

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. 2005. The Yield dan Essential Oil Content Of Mint (*Mentha Sp*) In Northern Ostrobothnia. Faculty Of Science. Oulu University Press. Finland.
- Abou-Arab, E., dan Abu-Salem. 2010. Evaluasi Senyawa Bioaktif Daun dan Kalus *Stevia Rebaudian*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Susu*. 1(4): 209-224.
- Ahmad, A., Rais, M., Fadillah, R. 2019. Analisis Teh Herbal Rambut Jagung (*Zea mays L*) dengan Penambahan Daun *Stevia (Stevia Rebaudiana)* Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5(2): 100-112.
- Alankar, S. 2009. A Review on Peppermint Oil. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*.
- Aludatt, M.H., Rababah, T., Alhamad, M.N., Ereifej, K., Al-Mahasneh, M., Brewer, M.S., and Rawshdeh, M. 2016. Optimization Extraction Conditions for Phenolic Compounds, Antioxidant and Inhibitory Activities of the Angiotensin-I Converting Enzyme (ACE). α -glucosidase, and α -amylase from *Mentha spicata L*. *J. Food Biochem*. 40 (3), 335–344.
- Amila, N. 2015. Makalah Farmakologi Senyawa Steviosida. *Jurnal Farmakognasi daun stevia*
- Anggraini, T., Silvy, D., Ismanto, S. D., & Azhar, F. 2014. Pengaruh Penambahan Peppermint (*Mentha Piperita L*) Terhadap Kualitas Teh Daun Pegagan (*Centella Asiatica, L. Urban*). *Jurnal Litbang Industri*, 4(2): 79 – 88.
- Anggraini T, Putri VJ, Neswati, dan Yuliani. 2016. Characteristic of red sweet potato (*Ipomea batatas*) analog rice (SPAR) from the addition of cassava flour (*Manihot uilissima*) and carrot (*Daucus carota*). *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*. 6(5):723-728.
- Atmaja, A. I. K. 2011. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah *Psidium guajava L.*, *Melaleuca leucadendron, L.*, *Capsicum Frutescens, L.*, *Anethum Graveolens, L.* dengan Metode DPPH Beserta Penerapan Kadar Fenolik Totalnya. Skripsi Universitas Muhammadiyah: Surakarta.
- Aziz. T., Yuanita, dan Susan. 2010. Ekstraksi Eugenol Dari Daun Salam India (*Laurus Nobilis Lauraceae*). *Jurnal Teknik Kimia*. 17(3) :17 – 28.
- Association Official Methods of Analysis. 1990. Official Methods of Analytical Chemistry. Washington D.C. University of America.
- Bauzzite, R. 2003. Radical Scavenging and Antioxidants Activity of Various Plants Grown in Lithuania In Food Technology And Quality Evaluation. Science Publisher. United States.
- Bawane. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*. IJAPBC-vol. 1 (3): 2277-4688.
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik Dari Daun *Stevia*. *Jurnal Reaktor Vol. II No.2*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Crammer, B. 1986. Sweet Glycosides from the *Stevia Plant*. *Chemistry in Britain* 22: 915-917.

- Dhani, S. R., dan Yamasari, Y. 2014. Rancangan Bangun Sistem Pakar Untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif. *Jurnal Manajemen Informatika*. 3(2):17-25
- Daroini, O. S. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herba dari Campuran Teh Hijau (*Camellia Sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber Cassumunar Roxb*) Dan Daun Ceremai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB :Bogor.
- Ellora, Nathania. 2016. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Minuman Herbal Teh Daun Sirsak (*Annona muricata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*; 7(3)
- Geuns, J. M. C. 2003. Molecules of Interest Stevioside. *Phytochemistry*, 64 : 913 – 921.
- Francis, F. J. 1982. Anthocyanin as Food Colour. Academic Press. New York.
- Hadipoentiyanti, E. 2010. Proceeding International Conference And Talk Show On Medical Plant : 128 – 143.
- Hatoyo, A. 2003. Teh Dan Khasiatnya Bagi Kesehatan: Sebuah Tinjauan Ilmiah. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Komissarenko, N.F., A. I. Derkach, I. P. Kovalyovand N. P. Bublik. 1994. Diterpene Glycosides and Phenylpropanoids of *Stevia rebaudiana* Bertoni. *Rast. Res.* 1 (2):53-64.
- Konyalioglu, S., Saglam, H., and Kivca, B. 2005. α -Tocopherol Flavonoid and Phenol Content and Antioxidant Activity of *Ficus carica* Leaves. *Pharmaceutical Biology*. 43: 683-686.
- Kusmiyati M., Sudaryat Y., Lutfiah I.A., Rustamsyah A., dan Rohdiana D. 2015. Aktivitas Kadar Fenol Total Dan Flavonoid Total Dalam Teh Hijau (*Camellia Sinensis* L). Kuntze Asal Tiga Perkebunan Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*. 18(2): 101-106.
- Lemus-Moncada, R., Vega-Galves, A., Zura-Bravo, L. and Ah-Hen, Kong. 2012. *Stevia rebaudiana* Bertoni, source of a high-potency natural sweetener : A comprehensive review on the biochemical, nutritional and functional aspect. *Food Chem.*, 132 : 1121 – 1132.
- Lin, YL., IM Juan, YL. Chen, YC. Liang, and JK. Lin. 1996. Composition Of Polyphenols In Fresh Tea Leaves And Associations Of Their Oxygen-Radical-Absorbing Capacity With Antiproliferative Actions In Fibroblast Cells. *J. Agric Food. Chem.* 44: 1387-1394.
- Madan, S., Ahmad, S., Singh, G. N., Kohli, K., Kumar, Y., Singh, R. and Garg, M. 2010. *Stevia rebaudiana* (Bert.) Bertoni – A Riview. *Indian J. Nat. Prod. Resour.*, 1(3) : 267 – 286.
- Maulina, D. 2012. Teknik Budidaya Tanaman Rempah Dan Penyegar (Daun Mint). Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Mira, L., fernandez, M. T., Santos, M., rocha, R., Florencio, M. H., Jennings, K. R. 2002. Interactions of Flavonoids with Iron and Copper Ions: a Mechanism for Their Antioxidant Activity. *Free Radic Res.* 36(11): 199-208.
- Mishra, N. 2011. An Analysis of antidiabetic activity of *Stevia rebaudiana* extract on diabetic patient. *J. Natural Sci Research*. 1(3):1-10.
- Muchtadi, Deddy. 2013. Antioksidan Dan Kiat Sehat Di Usia Produktif. Alfabeta: Bandung.

- Nickavar, B. Alinaghi, A. dan Kamalinejad. 2008. Evaluation on the Antioxidant Properties of Five Mentha Species. *Irranian Journal of pharmaceutical Research*. 7(3): 203-209.
- Nisa. 2012. Peppermint leaf. *Eating Healthy & Living Fit : The way to healthy mind body spirit*. Eathealthyfit.com. diakses pada 6 juni 2023.
- Oktafiani, L. 2013. Perbedaan Proses Pengolahan Terhadap Penurunan Kandungan Antosianin Pada Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*). Tugas Akhir. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang.
- Petruzello, Mellisa. 2022. Stevia (Swettener). *Britannica.com*. diakses pada 6 juni 2023.
- Plantamor. 2017. Database Tumbuhan Klasifikasi Daun Mint. <http://plantamor.com>. Diakses pada 20 April 2023.
- Puspaningtyas, D. 2014. Variasi Favorit Infused Water Berkhasiat. Fmedia: Jakarta.
- Putri AR. 2012. Formulasi Teh Hijau Campuran Teh hijau (*Camellia sinensis*) Murbei (*Morus alba*) Stevia (*Stevia Rebaudiana*) serta Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rady, I., Mohamed, H., Rady, M., Siddiqui, I. A., dan Mukhtar, H. 2018. Cancer Preventive and Therapeutic Effects of EGCG, The Major Polyphenol in Green Tea. *Egyptian Journal of Basic and Applied Sciences*, Vol. 5 No. 1, pp. 1-23.
- Ramlah. 2017. Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia sintesis L.*) P+2 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin, Dan Katekin. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Allaudin, Makasar.
- Rohdiana, D. 2008. Manufacturing of Green Coffe Effervescent Tablet. *Proceeding of The International Conference on Coffe Culture and Science*. November 4-6 Shizuoka Japan.
- Sembiring, S, B., W. Christina dan B. Bariyah. 2003. Identifikasi Komponen Kimia Minyak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum Wight Polyantha*). Balai Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat. Sukabumi Dan Bogor.
- Shock, C. 1982. Experimental Cultivation of Rebaudi's Stevia in California. University of California - Davis. Agronomy Progress Report.
- Sinaga, A. 2019. Segmentasi Ruang Warna $L^*a^*b^*$. *Jurnal Mantik Penusa*. Vol. 3. Page 43-46.
- Sustrikova, A., Salamon, I. 2018. Essential Oil Of Peppermint (*Mentha Piperita L*) from fields in eastern Slovakia. *Horticultural Science*. 31(1):31-36.
- Triyem. 2010. Aktivitas Antioksidan Dari Kulit Batang Manggis Hutan (*Garcinia cf Bancana Miq*). Tesis Universitas Indonesia: Jakarta.
- Winarsih, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan . Kanisius: Yogyakarta.
- Winarsih, Hery. 2011. Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas. Kanisius: Yogyakarta.

- Winarno, F.G. dan Laksmi. 1973. Pigmen Dalam Pengolahan Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pangan dan Meknisasi Pertanian. IPB: Bogor.
- Winarno F.G. 2001. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno F.G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. A Comparative Study On Phenolic Profiles And Antioxidant Activities Of Legumes Affected By Extraction. Journal of Food Science. 72: SI 59-66.