

DAFTAR PUSTAKA

- Aiyuni, R., Widayat, H. P., & Rohaya, S. (2017). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 233-243.
- Analianasari, A., & Zaini, M. (2016). Pemanfaatan Jagung Manis Dan Kulit Buah
- Agoes, H. A. (2010). *Tanaman Obat Indonesia*. Salemba Medika.
- Agaus, L. R., & Agaas, R. V. (2019). Manfaat Kesehatan Tanaman Pala (*Myristica fragrans*)(Health Benefits of Nutmeg (*Myristica fragrans*)). *Jurnal Medula*, 6, 662-666.
- Aljupri, F. 2014. *Tanaman Herbal*. Sahala Adidayatama, Jakarta. Halaman 97 -145
- Adri, Delvi dan Wikanastri Hersoelityorini. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan & Gizi*, Vol. 04 No. 07 : 1-12.
- Arrizqiyani, T., Sonjaya, N. and Asty, A. (2017). Optimalisasi potensi tanaman pala sebagai antibakteri *Escherichia coli* menggunakan metode ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional*, September, 375–382.
- Analianasari, A., & Zaini, M. (2016). Pemanfaatan Jagung Manis Dan Kulit Buah Naga Untuk Olahan Mie Kering Kaya Nutrisi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(2).
- Ananda, A, Dwi. 2009. Aktivitas antioksidan dan karakteristik organoleptik minuman fungsional teh hijau (*Camellia sinensis*) rempah instan. *Skripsi Fakultas Pertanian IPB*. Bogor.
- Ardianta, I. K., Yusa, N. M., & Putra, I. N. K. (2019). Pengaruh Suhu Pencelupan terhadap Karakteristik Minuman Teh Herbal Kulit Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 8(1), 18.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019 Provinsi Maluku Utara 2019-2020.
- Baruah P. 2011. Tea Drinking: origin, perception, habits with special reference to assam, its tribes and role of tocklai. *Science and Culture Journal* 77(9-10):365-372.
- Bellec, F.L, F. Vaillant, and E. Imbert. 2006. Pitahaya (*Hyluocereus* spp.) : a new crop, a market with future. *Fruits* 61 : 237-250.

- Cho, JY., Choi, GJ., Son, SW., Jang, KS., Lim, HK., Lee, SO. and Kim, JC. (2007). *Isolation and antifungal activity of lignans from Myristica fragrans against various plant pathogenic fungi*. Pest Management Science: formerly Pesticide Science, 63(9): 935-940.
- Duan, L., Tao, HW., Hao, X., Gu, QQ. and Zhu, WM. (2009). Cytotoxic and antioxidative phenolic compounds from the traditional Chinese medicinal plant, *Myristica fragrans*. *Planta Medica*, 75(11): 1241-1245.
- Dias, TR (2013). Teh Putih (*Camellia sinensis* (L.)): sifat antioksidan dan efek kesehatan yang bermanfaat. *Jurnal Internasional Ilmu Pangan dan Diet Gizi*, 2 (2), 19-26.
- Damayanti, W. 2000. *Aneka Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Dareda, C. T., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2020). Karakterisasi dan aktivitas antioksidan serat pangan dari daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Chemistry Progress*, 13(1).
- Emil, S. (2011). *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Andi. Yogyakarta.
- Etheridge, C. J., & Derbyshire, E. (2019). Herbal Infusion and Health a Review of Findings from Human Studies Mechanisms and Future Research Direction. *Nutrition & Food Science*.
- Faridah, A., Holinesti, R., & Syukri, D. (2014). Identifikasi pigmen betasianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang. Sumatera Barat*.
- Gupta, D., Rajani, G. P., Sowjanya, K., & Sahithi, B. (2011). Screening of antipyretic activity of aerial parts of *Nelumbo ucifera* Gaertn. *yeast induced pyrexia Pharmacologyonline*, 1, 1120-1124.
- Guntur, G., Harlia, H. and Sapar, A. (2019). Identifikasi komponen minyak atsiri daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt) asal Pulau Lemukutan dan uji aktivitas antiinflamasi menggunakan metode stabilisasi membran RBCs (RedBlood). *Al-Kimia*, 7(2).
- Ginting, B., Barus, T., Marpaung, L., Simanjuntak, P., 2014. *Prosiding Seminar Nasional Kimia 2014*. Universitas Sumatera Utara.
- Handayani, S. (2014). Kandungan Kimia beberapa tanaman dan Kulit Buah berwarna serta manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta*.

- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis. *Jurnal bahan alam terbarukan*, 1(2).
- Hanani, E. (2015). Analisis Fitokimia, Buku Kedokteran EGC, Hal. 8-20.
- Hambali, E., Nasution, M. Z., & Herliana, E. (2005). *Membuat aneka herbal tea*. Penebar Swadaya.
- Hooper, SD. and Jackson, JC.(2002). *Quantification and antioxidant efficacy of nutmeg Mace (Myristica gragrans) lycopene*. In 2002 Annual Meeting and Food Expo-Anaheim, California.
- Hartanto, G. N., & Swasti, F. S. P. Y. R. (2018). Kualitas dan aktivitas antioksidan seduhan teh rambut jagung (*Zea mays*) dengan variasi lama pelayuan dan usia panen. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 12-23.
- Herbach, K. M., Stinzing, F. C., Carle, R. 2006. Structural and Chromatic Stability of Purple Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) [Weber] Britton and Rose) Betacyanins as Affected by The Juice Matrix and Selected Additives. *Food Res. Int.* 39: 667-677.
- Harivaindaran, Rebecca, and S.Chandran. 2008. Study of Optimal Temperature, PH and Stability of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel for Usa as Potential Natural Colorant. *Pakistan Journal of Biological Sciences* 11 (18):2259-2263, 2008 ISSN 1028-8880. Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, University of Malaysia 50603 Kuala Lumpur, Malaysia.
- Instruction Manual. 2002. Chroma Mater CR-400/410. Konica Minolta Optics Inc., Japan.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkily, M. A., & Noranizan, A. (2011). Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *International Food Research Journal*, 18(1).
- Jaelani, A., Dharmawati, S., & Wanda, W. (2014). Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4oc) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 39(3), 119-128.
- Jiang, Liao, Lin, dan Lee. 2012. *The photoperiod-regulated bud formation of red Pitaya (Hylocereus sp.)*. *Hort. Science*. Vol. 47(8): 1063-1067.
- Khoiriyah, D. I. 2017." Annaple Tea" Inovasi Teh Celup Herbal Daun Sirsak dengan Rasa Apple Peppermint. Doctoral dissertation. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Kuete, V. (2017). *Myristica fragrans*: A review. In *Medicinal Spices and Vegetables from Africa: Therapeutic Potential Against Metabolic, Inflammatory, Infectious and Systemic Diseases*. Elsevier Inc.
- Kearney J. 2010. Food consumption trends and drivers. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Science* 365(1554): 2
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & RJ, S. H. (2013). Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9-21.
- Khan N, Mukhtar H. 2013. Tea and Health: Studies in humans. *Current Pharmaceutical Design* 19 (34):6141-6147,
- Lin YC, Lee YC, Wang YF, 2015. Exploring the influence of tea beverage claims on brand evaluation and purchase intention. *The international Journal of Organizational innovation* 8(2): 88-99
- Lukyani, Lulu. (2021). 5 Manfaat Buah Naga untuk Kesehatan yang Telah Terbukti. Diakses tanggal 21 Mei 2021 dari situs <https://www.kompas.com/sains/read/2021/05/07/163200023/5-manfaat-buah-naga-untuk-kesehatan-yang-telah-terbukti-?page=all>.
- Lestari, M., Saleh, E. R. M., & Rasulu, H. (2018). Pengaruh Umur Daun Pala dan Jenis Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Teh Herbal Daun Pala. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 177-190.
- Lee, BK., Kim, JH., Jung, JW., Choi, JW., Han, ES., Lee, SH. and Ryu, JH. (2005). Myristicin-induced neurotoxicity in human neuroblastoma SK-N-SH cells. *Toxicology letters*, 157(1): 49-56.
- Lv, HP, Zhang, YJ, Lin, Z., & Liang, YR (2013). Pemrosesan dan konstituen kimia teh Pu-erh: Sebuah tinjauan. *Penelitian Makanan Internasional*, 53 (2), 608-618.
- Mc Gee, Harold (2004). *On food and cooking: the science and lore of the kitchen*. New York: Scribner. hlm. 714.
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA
- Marissa, D. 2010. Formulasi cookies jagung dan pendugaan umur simpan produk dengan pendekatan kadar air kritis. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Noor, M. I., & Yufita, E. (2016). Identification Content of the Red Dragon Fruit Extract Skin Using Fourier Transform Infrared (FTIR) and Phytochemistry. *Journal of Aceh Physics Society*, 5(1), 14-16.

- Nurhasanah, N. (2014). Antimicrobial activity of nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt) fruit methanol extract againsts growth *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. *Jurnal Bioedukasi*, 3(1): 2301–4678.
- Ningrum.S. (2014). Sukses Bertanam Buah Naga. Yogyakarta.Indopublika.
Naga Untuk Olahan Mie Kering Kaya Nutrisi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* , 16 (2).
- Nurliyana, R., Syed Zahir, I., Mustapha Suleiman, K., Aisyah, M.R., and Kamarul Rahim, K., 2010. Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits: A Comparative Study, *Inter. Food Research J.*, 17, 367-375
- Pratiwi, A., Noorlaela, E., & Mahyuni, S. (2019). Uji Daya Hambat Sediaan Sabun Cair Ekstrak Daun Pala (*Myristica fragrans* houtt) terhadap *Propionibacterium acnes* dan *Staphylococcus aureus*. *Ekologia*, 19(2), 80-88.
- Puslitbang Perkebunan. 2014. Pendugaan jenis kelamin tanaman pala dengan analisis kandungan myristicin pada daun. *InfoTek Perkebunan*
- Pribadi, Y.S., Sukatiningsih dan Sari, P. 2014. Formulasi Tablet Effervescent Berbahan Baku Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Salam (*Syzygium polyanthum* Wight Walp), Vol.1 (4): 86.
- Purnomo, B. E., Hamzah, F., & Johan, V. S. 2016. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylicereus polyrhizus*). *JOM Faperta*, 3(2), 1–10.
- Puri dkk., 2015. Manfaat dan Kandungan Buah Naga.<http://e-journal.uajy.ac.id>. Diakses 14 Agustus 2021.Putra, 2011.Buah Naga.
- Permata, D. 2015. Aktivitas Inhibisi Amilase dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga Pada Suhu Dan Pengeringan Yang Berbeda. Seminar agroindustri dan lokakarya nasional FKPT-TPI, 2-3 September 2015. Universitas Andalas.
- Rohdiana D. 2015. Teh: proses, karakteristik dan komponen fungsionalnya. *Food Review Indonesia* 10(8): 34-37
- Ravikumar, C., 2014, Review on Herbal Teas, *J. Pharm. Sci. & Res*, 6 : 236- 238.
- Rialita, T., Rahayu, W. P., Nuraida, L., & Nurtama, B. (2015). Aktivitas antimikroba minyak esensial jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan lengkuas merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) terhadap bakteri patogen dan perusak pangan. *Agritech*, 35(1), 43-52.
- Rafaela, K.; Cardoso, M.S.; Andrade, M.A.; Guimaraes, P.L.; Batista, L.B. and Nelson, D.L., 2012, Bactericidal and Antioxidant Activity of Essential Oils from *Myristica fragrans* Houtt and *Salvia microphylla* H.B.K, *journal Am Oil Chem Soc.*, 89:523-528

- Sipahelut, S.G., Gilin, T., John, P. 2017. Kajian Penambahan Minyak Astiri Dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans houtt*) Pada Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *J. Sains Dan Tegnologi Pangan*. 2(2):486-495.
- SNI 3836-2013. 2013. Standar Mutu Teh Kering. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sekarini, G. A. (2011). Kajian penambahan gula dan suhu penyajian terhadap kadar total fenol, kadar tannin (katekin) dan aktivitas antioksidan pada minuman teh hijau (*camellia sinensis* l).
- Shofiati, A., Andriani, M. A. M., & Anam, C. (2014). Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris teh celup kulit buah naga (pitaya fruit) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Susilo, R. O. (2013). Pengeringan dan formulasi serbuk minuman berbasis sayuran dengan pengeringan semprot. [Tugas Akhir]. Institut Pertanian Bogor.
- Su, L., Yin, JJ., Charles, D., Zhou, K., Moore, J. and Yu, LL. (2007). *Total phenolic contents, chelating capacities, and radical-scavenging properties of black peppercorn, nutmeg, rosehip, cinnamon and oregano leaf. Food chemistry*, 100(3): 990-997
- Sutomo, Budi. 2007. Buah Naga Merah-Segar dan Berkhasiat. Jakarta: Penebar Swadaya. *Ananas comosus (L.) Merr* Pada Berbagai Konsentrasi
- Supriyanto, S., Darmadji, P., & Susanti, I. (2014). Studi pembuatan teh daun tanaman kakao (*Theobroma cacao* L) sebagai minuman penyegar. *Agritech*, 34(4), 422-429.
- Suherman Eman. Kajian Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Instant Nenas asi Gula Pasir. Skripsi. Universitas Mataram. 2001
- Thiyam B. Ravindra SV. Devi MP. Yeluri G. Gadiyar A. 2015. Green tea: A healthy sip. *IJSS Case Reports and Review* 1(12): 55-60.
- Tempomona, Y. (2015). Fotoreduksi Besi Fe³⁺ Menggunakan Ekstrak Limbah Daun, Kulit, dan Cangkang Biji Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal MIPA*, 4(1), 46-50.
- Waladi, J. VS, dan Hamzah, F.(2015). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga merah (Hylocereus polyrhizus.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. JOM Faperta*, 2(1).
- Wattimena, A, Y. 2009. *Kajian Aspek Budidaya Tanaman Pala (Myristica Fragrans Houtt)* di Provinsi Maluku. [Tesis] UGM, Yogyakarta.

- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan* Edisi 1. Yogyakarta: Kanisius. Hal 96,141-143, 262.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wu, L., Hsu, H.-W., Chen, Y.- C., Chiu, C.-C., Lin, Y.- I., Ho, J.A., 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chem.* 95,319–327. doi:10.1016/j. foodchem.2005.01.002.
- Yamini, A., & Hasan, T. (2015). *Pengaruh variasi macam gula dan pengenceran sari kulit buah naga merah terhadap kualitas nata dari kulit buah naga merah (hylocereus polyrhizus)/Thobib Hasan Al Yamini* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang).
- Yuariski, O., & Suherman, S. (2012). Pengeringan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Menggunakan Pengereng Rak Udara Resirkulasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 1-6.
- Yamin, Muhammad, Dewi Furtuna, dan Faizah Hamzah. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jurnal FAPERTA* Vol. 4 (2) hal: 1–15.
- Zhang, L., Wang, D., Chen, W., Tan, X., & Wang, P. (2012). Impact of fermentation degree on the antioxidant activity of pu-erh tea in vitro. *Journal of Food Biochemistry*, 36(3), 262-267.
- Zeleny, M., & Cochrane, J. L. (1982). *Multiple criteria decision making* McGraw-Hill New York, 34