

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, T., Ekayanti, M., Permana, N., & Hadissabil, Z. (2022). Potensi aktivitas anti oksidan ekstra ketanol dan fraksi ciplukan (*Physali sangulata L*) pada DPPH (1,1-difenil-2-pikrihidrazil). *Jurnal Farmasi Indonesia*, 19 (1), 193-199.
- Amanto, B. S., Aprilia, T. N., & Nursiwi, A. (2020). Pengaruh lama blanching dan rumus petikan daun terhadap karakteristik fisik, kimia, serta sensoris teh daun tin (*ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.36436>.
- Arfi, F., & Ummah, A. (2019). Uji kualitatif zat pewarna sintetis pada jajanan makanan daerah ketapang kota banda aceh. *Amina*, 1(2), 67-71.
- Arumsari, K., Aminah, S., & Nurrahmma. (2019). Aktivitas antioksidan dan sifat sesnsoris teh celup campuran bunga kecombrang, daun mint dan daun stevia. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 128-140.
- Atika, Z. (2019). Pengaruh metode pressure cooker terhadap kandungan antioksidan pada ekstrak kopi robusta (*Coffea Canephora*). *Skripsi*. Universitas Yudharta Pasuruan.
- Beksono, H. R. (2014). Uji aktivitas antioksidan pada ekstrak biji kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan metode DPPH.
- Devi, M. (2018). *Kapasitas antioksidan teh herbal daun nangka dan rempah 1*
- Dewi, F. K. (2022). Study penambahan kopi robusta dan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale Var*) terhadap karakteristik fisikokimia dan sesnsori cookies (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Farmasi, J. S. (2019). *Formulasi dan evaluasi losion tabir surya ekstrak daun stevia (stevia rebaudiana bertonii m)*. 6(1), 32–36.
- Fitri, N. L., Susetyarini, R. E., & Waluyo, L. (2017). The effect of ciplukan (*physalis angulata l.*) fruit extract on sgpt and sgot levels against white male mice (*mus musculus*) hyperglycemia induced by alloxan as biology learning resources. *JPBI(Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia)*,2(2), 180–187. <https://doi.org/10.22219/jpbi.v2i2.3763>.
- Gustiani, K., & Yuliarti. (2022). *Perbedaan formulasi teh herbal daun pepaya dan\ Daun stevia terhadap senyawa fitokimia dan aktivitas antioksidan*. *Indonesia Journal Of Nutrition Science And Food*, 1(2), 36–46.

- Hasanah, M., Maharani, B., & Munarsih, E., (2017). Daya antioksidan ekstrak dan fraksi daun kopi robusta (*Coffea Canephora*) terhadap pereaksi DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Indonesian Journal Off Pharmaceutical Sciene And Technology* ,4(2(, 42-49.
- Ho, C. T., Zheng, X., & Li. S. (2015). Tea aroma formation. *Food Sciene And Human Wellne*, 4(1)-27.
- Jediut, M., Utama, W. G., & Madu, F. J. (N.D.). *Pembuatan teh herbal daun salam sebagai minuman dan dusun cipi kecamatan cibal barat*. 10, 169–174.
- Julianto, A., Mulyani, S., & Wartini, N, M. (2021). Pengaruh persentase penambahan bubuk daun stevia (*Stevia rebaudiana* B) dan lama penyeduhan terhadap karakteristik minuman kunyit asam. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 9 (2), 174-185.
- Kusumaningsih, T., Ridwan, R. D., & Sidarningsih, S. (2021). Pelatihan dan penyuluhan manfaat ciplukan bagi kesehatan dan budidayanya di kecamatan sumberwringin dan kecamatan maesan kabupaten bondowoso. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal Of Public Services)*, 5(2), 292. <https://doi.org/10.20473/jlm.v5i2.2021.292-301>.
- Lelita, I. D. S. A. P. (2015). Sifat antioksidan ekstrak teh (*camellia sinensis* linn.) jenis teh hijau, teh hitam, teh oolong dan teh putih dengan lama pengeringan beku (freeze drying). *Jurnal Hasil Pertanian*, 1(1), 15–30.
- Marlina, A., & Widiastuti, E. (2015). Pembuatan gula cair rendah kalori dari daun stevia rebaudiana bertononi secara ekstraksi padat-cair. *Industrial Research Workshop And National Seminar*, 149–154.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R.R.S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Urnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nurjannah, I. (2021). Pengolahan tepung nanas metode *foam mat drying* dan aplikasinya sebagai sumber antioksidan pada cookies. *Skripsi*. Unuversitas Yudharta Pasuruan .

- Nurminabari, I. S., Widiantara, T., & Irana, W. (2019). Pengaruh perbandingan serbuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan cengkeh (*Syzygium aromaticum* L) dan konsentrasi gula stevia (*Stevia rebaudiana* B) terhadap karakteristik teh celup daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Pasundan Food Technology Journal*, 6, 18-22.
- Of, E., & As, S. (2011). *Kajian: khasiat dan keamanan stevia sebagai pemanis pengganti gula*. 21, 145–156.
- Pratiwi, A., Kandowanko, N. Y., & Ahmad, J. (2021). *Analisis kandungan antioksidan dari teh herbal suruhan (peperomia pellucid) segar dan kering*. 3(1), 12–15.
- Puspitasari, Y., Palupi, R., & Nurikasari, M. (2017). Analisis kandungan vitamin c teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan. *Global Health Science*, 2, 245-253.
- Putri Fr. 2022. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan tween 80 terhadap karakteristik minuman serbuk buah ciplukan (*Physalis angulata* L) dengan metode foam mat drying. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Putri, A. V. A. A., Hafida, N., & Megawati, V. (2017). Pengaruh daya antibakteri ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana* B) pada konsentrasi 5%, 10%, 20%, 40%, dan 80% terhadap streptococcus mutans (in vitro). *Jurnal Ilmu Kedokteran Gigi*, 1(1), 9–14.
- Sari, G, N, F. (2018). Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi herbal ciplukan (*Physalis angulata* L) terhadap DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1, 98-103.
- Setiawan, C., & Asrilya, N, J. (2020). Preparasi dan karakteristik senyawa tanin dari daun stevia (*Stevia rebaudiana* B) menggunakan instrumen HPLC sebagai gula preduksi dalam pembuatan sukrosa. *Walisongo Journal Of Chemistry*, 3 (2), 86-91.
- Simpan, m., hisap, p., & daun, e. (2020). *Decreasing the quality of antioxidant compounds and water*. 14(1), 1–12.

- Suprianto. (2018). Efektifitas teh ciplukan (*physalis minima* L) terhadap diabetes melitus. *jurnal stikes helvetia*, 6(2013), 9–13.
- Susilawati., Rizal S., Nurainy F., & Syafita A. (2022). Formulasi ekstrak temu mangga (*Curcuma mangga* L. Var arumanis) terhadap sifat fisik dan sensori permen jelly selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1 (1), 149-166.
- Tumbuhan, P., Physalis, C., Nuranda, A., Saleh, C., & Yusuf, B. (2016). *Potential of ciplukan plant as natural antioxidants uji bslt (brine shrimp lethality test) ekstraksi skrining fitokimia*. 01(1), 5–9.
- Wafa F D., Ubaidillah M., & Siswoyo T A. (2021). Respon pemberian giberelin terhadap kandungan fenolik dan aktivitas antioksidan pada buah tanaman ciplukan (*Physalis angulata* L). *Jurnal Agroteknologi*, 15 (2), 114-126.
- Widiyana, I. G., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2021). *Pengaruh penambahan bubuk jahe emprit (zingiber officinale var . amarum) terhadap karakteristik teh celup herbal daun ciplukan (physalis angulata L .) effect of addition of emprit ginger powder (zingiber officinale var . amarum) on characteristic of tea herbal of ciplukan leaf (physalis angulata L .) . 10(1).*
- Zahro, H., Zaini, R. S., Nurhadianty, V., & Sarosa, H. (2022). *Pengaruh pengeringan daun stevia rebaudiana dan jumlah siklus soxhletasi terhadap kadar gula*. 6(2), 20–27.