *International Journal of Current Research*. 8: 34582-34586.
- Andriani, D. & L. Murtisiwi. 2018. Penetapan kadar fenolik total ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan spektrofotometri Uv Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*. 2(1): 32-38.
- Aprilia, M., N.W. Wisaniyasa, & I.K. Suter, 2020. Pengaruh suhu dan lama pelayuan terhadap karakteristik teh herbal daun kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.). *Jurnal Itepa*. 9(2): 136-150.
- Arizka, A.A. & J. Daryatmo. 2015. Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(4): 124-129.
- Azhar, A.N.H., N.A. Amran, S. Yusup, & M.H. Mohd Yusoff. 2022. Ultrasonic extraction of 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) from *Pandanus amaryllifolius* Roxb. using ethanol as solvent. *Molecules*. 27(15): 1-18.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3836:2013. Teh Kering dalam kemasan. Jakarta.
- Balanquit, B.J.R. & R.G. Fuentes. 2015. Preliminary phycochemical screening and antioxidant activity of some brown algae *Sargassum* species from Lawaan, Eastern Samar. *Journal of Nature Studies*. 14(1): 12-21.
- Choirunnisa, A. R., I. Fidrianny, & K. Ruslan. 2016. Comparison of five antioxidant assays for estimating antioxidant capacity from three *Solanum* sp. extracts. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 9: 123–128.
- Dalimartha, S., 2009. Atlas tumbuhan obat. jilid 1. PT Pustaka Bunda. Jakarta
- Dewiansyah, H., R.M.D. Ujianti, R. Umiyati, & F. Nurdyansyah. 2022. Studi pembuatan teh celup dari daun kopi robusta (*Coffea canephora*) (Kajian variasi suhu penyangraian daun umur daun). *Pro Food*. 8(2): 50-59.

- Dhurhanian, C.E. and A. Novianto. 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., & de Araújo, 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. 103–110.
- Durmaz, G. dan V. Gökmen. 2010. Impact of roasting oily seeds and nuts on their extracted oils. Lipid Technology. 22(8): 179-182.
- Fitri, N. 2014. Butylated hydroxyanisole sebagai Bahan Aditif Antioksidan pada Makanan dilihat dari Perspektif Kesehatan. Jurnal Kefarmasian Indonesia. 4(1): 41-50.
- Fitriani, N., Herman, & L. Rijai. 2019. Antioksidan ekstrak daun sumpit (*Brucea javanica* (L.) Merr) dengan metode DPPH. Jurnal Sains dan Kesehatan. 2(1): 57-62.
- Fitriya, W., 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.
- Garis, P., A. Romalasari, & R. Purwasih. 2019. Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi teh celup. In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar. 10(1): 279-285.
- Gazali, M., N.P. Zamani, M.A. Nasution, & R. Syafitri. 2021, Screening for antioxidant activity in extracts of the marine macro algae *Enteromorpha flexuosa* (Wulfen) J. Agardh from South Aceh. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 763(1): 1-10.
- Ghasemzadeh, A. and H.Z. Jaafar. 2013. Profiling of phenolic compounds and their antioxidant and anticancer activities in pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) extracts from different locations of Malaysia. BMC complementary and alternative medicine. 13: 1-9.
- Gheldof, N & N.J. Engeseth. 2002, Antioxidant capacity of honeys from various floral sources based on determination of oxygen radical absorbance capacity and inhibition of in vitro lipoprotein oxidant in human serum samples, Journal of Agricultural and Food Chemistry. 50(10): 3050-3055.
- Hapsari, A.M., M. Masfria, and A. Dalimunthe, 2018. Pengujian kandungan total fenol ekstrak etanol tempuyung (*Shoncus arvensis* L.). In Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM). 1(1): 284-290.
- Hashary, A.R., U.P. Damayanti, R. Rusdian, & A.N. Nurzak. 2023. Identifikasi senyawa antioksidan dari ekstrak etanol daun pandan wangi (*Pandanus*

amaryllifolius) dengan metode 2,2-diphenyl-1-picryl-hydrazyl (DPPH). Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia. 5(2): 204-215.

- Husen, S.A., M.F. Syadzha, M.F. Setyawan, P. Pudjiastuti, A.N.M. Ansori, R.J.K. Susilo, *et al.* 2020. Evaluation of the combination of *Sargassum duplicatum*, *Sargassum ilicifolium*, *Abelmoschus esculentus* and *Garcinia mangostana* extracts for open wound healing in diabetic mice. *Sys Rev Pharm.* 11(9): 888-892.
- Isnindar, S. Wahyuono, & E. P. Setyowati. 2011. Isolasi dan identifikasi senyawa antioksidan daun kesemek (*diospyros kaki* Thunb.) dengan metode DPPH (2,2-Difenil-1 Pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional.* 16(3): 157-164.
- Jayanthi, P., & P. Lalitha, 2011. Reducing power of the solvent extracts of *Eichhornia crassipes* (Mart.) Solms. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences.* 3(3): 126–128.
- Jimtaisong, A. and P. Krisdaphong. 2013. Antioxidant activity of *Pandanus amaryllifolius* leaf and root extract and its application in topical emulsion. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research.* 12(3): 425-431.
- Johnson, AH, dan Peterson, MS. 1974. *Encyclopedia of Food Technology.* Volume ke 2. The AVI Publ. Westport
- Kartikaningsih, H. 2020. Antibacterial ethanol extract dry powder *Sargassum cristaefolium* against *Escherichia coli* and *Salmonella thyposa* bacteria. *Journal Fish Mar Res.* 4(1): 53-60.
- Kartikaningsih, H., E.D. Mufti, and A.E. Nurhanief. 2017. Fucoxanthin from brown seaweed *Sargassum cristaefolium* tea in acid pH. In *AIP Conference Proceedings.* 1844(1): 1-9.
- Kartikaningsih, H., Yahya, S. Dayuti, A. Tumulyadi, and R.S. Umam. 2019. Characteristics brown seaweed tea *Sargassum cristaefolium* from Talango Island, Madura, East Java. *AIP Publishing LLC.* 2120(1): 030016).
- Kartini A. 2020. Aktivitas antioksidan fukoidan dari *Sargassum hystrix* yang diekstrak menggunakan etanol. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- KBBI. 2023. Kamus Besar Bahasa Indonesia. <https://kbbi.ke.mdikbud.go.id/entri/teh>. Diakses pada 8 Juli 2023.
- Lailiyah, A., T.K. Adi, & E. Yusnawan. 2014. Kapasitas antioksidan dan kandungan total senyawa fenolik ekstrak kasar alga coklat *Sargassum cristaefolium* dari Pantai Sumenep Madura. *Alchemy: Journal of Chemistry.* 3(1):18-30.
- Larasati, P. dan A. Husni, 2021. Perendaman dalam air 85 °C meningkatkan aktivitas antioksidan, antidiabetes, dan tingkat penerimaan konsumen teh *Sargassum crassifolium*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 24(2): 200-208.

- Lung, J.K.S, & D.P. Destiani. 2017. Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*. 15(1): 53-62.
- Mahrta, S., W. Kusumadati, E. Faridawaty, & Tianto. 2022. Pengaruh lama pengeringan terhadap mutu teh herbal daun sungkai (*Peronema canescens Jack*). *Jurnal Cakrawala Ilmiah*. 2(4): 1411-1422.
- Makrifah, S. K. 2017. Potensi ekstrak rumput laut *Sargassum cristaeifolium* sebagai kandidat antioksidan untuk menangkal efek radikal bebas di perairan. Fakultas perikanan dan Kelautan. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Margaretta, S., S.D. Handayani, N. Indraswati, & H. Hindarso. 2013. Ekstraksi senyawa phenolic *Pandanus amaryllifolius* roxb. sebagai antioksidan alami. *Widya Teknik*. 10(1): 20-30.
- Martini, N.K.A., I.G.A. Ekawati, P.T. Ina. 2020. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Itepa*. 9(3): 327-340.
- Maryam, S., R. Pratama, N. Effendi, & T. Naid. 2016. Analisis aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daun yodium (*Jatropha multifida L.*) dengan metode Cupric Ion Reducing Antioxidant Capacity (CUPRAC). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(1), 90-93.
- Meilgaard, M., G.V. Civille dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd ed. CRC Press LLC., Florida.
- Muthia, R., R. Saputri, & S.A. Verawati. 2019. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah mundar (*Garcinia forbesii King.*) menggunakan metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazil). *Jurnal Pharmascience*. 6(1): 78-82.
- Neta, M.T.S.L. & N. Narain. 2018. Volatile components in seaweeds. *Examines Mar Biol Oceanogr*. 2(2): 195-201.
- Ode, I. dan J. Wasahua. 2014. Jenis-Jenis Alga Coklat Potensial di Perairan Pantai Desa Hutumuri Pulau Ambon. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan*, 7 (2): 39-45.
- Oktari, A. S. Ira dan Dewita. 2017. Pengaruh Penambahan Filtrat Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) pada Pembuatan Puding Karaginan. *Jurnal Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 5(1): 1-11.
- Pertiwi, R.M., M. Nurilmala, A. Abdullah, Nurjanah, R. Yusfiandayani, & M.F.A. Sondita. 2020. Deteksi bakteri pembentuk amina biogenik pada ikan Scombridae secara multiplex PCR. *JPHPI*. 23(2): 359-371.
- Prasedya, E.S., Frediansyah, A., Martyasari, N.W.R., Ilhami, B.K., Abidin, A.S., Padmi, H., Juanssilfero, A.B., Widyastuti, S. and Sunarwidhi, A.L., 2021. Effect of particle size on phytochemical composition and antioxidant properties of *Sargassum cristaeifolium* ethanol extract. *Scientific Reports*, 11(1), p.17876.

- Pratama, A.W., Lestari, S.R., Gofur, A. and Rakhmawati, Y., 2022. Skrining Fitokimia, Total Fenol, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Tangkai Sisir Buah Pisang Agung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), pp.14-21.
- Purwanti, L. (2019). Perbandingan aktivitas antioksidan dari seduhan 3 merk teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan metode seduhan berdasarkan sni 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 2(1): 19–25.
- Putri, H.R.D., 2022. Aktivitas antioksidan yoghurt susu sapi dengan starter dadih dan penambahan ekstrak daun pandan (*Pandanus amaryllifolius* roxb). Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Skripsi.
- Putri, R.M.S. & H. Mardesci, 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2): 19-29.
- Rachman, S. D., Z. Mukhtari, & R. U. M. Soedjanaatmadja. 2017. *Chimica et Natura Acta*. *Chimica et Natura Acta*. 5(3): 124–131.
- Rahayu, S.E. and S. Handayani. 2008. Keanekaragaman morfologi dan anatomi pandanus (Pandanaceae) di Jawa Barat. *Vis Vitalis*. 1(2): 29-44.
- Rahmasari, A., N. I. Sari, & S. Sumarto. 2017. The consumer acceptance on the seaweed (*Eucheuma cottonii*) drinking juice mixed with pandanus leaves (*Pandanus amaryllifolius*) extract. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 4(2): 1-11.
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, and H.N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode *quantitative descriptive analysis*. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 2(2): 80-86.
- Rahmawati, R., A. Muflihunna, and L.M. Sarif. 2015. Analisis aktivitas antioksidan produk sirup buah mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.) dengan metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 2(2): 97-101.
- Reineccius, G. 2006. *Flavor Chemistry and Technology*. 2nd edition. CRC Press. Florida.
- Rizal, M.F. 2017. Karakteristik Flavor Lele Asap Kemasan Kaleng dengan Berbagai Bumbu Tradisional Khas Indonesia. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: proses, karakteristik & komponen fungsional. *Foodreview Indonesia*. 10(8): 34–37.
- Roihanah, M. dan R. Ismawati. 2014. Pengaruh jumlah karagenan dan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap sifat organoleptik jelly drink daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Tata Boga*. 3(3): 96-105.

- Routray, W., & K. Rayaguru. 2010. Chemical Constituents and Post-Harvest Prospects of *Pandanus amaryllifolius* Leaves: A Review. *Food Reviews International*. 26(3):230-245.
- Santoso, M.A.R., E. Liviawaty, & E. Afrianto. 2017. Efektivitas ekstrak daun mangga sebagai pengawet alami terhadap masa simpan filet nila pada suhu rendah. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 8(2): 57-67.
- Saraswati, P.E. Giriwono, D. Iskandriati, C.P. Tan, and N. Andarwulan. 2020. In-vitro anti-inflammatory activity, free radical (DPPH) scavenging, and ferric reducing ability (FRAP) of *Sargassum cristaeifolium* lipid-soluble fraction and putative identification of bioactive compounds using UHPLC-ESI-ORBITRAP-MS/MS. *Food Research International*. 137: 1-10.
- Sardarodiyani, M., & A. Mohamadi Sani. 2016. Natural antioxidants: sources, extraction and application in food systems. *Nutrition and Food Science*. 46(3): 363–373.
- Sari, D.K., D.R. Affandi, & S. Prabawa. 2020. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 12(2): 68-77.
- Sasidharan, S., Y. Chen, D. Saravanan, K. M. Sundram, & L. Yoga Latha. 2010. Extraction, isolation and characterization of bioactive compounds from plants' extracts. *Afr J Tradit Complement Altern Med*. 8(1): 1–10.
- Senet, M.R.M., I.G.M.A.P. Raharja, I.K.T. Darma, K.T. Prastakarini, N.M.A. Dewi, dan I.M.O.A. Parwata. 2018. Penentuan kandungan total flavonoid dan total fenol dari akar kersen (*Muntingia calabura*) serta aktivitasnya sebagai antioksidan. *Jurnal Kimia*. 12(1): 13-8.
- Seng, J.L., A.W.M. Wan, Y.M. Mohamad. 2017. Seaweed tea: fucoidan-rich functional food product development from Malaysian brown seaweed, *Sargassum binderi*. *Sains Malaysiana*. 46(9): 1573– 1579.
- Setiawan, F., O. Yunita, and A. Kurniawan. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*. 2(2): 82-89.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB Press. Bogor
- Shukor, N.A.A., A. Ablat, N.A. Muhamad, and J. Mohamad. 2018. In vitro antioxidant and in vivo xanthine oxidase inhibitory activities of *pandanus amaryllifolius* in potassium oxonate-induced hyperuricemic rats. *International Journal of Food Science & Technology*. 53(6): 1476-1485.
- Silalahi, M. 2018. *Pandanus amaryllifloius* Roxb. (Pemanfaatan dan potensinya sebagai pengawet makanan). *Jurnal Pro-Life*. 5(3): 626-636.

- Silva, S.H.D.K., 2016. Herbal Tea Utilizing two Brown Seaweeds; *Sargassum Cristaeifolium* and *Sargassum Crassifolium*. Faculty of Animal Science and Export Agriculture. Uva Wellasa University of Sri Lanka.
- Singh, J.P., A. Kaur, N. Singh, L. Nim, K. Shevkani, H. Kaur, and D.S. Arora. 2016. In vitro antioxidant and antimicrobial properties of jambolan (*Syzygium cumini*) fruit polyphenols. LWT. 65: 1025-1030.
- Singleton, V.L., & J.A. Rossi, 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. American journal of Enology and Viticulture. 16(3):144-158.
- Sinurat E., & T.D. Suryaningrum. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh rumput laut *Sargassum* sp. berdasarkan variasi lama perendaman. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 22(1): 581– 588.
- Siringoringo, F. H. Tua, Z. Lubis, dan R. J. Nainggolan. 2012. Studi pembuatan teh daun kopi. Jurnal Rekasaya Pangan dan Pertanian. 1(1): 1-5.
- Somta, P., K. Kuswanto, & P. Srinives. 2019. The genetics of pandanlike fragrance, 2-acetyl-1-pyrroline, in crops. AGRIVITA Journal of Agricultural Science. 41(1): 10-22.
- Suhaila, K., A. Husni, & E. Sinurat. 2019. Characteristics and antioxidant activity of fucoidan from the brown seaweed *Sargassum hystrix*. AACL Bioflux. 12(6): 2319-2329.
- Sukweenadhi, J., O. Yunita, F. Setiawan, M. T. Siagian, A. P. Danduru, & C. Avanti. 2020. Antioxidant activity screening of seven Indonesian herbal extract. 21(5): 2062–2067.
- Sulaiman S, & Z. Noor. 1982. Pengaruh asam cuka terhadap rasa amis dari daging ikan mujair yang dipanggang. Agritech. 3(3 dan 4):11-17.
- Supirman, K. Hartati, Z. Kartini. 2013. Pengaruh perbedaan pH perendaman asam jeruk nipis (*Citrus auratifolia*) dengan pengeringan sinar matahari terhadap kualitas kimia teh alga cokelat (*Sargassum fillipendula*). Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan. 1(1): 46–52.
- Suryani, C.L. dan S. Tamaroh. 2014. Aktivitas antioksidasi ekstrak etanol daun pandan wangi. Prosiding Seminar Nasional Ketahanan Pangan. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Mercu Buana.
- Suryani, C.L., Tamaroh, S., Ardiyan, A. and Setyowati, A., 2017. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan fraksi-fraksinya. Agritech. 37(3): 271-279.
- Suryani, C.L.S., T.D. Wahyuningsih, S. Supriyadi, & U. Santoso. 2020. The potential of mature pandan leaves as a source of chlorophyll for natural food colorants. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. 31(2): 127-137.

- Suryono, C., L. Ningrum, T. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dari produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 96-107.
- 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.
- Towaha, J., & Balittri. 2013. Kandungan senyawa kimia pada daun teh (*Camellia sinensis*). *Jurnal Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3): 12–16.
- Triandini, I.G.A.A.H., & I.G.A.S. Wangiyana, 2022. Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*. 5(2): 12-19.
- Tristantini, D., A. Ismawati, B.T. Pradana, & J.G. Jonathan. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L.). In *Seminar Nasional Teknik Kimia Keuangan*. 1-7.
- Tuiyo, R. 2013. Identifikasi alga coklat (*Sargassum* sp.) di Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(3): 192-195.
- Umam, R.S. 2017. Karakteristik Daun Alga Coklat *Sargassum cristaefolium* dalam Bentuk Kering Dan Teh Dari Perairan Talango, Sumenep, Madura. Universitas Brawijaya. Madura. Skripsi.
- Utami, R.R. 2018. Antioksidan biji kakao: pengaruh fermentasi dan penyangraian terhadap perubahannya (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 13(2):75-85.
- Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy. Choice. Edisi IV.
- Wijanarti, S., A.M. Rahmatika, & R. Hardiyanti. 2018. Pengaruh lama penyangraian manual terhadap karakteristik kakao bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*. 2(2): 212-222.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windono, T., S. Soediman, U. Yudawati, E. Ermawati, A. Srielita, & T. Erowati. 2001. Uji Peredaman Radikal Bebas Terhadap 1,1-Diphenyl-2- Picrilhydrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali. *Artocarpus*. 1(1): 34-43.
- Wong, C.C., H.B. Li, K.W. Cheng, F. Chen. 2006. Asystematic survey of antioxidant activity of 30 Chinesemedicinal plants using the ferric reducing antioxidantpower assay. *Food chemistry*. 97: 705–711.
- Yamaguchi, T., H. Takamura, T. Matoba, J. Terao, 1998. HPLC method for evaluation of the free radicalscavenging activity of food by using 1,1 Diphenyl-2-picrylhydrazyl. *Biosci, Biotechnol, Biochem*. 62 (6): 1201-1204.

- Yan, S.W. & R. Asmah. 2010. Comparison of total phenolic contents and antioxidant activities of turmeric leaf, pandan leaf and torch ginger flower. *International Food Research Journal*. 17(2): 417-423.
- Yordhania, F., T.W. Agustini, & E. Susanto. 2023. Pengaruh konsentrasi rumput laut dan daun kelor terhadap kualitas masker gel. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 14(1): 87-99.