

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 3836: 2013. Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [CCRC] Cancer Chemoprevention Research Center. 2006. Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). Fakultas Farmasi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Adawiah, S.D. dan A. Muawanah. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari buah namnam. Jurnal Kimia VALENSI, 1(2): 130-136.
- Algaebase. 2021. AlgaeBase: *Sargassum polycystum* J. Agardh www.algaebase.org. Diakses pada Januari 2021.
- Andarwulan, N., W. Hany, dan T.C. Didik. 1996. Aktivitas antioksidan dari daun sirih (*Piper Betle* L.). Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anwariyah, S. 2011. Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Lamun *Cymodocea rotundata*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Apandi, I., F. Restuhadi, dan Yusmarini. 2016. Analisis pemetaan kesukaan konsumen (consumer's preference mapping) terhadap atribut sensori produk soygurt dikalangan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. Jurnal Online Mahasiswa, 3 (1): 1-16.
- Apriani, R. 2012. Uji Penghambatan Aktivitas α -glukosidase dan Identifikasi Golongan Senyawa dari Fraksi yang Aktif pada Ekstrak Kulit Batang *Cinnamomum burmannii* (Nees & T. Nees) Blume. FMIPA, Universitas Indonesia. Depok. Skripsi.
- Ardila, T.T. 2020. Uji total fenol dan aktivitas antioksidan daun teh (*Camellia sinensis*) berdasarkan tahun pangkas di Kebun Teh Wonosari Lawang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- 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.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Buah. Dian Rakyat. Bandung.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Aziz, R. dan I. Arkolo. 2019. Kandungan antioksidan dan kadar air pada teh daun mangga quini (*Mangifera indica*). Journal of Agritech Science, 3 (1): 1-9.
- Azizah, S.K., E.N. Dewi, dan A.S. Fahmi. 2017. Potensi ekstrak kasar alga cokelat (*Sargassum* sp.) dan daun teh (*Camellia sinensis*) dalam menghambat oksidasi pada

- udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) segar selama penyimpanan dingin. *Journal of Fisheries and Technology*, 13 (1): 45 – 51.
- Baleta, F.N., J.M. Bolaños, O.C. Ruma, A.N. Baleta, and J.D. Cairel. 2017. Phytochemicals screening and antimicrobial properties of *Sargassum oligocystum* and *Sargassum crassifolium* extracts. *J. Med. Plants Stud*, 5 (1): 382–87.
- Budiman, A. 2011. Isolasi Enzim α -Glukosidase dari Gabah (*Oryza Sativa* var. Ciherang). Universitas Indonesia. Depok. Skripsi.
- Buwono, N. R., Y. Risjani, and S. Arsad. 2018. Anti-inflammatory and analgesic activity from brown algae *Sargassum polycystum*. *Jurnal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 10 (8): 2092-2096.
- Cahyaningrum, K., A. Husni, dan S.A. Budhiyanti. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut cokelat (*Sargassum polycystum*). *Agritech*, 36 (2): 137-144.
- Chanda, S. dan R. Dave. 2009. In vitro models for antioxidant activity evaluation and some medicinal plants possessing antioxidant properties: An overvie. *African Journal of Microbiology Research*, 3 (13): 981-996.
- Clarke, G., K.N. Ting, C.H. Wiart, and J. Fry. 2013. High correlation of (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) (dpsh) 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.
- Darmadji, P. dan H. Triyudiana. 2006. Kadar benzopyren selama proses pemurnian asap cair dan simulasi akumulasinya pada proses perendaman ikan. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Yogyakarta.
- Darmawan, M., R. Peranginangin, R. Syarief, I. Kusumaningrum, dan D. Fransiska. 2014. Pengaruh penambahan karaginan untuk formulasi tepung puding instan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9 (1): 83-95.
- Dewata, I. P., P.A.S. Wipradnyadewi, dan I.W.R. Widarta. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA*, 6 (2): 30-39.
- Dewi, K. 2008. Pengaruh ekstrak teh hijau (*Camellia sinensis* var. *Assamica*) terhadap penurunan berat badan, kadar trigliserida dan kolesterol total pada tikus jantan galur wistar. *JKM*, 7 (2): 1411-9641.
- Dewick, M.P. 2001. *Medicinal Natural Products*. John Wiley & Sons Ltd, England, pp. 121-125.
- Dipiro, J.T., R.L. Talbert, and G.C. Yee. 2005. *Pharmacotherapy a Phtophysiologic Approach* 6th ed. McGraw Hill. New York. 1333-1367.

- Dzaky, A.F.A. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Zaitun (*Olea europaea* L.) dengan Metode DPPH. Fakultas Kedokteran, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. Skripsi.
- Feng J., X.W. Yang, and R.F. Wang. 2011. Bio-assay guided isolation and identification of aglucosidase inhibitors from the leaves of *Aquilaria sinensis*. *Phytochemistry*, 72 (2): 242–247.
- Fitoni, C. N., M.T. Asri, dan M.T. Hidayat. 2013. Pengaruh pemanasan filtrat rimpang kunyit (*Curcuma longa*) terhadap pertumbuhan koloni bakteri *coliform* secara in vitro. *LenteraBio*, 2 (3): 217–221.
- Gazali, M., Nurjanah, dan N.P. Zamani. 2018. Eksplorasi senyawa bioaktif alga cokelat *Sargassum* sp. Agardh sebagai antioksidan dari pesisir barat Aceh. *JPHPI*, 21 (1): 167-178.
- Halvorsen, B.L., M.H. Carlsen, K.M. Phillips, S.K. Bohn, K. Holte, D.R. Jacobs, and R. Blomhoff. 2006. Content of redox-active compounds (ie, antioxidants) in foods consumed in the United States. *American Journal of Clinical Nutrition*, 84: 95-105.
- Hamid, A.F.W. 2016. Aktivitas Antioksidan Hasil Fraksinasi Ekstrak Etanol Angkak dan Bekatul dengan Metode Reduksi Ferri (FRAP). Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Handayani, H., F. Sriherfyna, dan Yunianta. 2016. Ekstraksi antioksidan daun sirsak metode ultrasonic bath (kajian rasio bahan: pelarut dan lama ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1): 262-272.
- Harbone, J.B. 1996. Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hardiana, R. dan T.A.Z. Rudyansyah. 2012. Aktivitas antioksidan senyawa golongan fenol dari beberapa jenis tumbuhan famili Malvaceae. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1): 8-13.
- Harjanti, R., E.Purwanti, dan Sarto, 2003. Zat warna kunyit (kurkumin) sebagai indikator titrasi asam basa. *Prossiding Semnas Teknik Kimia Indonesia*.
- Hartoyo, A. 2003. Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Hemlatha, N., P.P. Pee, S.H.Y. Kee, J.T. Ow, S.W. Yan, L.Y. Chew, and K.W. Kong. 2017. Malaysian brown seaweeds *Sargassum siliculosum* and *Sargassum polycystum*: Low density lipoprotein (LDL) oxidation, angiotensin converting enzyme (ACE), α -amylase, and α -glucosidase inhibition activities. *Food Research International*, 99 (2): 1-37.
- Herawati, H. dan N. Agus. 2007. Peningkatan nilai tambah produk teh hijau rakyat di Kecamatan Cikalong Wetan, Kabupaten Bandung. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 10 (3): 241-249.

- Holinesti, R. dan Nurhayani. 2020. Pengaruh substitusi ekstrak rumput laut coklat terhadap kualitas sosis ayam afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1 (2): 54-59.
- Ibrahim, A.M., Yuanianta, dan F.H. Sriherfyna. 2015. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2): 530-54.
- Julizan, N., S. Maemunah, D. Dwiyantri, dan J.A. Anshori. 2019. Validasi penentuan aktifitas antioksidan dengan metode dpph. *Jurnal KANDAGA*, 1 (1): 41-47.
- Jun, M.H.Y., J. Fong, X. Wan, C.S. Yang, and C.T. Ho. 2003. Comparison of antioxidant activities of isoflavones from kudzu root (*Pueraria lobata* O.). *Journal Food Science Institute of Technologist*, 68: 2117 – 2122.
- Kadi, A. 2005. Potensi rumput laut di beberapa perairan pantai Indonesia. *Jurnal Oseana*, 30 (4): 19-20.
- Kao, M.S. 2007. Phenolic content and antioxidant capacities of Alabama-Grown thornless blackberries. *Int J Fruit Sci*, 7 (18): 33-46.
- Kate, D.I. 2014. Penetapan Kandungan Fenolik Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (*1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil*) Ekstrak Metanolik Umbi Bidara Upas (*Merremia Mammosa* (Lour) Hallier F.). Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Skripsi.
- Kiay, N., E. Suryanto, dan L. Mamahit. 2011. Efek lama perendaman ekstrak kalamansi (*Citrus microcarpa*) terhadap aktivitas antioksidan tepung pisang goroho (*Musa spp.*). *Chemistry Progress*, 4 (1): 27-33.
- Kustina, L. 2006. Studi kasus fisika pangan hasil pembuatan teh rumput laut jenis *Sargassum*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lailatssifa, R., A. Husni, dan A.E. Nugroho. 2016. Anti-stress activity of *Sargassum polycystum* extracts using a cold restraint stress model. *Food Science and Biotechnology*, 25(2): 589-594.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Indonesian Jurnal of Food Technology*, 1 (1): 69-78.
- Lestari, A.D. 2018. Penghambatan Aktivitas Alfa Glukosidase oleh Senyawa Bioaktif pada Dekok dan Jus Rumput Laut Cokelat (*Sargassum* sp). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya. Malang. Skripsi.
- Lopez, M., F. Martinez, C. Del-Valle, M. Ferrit, and R. Luque. 2003. Study of Phenolic Compounds as Natural Antioxidants by a Fluorescence Method. *Journal Talanta*, 60: 609-616.

- Loranza, B. 2012. Uji penghambatan aktivitas enzim alfa-glukosidase dan identifikasi golongan senyawa kimia dari fraksi teraktif daun buni (*Antidesma bunius* L.) Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia. Depok.
- Lung, J. K. S. dan D. P. Destiani. 2017. Review Artikel: Uji aktifitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15 (1): 53-62.
- Luthfiyana, N., Nurjanah, M. Nurilmala, E. Anwar, dan T. Hidayat. 2016. Rasio bubur rumput laut *Eucheuma cottonii* dan *Sargassum* sp. sebagai formula krim tabir surya. *JPHPI*, 19 (3): 183-195.
- Maeda, H., M. Hosokawa, T. Sashima, K. Funayama, and K. Miyashita. 2005. Fukoxanthin from edible seaweed *Undaria pinnatifida* shows antiobesity affect through UCP1 expression in white adipose tissues. *Biochemical and biophysical research communication*. 32: 392-397.
- Marxen, K., K.H. Vanselow, S. Lippemeier, R. Hintze, A. Ruser, and U.P. Hansen. 2007. Determination of dpph radical oxidation caused by methanolic extracts of some microalgal species by linear regression analysis of spectrophotometric measurements. *Sensors*, 7 (10): 2080-2095.
- Masharani, U., J.H. Karam., and M.S. German. 2004. *Basic and Clinical Endocrinology*, 680-684. Mc. Graw Hill. USA.
- Matsuno, T. 2001. Aquatic animal carotenoids. *Fisheries Science*, 67: 771-783.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (dpph) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 26 (2): 214-215.
- Momuat, L.I. dan E. Suryanto. 2016. Pengaruh lama perendaman terhadap aktivitas antioksidan dari empelur sagu baruk (*Arenga microcharpha*). *Chem. Prog*, 9 (1): 21-28.
- Mubasheera, M.G., R. Koneri, and D.K. Jha. 2017. A study on the type ii antidiabetic activity of methanolic extract of marine algae, *Gracilaria edulis* and *Sargassum polycystum*. *International Journal Pharmacy Science*, 47 (1): 154-159.
- Muthia, R., R. Saputri, dan S.A. Vrawati. 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.
- Naim, M., Burhanuddin, D. Lapondu, dan Roslan. 2018. Rancang bangun protipe oven pengering rumput laut untuk UKM di wilayah Kabupaten Luwu Timur. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 10 (1): 47-54.
- Nindiyasari. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) serta Proses Pencernaan in Vitro terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. Insitut Pertanian Bogor, Bogor. Skripsi.

- Ningrum, R.R., D.S. Hardoko, dan B.B. Sasmito. 2013. Pengaruh ekstrak kasar fukoidan alga coklat *Sargassum polycystum* sebagai antikanker terhadap viabilitas sel HELA. THPI Student Journal, 1 (1): 83-92.
- Nurhayati, D., W. Marseno, F.M.C.S. Setyabudi, dan Supriyanto. 2018. Pengaruh steam blanching terhadap aktivitas polifenol oksidase, total polifenol, dan aktivitas antioksidan biji kakao. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 7 (3): 95-103.
- Nurjanah., A. Abdullah, dan C. Nufus. 2018. Karakteristik sediaan garam *Ulva lactuca* dari perairan Sekoteng Nusa Tenggara Barat bagi pasien hipertensi. JPHPI, 21 (1): 109-117.
- Perdana, A. G., E. Pratiwi, dan B. Kunarto. 2018. Pengaruh lama blanching terhadap aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rebrum*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.
- Permatasari, R., Y. Andriane, H. Garna, O. Haribudiman, dan R. A. Retno Ekowati. 2019. Pengaruh fraksi air buah lemon (*Citrus limon*) terhadap kadar glukosa darah mencit tua yang diberi pakan tinggi lemak. Jurnal Integrasi Kesehatan & Sains, 1 (1): 54-58.
- Pisoschi, A.M. and G.P. Negulescu. 2011. Methods for total antioxidant activity determinaton: a review. Biochem 1(1): 1-10.
- Poernomo, D., H.S. Sugeng, dan W. Agus. 2004. Pemanfaatan asam cuka, jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa blimi*) untuk mengurangi bau amis petis ikan layang (*Decapterus* spp.). Buletin Teknologi Hasil Perikanan, 8 (11): 11-18.
- Prakash, A., F. Rigelhof, and E. Miller. 2001. Antioxidant activity. Medalliaon Laboratories Analitical Progress, 10 (2).
- Pramesti, R. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut *Caulerpa serrulata* dengan metode dpph (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). Buletin Oseanografi Marina, 2 (2): 7-15.
- Prastiwi, S.S. dan F. Ferdiansyah. 2017. Review artikel: Kandungan dan aktivitas farmakologi jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* s.). Farmaka, 15 (2): 1-8.
- Pujimulyani., Dwiwati, R. Sri, Marsono, dan S. Umar. 2010. Aktivitas antioksidan dan kadar senyawa fenolik pada kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) segar dan setelah blanching. Agritech, 30 (2): 68-74.
- Purukan, J., A. Kusmardi, D.R. Laksmiawati, dan Syamsudin. 2019. Perbandingan profil lipid dan penentuan indeks aterogenik pada tikus putih jantan yang diberi *crude fucoidan* dari rumput laut coklat (*Sargassum polycystum*) yang diinduksi diet tinggi lemak. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, 17 (1): 46-55.

- Puspitasari, D. 2017. Aktivitas antibakteri dari ekstrak getah mangrove *Excoecaria agallocha* pada pelarut kloroform terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Acta Aquatica*, 4 (1): 1-3.
- Putri, K.H. 2011. Pemanfaatan Rumput Laut Cokelat (*Sargassum* sp.) sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. *Teknologi Hasil Perairan*. IPB. Bogor. Skripsi.
- Putri, D.D., D.E. Nurmagustina, dan A.A. Chandra. 2014. Kandungan total fenol dan aktivitas antibakteri kelopak buah rosela merah dan ungu sebagai kandidat feed additive alami pada broiler. *Jurnal penelitian pertanian terapan*, 14 (3):174- 180.
- 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.
- Rachmaniar. 1994. Penelitian Produk Alam Laut, Skreening Substansi Bioaktif. Laporan Penelitian Proyek Sumber daya laut. Puslitbang Oseanologi LIPI. Jakarta.
- Rahma, S.A. 2018. Purifikasi Senyawa Inhibitor Enzim α -Amilase dan α -Glukosidase dalam Fraksi Etil Asetat Ekstrak *Sargassum hystrix*. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Rahmawati, N.D. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Teh Herbal Daun Pacar Air (*Impatiens Balsamina*) dengan Variasi Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.
- Razak, A., A. Djamal, dan G. Revilla. 2013. Uji daya hambat air perasan buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* s.) terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* secara in vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 2 (1): 5-8.
- Ridwana, G. 2008. Perbandingan Pengukuran Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Minyak Atsiri Lempuyang Gajah. Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Riyanto, E.I., I. Widowati, dan A. Sabdon. 2013. Skrining aktivitas antibakteri pada ekstrak *Sargassum polycystum* terhadap bakteri *Vibrio harveyi* dan *Micrococcus luteus* di Pulau Pajang Jepara. *Jurnal of Marine Research*, 1 115-121.
- Robinson, T. 1983. *The organic constituents of higher plants their chemistry and interrelationships*, 5th Ed., 200, Cordus Press., North Amherst.
- 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. 2009. *Teh ini Menyehatkan*. Alfabeta. Bandung.

- Rohman, A. dan S. Riyanto. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol daun kemuning (*Murraya paniculata* (L) Jack) secara in vitro. *Majalah Farmasi Indonesia*, 16 (3): 136 – 140.
- Rosak, C. dan G. Mertes. 2012. Critical evaluation of the role of acarbose in treatment of diabetes: patient consideration. *Diabetes Metab Syndr Obes*, 5:357-367.
- Rosalita., H. Syam, dan R. Fadhillah. 2018. Terhadap kualitas organoleptik puding rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: S92-S103.
- Sanjeewa, K. K. A., E.A. Kim, K.T. Son, and Y.J. Jeon. 2016. Bioactive properties and potentials cosmeceutical applications of phlorotannins isolated from brown seaweeds: A Review. *J. Photochem. Photobiol. B: Biology*. 162: 100-105.
- Sari, A. W. 2010. Karakteristik Ekstrak Etanolik Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.). Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Skripsi.
- Sarjono, P., I. Ngadiwiana, dan Prasetya. 2010. Aktivitas bubuk kayu manis (*Cinnamomum cassia*) sebagai inhibitor α -glukosidase. *Jurnal Sains dan Matematika*, 18 (2): 59-62.
- Sarwono, B. 2001. Kasiat dan Manfaat Jeruk Nipis: Mengenal Jeruk Nipis. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Saxby, M. 1996. Food Taints and Off-Flavours. Springer Science and Business Media. New York.
- Sembiring, N.V. 2009. Pengaruh kadar air dari bubuk teh hasil fermentasi terhadap kapasitas produksi pada stasiun pengeringan di pabrik teh PTPN IV Unit Kebun Bah Butong. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- 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.
- Serang, Y. dan F. Bani. 2017. Uji aktivitas anti-hiperglikemik, dan penghambatan stres oksidatif ekstrak etanol daun jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) pada tikus diabetes yang diinduksi aloksan. *Biomedika*, 10 (1): 85-92.
- Setiawan, F., O. Yunita, dan A. Kurniawan. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan Metode DPPH, ABTS dan FRAP. Fakultas Farmasi, Universitas Surabaya. Surabaya. Skripsi.
- Shinde, J., T. Taldon, M. Barletta, N. Kunaparaju, H. Bo, and S. Kumar. 2008. Alpha-glucosidase inhibitory activity of *Syzygium cumini* (Linn.) Skeels seed kernel in vitro and in Goto–Kakizaki (GK) rats. *Carbohydrate Research* 343, 1278-1281.
- Shofia, V., Aulani'am, dan M. Charif. 2013. Studi pemberian ekstrak rumput laut cokelat (*Sargassyn prismaticum*) terhadap kadar manoldehid dan gambaran histologi

jaringan ginjal pada tikus (*Rattus norvegicus*) diabetes melitus tipe 1. Jurnal Kimia Student, 1: 119-125.

- Sinurat, E. dan T.D. Suryaningrum. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh rumput laut *Sargassum* sp. berdasarkan variasi lama perendaman. JPHI, 22 (1): 581 – 588.
- Soegondo, S. 2005. Diagnosis dan klasifikasi diabetes melitus terkini, dalam penatalaksanaan diabetes melitus terpadu, 17-26. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Steenis, V., S. Bloembergen, dan P.J. Eyma. 2006. Flora untuk Sekolah di Indonesia. PT Pradyna Paramita. Jakarta.
- Stone, H. dan L. Joel. 2004. Sensory Evaluation Practices. Elsevier Academic Press. California.
- Sudhakar, M.P., J. S. Ananthalakshmi, and B.B. Nair. 2013. Extraction, purification and study on antioxidant properties of fucoxanthin from brown seaweeds. J. Chem. Pharm. Res, 5 (7): 169–75.
- Suhaila, K., A. Husni, and E. Sinurat. 2019. Characteristics and antioxidant activity of fucoidan from the brown seaweed *Sargassum hystrix*. AACL Bioflux, 12 (6): 2319-2329.
- Suhaling, S. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dengan Metode DPPH. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar. Skripsi.
- Suhendra, L., S. Raharjo, P. Hastuti, dan C. Hidayat. 2014. Stabilitas mikroemulsi fucoxanthin dan efektivitasnya dalam menghambat foto oksidasi vitamin C pada Model Minuman. Agritech. 34 (2): 139-145.
- Sukandar, D., A. Muawanah, E.R. Amelia, dan F.N. Anggraeni. 2014. Aktivitas antioksidan dan mutu sensori formulasi minuman fungsional sawo-kayu manis. Jurnal Kimia Valensi, 4 (2): 80-89.
- Sulissetiawan, A. 2018. Optimasi Formula Rumput Laut Cokelat *Sargassum* sp., Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*), dan Daun Sirsak (*Annona muricata* L), sebagai Minuman Fungsional Penghambat α -Glukosidase. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya. Malang. Skripsi.
- Supirman, K., Hartati, dan Z. Kartini. 2012. 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.

- Supriyanto, S., H. Haryadi, B. Rahardjo, dan D.W. Marseno. 2014. Perubahan suhu, kadar air, warna, kadar polifenol, dan aktivitas antioksidatif kakao selama penyangraian dengan energi gelombang mikro. *Jurnal Agritech*, 27 (2): 18-26.
- 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.
- Tambun, R., H.P. Limbong, C. Pinem, dan E. Manurung. 2016. Pengaruh ukuran partikel, waktu dan suhu pada ekstraksi fenol dari lengkuas merah. *Jurnal Teknik Kimia*, 5 (4): 53-56.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (2) : 66-73.
- Udipi, S., P. Ghugre, and C. Gokhale. 2012. Iron, oxidative stress and health. Rijeka (CU): Intech, 73-108.
- Vo, T.S. and S. K. Kim. 2013. Fucoidans as a natural bioactive ingredient for functional foods. *Journal of Functional Foods*, 5: 16 – 27.
- Wang, J. and K. Pantopoulos. 2011. Regulation of cellular iron metabolism. *Journal Bicohem*, 434: 365-381.
- Wicaksono, S., Gilang, dan Z. Elok. 2014. Pengaruh karagenan dan lama perendaman daun sirsak terhadap mutu dan karakteristik jelly drink daun sirsak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1): 281 – 291.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBRIO Press. Bogor.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yu, L. 2008. *Wheat Antioxidants*. John Willey & Sons Inc. New Jersey.
- Yuhernita. dan Juniarti. 2011. Analisa senyawa metabolit sekunder dari ekstrak metanol daun surian yang berpotensi sebagai antioksidan. *Makara Sains*, 15 (1): 48-52.
- Zenia, A.U., N. Purwanti, dan I.A. Wahyudi. 2013. Pengaruh ekstrak kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) konsentrasi 10% terhadap aktivitas enzim glukosiltransferase *Streptococcus mutans*. *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*, 20 (2): 126-131.