

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, J., R. Andyani, Hayati dan Muawanah. 1997. Antioxidant activity of *Sargassum polycystum* (Phaeophyta) and *Laurencia obtusa* (Rhodophyta) from Seribu islands. *Journal of Applied Phycology*. 9: 477-479.
- Aprilia, M., N.W. Wisaniyasa, dan I. K. Suter. 2020. Pengaruh suhu dan lama pelayuan terhadap karakteristik teh herbal daun kenikir (*Cosmos caudatus*). *Jurnal Itepa*, 9(2): 136-150.
- Arizka, A. A. dan 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
- Aryatikta, R., S. Winarni, dan S. N. W. Pramono. 2022. Kajian pustaka potensi *Sargassum* sp. sebagai nutrasetikal. *Food Scientia. Journal of Food Science and Technology*. 2(2): 139-159.
- Baleta, F. N., et al. 2017. Phytochemicals screening and antimicrobial properties of *Sargassum oligocystum* and *Sargassum crassifolium* Extracts. *Journal of Medicinal Plants*. 5(1): 382-387.
- Dahuri, R. 1998. Coastal zone management in Indonesia: issue and approaches. *Journal of Coastal Development*. 1(2): 97-112.
- Demyttenaere, J. C., M. Del Carmen Herrera, dan N. De Kimpe 2000. Biotransformation of geraniol, nerol and citral by sporulated surface cultures of *Aspergillus niger* and *Penicillium* sp. *Phytochemistry*. 55(4): 363-373.
- Dewiansyah, H., R. M. D. Ujianti, R. Umiyati, dan 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.
- Food and Agriculture Organization. 2020. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020. FAO Mediabase.
- Fredericq, S., et al. 2009. Seaweeds of teh Gulf of Mexico, Pp. 187–259 in Felder, D.L. and D.K. Camp (eds.), *Gulf of Mexico—Origins, Waters, and Biota*. I. Biodiversity, pp. 187-259.
- Gazali, M., N. 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.
- Ghozaly, M. R., E. B. dan Safitri. 2016. Uji aktivitas antioksidan ekstrak n-heksan, etil asetat dan metanol dari varietas umbi wortel (*Daucus Carota L.*) dengan metode DPPH. *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 9(2): 2086-7816.

- Guiry, M.D. dan G.M. Guiry. 2023. AlgaeBase. World-Wide Electronic Publication. National University of Ireland. Galway.
- Indrayani, N. M. K., J.G. Sunaryono, dan E.W. Purwanti. 2022. Analisis nilai tambah kulit kopi arabika (*Coffea Arabica*) sebagai produk olahan teh celup *Cascara* di Desa Taji Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. Jurnal Pengolahan Pangan. 7(2): 67-74.
- Kartikaningsih, H. *et al.* 2019. Characteristics brown seaweed tea *Sargassum cristaefolium* from Talango Island, Madura, East Java. AIP Publishing LLC. 2120(1).
- Kristiani, B. R. 2013. Kualitas minuman serbuk effervescent serai (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle) dengan variasi konsentrasi asam sitrat dan Na-bikarbonat. Jurnal Biologi, 1-16.
- Kumbar, R. 2015. Phytochemical screening and isolation of Fucoxanthin content of *Sargassum ilicifolium*. Journal Pure App. Biosci 3(6): 218–22.
- 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.
- Martini, N.K.A., I.G.A. Ekawati, dan P.T. Ina. 2020. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). Jurnal Itepa. 9(3):327-340
- Maulana, I. dan Gulo. 2023. Edukasi pembuatan dan pemanfaatan tanaman sereh sebagai minuman kaya khasiat. Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 1(3): 503-507.
- Meilgaard, M. C., B.T. Carr, dan G.V. Civile. 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.
- Michailidou, K., *et al.* 2017. Association analysis identifies 65 new breast cancer risk loci. Nature. 551(7678): 92-94.
- Miftakhurohmah., *et al.* 2021. Identification of endogenous and episomal piper yellow mottle virus from the leaves and berries of black pepper (*Piper nigrum*). Australasian Plant Pathology. 50: 431-434.
- 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.
- Rahma, R. S. A. N., A. P. Widiyana, dan D. N. Wulandari. 2023. Pengaruh variasi suhu pada maserasi modifikasi terhadap nilai rendemen dan kadar total klorofil serai dapur (*Cymbopogon citratus*). Jurnal Bio Komplementer Medicine. 10(1).

- Rizal, M. F. 2017. Karakteristik Flavor Lele Asap Kemasan Kaleng dengan Berbagai Bumbu Tradisional Khas Indonesia. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sardarodiyani, M. dan A. M. Sani. 2016. Natural antioxidants: sources, extraction and application in food systems. *Nutrition & Food Science*. 46(3): 363-373.
- Sasmito, E., Ikawati, M., Sahid, M. N. A., Fakhrudin, N., Ikawati, Z., & Murwanti, R. 2020. Perlunya peningkatan sistem imun pada pandemi COVID-19. <https://farmasi.ugm.ac.id/perlunya-peningkatan-sistem-imun-pada-pandemi-covid-19/>. Diakses pada 12 Juni 2024 pukul 20.17 WIB.
- Schneider, C. W. 2003. An annotated checklist and bibliography of the marine macroalgae of the Bermuda Islands. *Nova Hedwigia*. 76(3-4): 275-361
- Setiawan, F., O. Yunita, dan 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, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor
- Sinurat, E. dan Suryaningrum, T. D. 2019. The effect of blanching time on antioxidant activity and sensory characteristic of brown seaweed *Sargassum* sp. tea. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3): 581-588.
- Sujianti, T., Haris, H., dan F. M. Jaya. 2020. Pengaruh penambahan sari sereh dapur (*Cymbopogon citratus*) terhadap mutu bakso ikan patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 2(1): 23-31.
- Tomagola, N. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) untuk mengatasi ketengikan (*rancidity*) pada minyak goreng. *Journal of Chemical Process Engineering*, 1(2), 7-15.
- Tyas, S. A. 2023. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Pandan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen Teh Rumput Laut *Sargassum cristaefolium*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Wawa, Y. H. 2005. The Southern Sudanese Pursuits Of Self-Determination: Documents In Political History. Marianum Press.
- Widiastuti, A., K. Harismah. 2019. Minuman Fungsional Dari Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Pemanis Stevia. *Prosiding University Research Colloquium*. 628-632
- Yulia, M., F.P. Azra, R. Ranova. 2022. Formulasi hard candy dari sari buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolius*), madu (*Mell depuratum*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) berdasarkan perbedaan sirup glukosa. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*. 4(1): 89-100.