

## Potensi Bunga Telang dan Daun Stevia Sebagai Bahan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan

### *Potency of Butterfly Pea Flower and Stevia Leaf as Herbal Tea on Variations of Temperature and Drying Duration*

Titik Suryani\*, Nevia Gina Pradita

Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta

\*Corresponding author: [ts169@ums.ac.id](mailto:ts169@ums.ac.id)

**Abstract :** Herbal tea is a beverage product made from plant leaf beneficial for health and refreshing drink. One of the innovative ingredients of herbal tea is butterfly pea flowers and stevia leaf. Butterfly pea flowers (*Clitoria ternatea* L) contain flavonoids, anthocyanins, glycosides, and kaempferol glycosides as antioxidant compounds that prevent free radicals. The addition of stevia leaf (*Stevia rebaudiana*) as a natural sweetener, low calories and as a substitute of sugar. The aim of this research was to determine the antioxidant activity and organoleptic quality of herbal tea combination between butterfly pea flowers and stevia leaf on variations of temperature and drying duration. This research method was experimental with a Completely Randomized Design (CRD), two treatment factors. The first factor was variation of drying temperature (T) at 55°C and 60°C and the second factor was variation of drying duration (L) 70 minutes, 90 minutes and 120 minutes. The results showed that the highest antioxidant activity of herbal tea combination between butterfly pea flowers and stevia leaf in the T2L1 treatment (temperature 60°C and drying duration 70 minutes) was 88.811%. The best organoleptic quality of herbal tea in the T2L1 treatment was purple, ordinary aroma, not bitter taste and sweet, liked.

**Keywords:** Antioxidant activity, butterfly pea flowers, stevia leaves, drying time, organoleptic properties, temperature, herbal tea

**Abstract:** Teh herbal merupakan salah satu produk minuman dari daun yang bermanfaat untuk kesehatan dan minuman penyegar. Salah satu inovasi bahan teh herbal adalah bunga telang dan daun stevia. Bunga telang (*Clitoria ternatea* L) mengandung flavonoid, antosianin, glikosida, dan kaempferol glikosida sebagai senyawa antioksidan pencegah radikal bebas. Penambahan daun stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai pemanis alami, rendah kalori dan sebagai pengganti gula. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia dengan variasi suhu dan lama pengeringan. Metode penelitian ini eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dua factor perlakuan. Faktor 1: variasi suhu pengeringan (T) suhu 55°C dan 60°C. Faktor 2 : variasi lama pengeringan (L) 70 menit, 90 menit, dan 120 menit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan tertinggi teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia pada perlakuan T2L1 (Suhu 60°C dan lama pengeringan 70 menit) sebesar 88,811%. Sifat organoleptik teh herbal terbaik pada perlakuan T2L1 berwarna ungu, aroma tidak langu, rasa tidak pahit dan manis, serta disukai.

**Keywords:** Aktivitas antioksidan, bunga telang, daun stevia, lama pengeringan, sifat *organoleptik*, suhu, teh herbal

## 1. PENDAHULUAN

Teh herbal merupakan salah satu produk minuman fungsional dari daun yang bermanfaat bagi kesehatan dan sebagai minuman penyegar.. Teh herbal dapat dibuat dari bunga, biji, daun dan akar tanaman (Yamin, 2017) dan kandungan tanin yang tinggi sebagai minuman yang menyegarkan dan menyehatkan (Dewi, 2017).

Kandungan tannin pada teh memiliki ciri khas rasa sepat (Martono, 2014). Tanin termasuk turunan fenol yang merupakan senyawa antioksidan. Senyawa antioksidan penting bagi tubuh karena melindungi dari radikal bebas terbarukan seperti penyakit jantung, katarak, kanker dan proses penuaan (Santoso, 2016). Konsumsi teh herbal di Indonesia cukup rendah sekitar 0,35 kg/orang: 1,02 kg/orang. Namun secara psikologis masyarakat sudah menyadari bahwa mengonsumsi teh herbal bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, sejumlah inovasi untuk menjadikan produk teh herbal sebagai pilihan utama (Putri, 2021). Hasil penelitian (Rofiah dan Titik Suryani, 2018) teh herbal kombinasi daun tin dengan daun mint sebagai minuman fungsional menunjukkan aktivitas



antioksidan tertinggi 81,652% pada suhu 50°C dengan lama pengeringan 120 menit. Hasil penelitian (Suryani, T, Riza A.N, Ria A.R., 2022) menunjukkan aktivitas antioksidan tertinggi teh herbal kombinasi bunga telang dan daun mint dengan lama pengeringan 90 menit yaitu 83,147%. Salah satu inovasi bahan teh herbal pada penelitian ini bunga telang yang dikombinasikan dengan daun stevia sebagai pemanis alami, rendah kalori dan menyehatkan.

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) mengandung senyawa antioksidan, tannin, klorhidrat, triterpenoid, flobatanin, saponin, fenolmfavanoid, flavanol, glikosida, alkanoid, antrakuinon, protein, antisianin, stigmasit 4-ena-3,6 dion, steroid dan minyak atsiri (Cahyaningsih, 2019). Flavonoid pada bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) merupakan senyawa antioksidan yang dapat membatasi reaksi oksidasi dan melawan radikal bebas (Agustin, 2017). Hasil Penelitian (Nisa, 2021), menunjukkan aktivitas antioksidan tertinggi (80,47%) dan kualitas organoleptik terbaik teh herbal kombinasi bunga telang dan daun mint pada suhu 55°C dengan lama pengeringan 90 menit.

Daun stevia (*Stevia rebaudiana*) merupakan pemanis alami 300 kali dari sukrosa yang bersifat antibakteri, antivirus, anti-inflamasi, anti-fungsional, antibakteri dan rendah kalori (Ahmad, 2019), sebagai suplemen diet bagi pasien obesitas serta menjaga kesehatan gigi dengan mengurangi asupan gula (Putri, 2017). Daun stevia mengandung alkaloid, tanin, flavonoid, stevioside dan zat yang berperan sebagai enzim untuk memecah gula, menonaktifkan sukrosa glukosa, dan menghambat fermentasi bakteri kariogenik. Stevioside tidak dapat dihidrolisis, dan tidak dapat difermentasi oleh bakteri. Hasil penelitian (Fishi, 2019) menyatakan bahwa daun stevia kehilangan 4,4% pada berat basah (bb) dan 4,6% pada berat kering (bk) pada suhu 55°C selama ± 5 jam. Penurunan kadar air ini disebabkan oleh penguapan selama pengeringan sehingga menurunkan nilai kadar air daun stevia kering.

Salah satu metode yang mempengaruhi kualitas teh herbal bunga telang dan daun stevia dengan metode pengeringan untuk mengurangi kadar air bahan pangan melalui penerapan energi panas sehingga menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen. Pengeringan dipengaruhi oleh suhu dan lama pengeringan (Yamin, 2017). Hasil penelitian (Hartianti, 2009) suhu yang terlalu tinggi dan waktu pengeringan yang terlalu lama dapat menyebabkan perubahan beberapa sifat bahan, seperti rusaknya senyawa antioksidan. Hasil penelitian (Rofiah, 2018), menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan tertinggi pada teh herbal daun tin 81,652% pada suhu 50°C dengan lama pengeringan 120 menit. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia dengan variasi suhu dan lama pengeringan

## 2. METODE

Alat-alat dan bahan pada penelitian ini meliputi timbangan digital, aluminium foil, oven, termometer, gelas ukur, gelas kaca, spatula, saringan, beaker glass, tabung reaksi, spektrofotometer UV-Vis, vortex mixer, kuvet, dan mikropipet, bunga telang dan daun stevia segar, aquadest, kertas label, kertas payung, silika gel, larutan DPPH. Penelitian teh herbal ini dilakukan di Laboratorium Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Metode penelitian ini eksperimen dengan Rancangan Acak lengkap (RAL), dua faktor perlakuan. Faktor 1 yaitu variasi suhu pengeringan (T) suhu 55°C dan 60°C. Faktor 2 yaitu variasi lama pengeringan (L) 70 menit, 90 menit, dan 120 menit dan tiga ulangan masing-masing perlakuan. Perbandingan bahan teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia 3:1 (6g: 2g)

Prosedur pelaksanaan diawali dengan tahapan 1. pemetikan bunga telang dan daun stevia segar dilanjutkan pelayuan. 2. Pembuatan teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia dengan perbandingan (3:1), kemudian proses pengeringan pada suhu dan lama pengeringan sesuai perlakuan, dan dilanjutkan penyeduhan. 3. Selanjutnya sampel teh herbal diuji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (*Diphenyl-1-picryl hydrazine*) dengan hasil akhir (%) dan uji organoleptik meliputi aspek penilaian warna, rasa, aroma dan daya terima dengan formulir kuesioner dan 20 panelis. Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif untuk menentukan perbedaan masing-masing perlakuan. Pengumpulan data dilakukan dengan metode eksperimen, observasi, kepustakaan, dokumentasi penelitian, pengukuran aktivitas antioksidan (analisis data uji non parametrik Kruskal-Wallis), dan uji kualitas organoleptik (deskriptif kualitatif).

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Atifitas Antioksidan

Hasil uji aktivitas antioksidan teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia variasi suhu pengeringan dan lama pengeringan sebagai berikut:



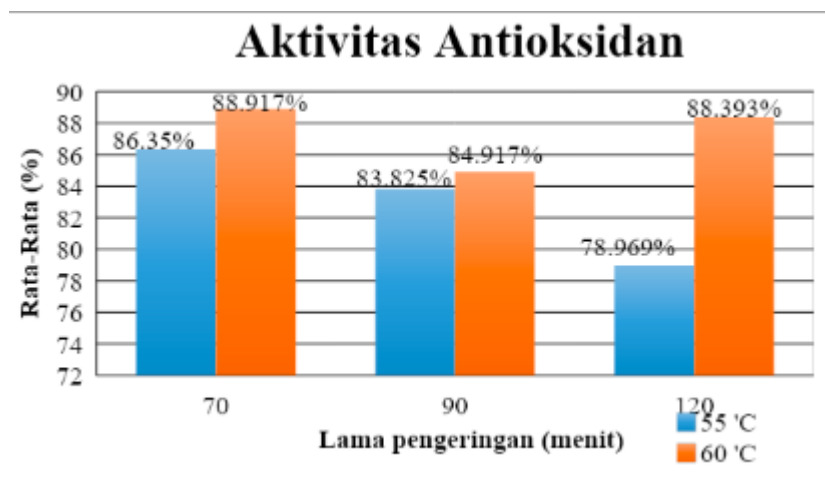
Tabel 3. 1 Rata2 Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kombinasi Bunga Telang dan Daun Stevia dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan

Perlakuan	Aktivitas Antioksidan (%)
T <sub>1</sub> L <sub>1</sub> (Suhu 55°C dengan lama pengeringan 70 menit)	86,350
T <sub>1</sub> L <sub>2</sub> (Suhu 55°C dengan lama pengeringan 90 menit)	83,825
T <sub>1</sub> L <sub>3</sub> (Suhu 55°C dengan lama pengeringan 120 menit)	78,969*
T <sub>2</sub> L <sub>1</sub> (Suhu 60°C dengan lama pengeringan 70 menit)	88,811**
T <sub>2</sub> L <sub>2</sub> (Suhu 60°C dengan lama pengeringan 90 menit)	84,917
T <sub>2</sub> L <sub>3</sub> (Suhu 60°C dengan lama pengeringan 120 menit)	88,393

Keterangan :

\* : Aktivitas Antioksidan terendah,

\*\* : Aktivitas Antioksidan tertinggi



Gambar 3. 1 Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kombinasi Bunga Telang dan Daun Stevia dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan

Berdasarkan tabel 3.1 dan gambar 3.1 menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia tinggi berkisar antara 78,969 % – 88,917 %. Aktivitas antioksidan the herbal tertinggi pada perlakuan T<sub>2</sub>L<sub>1</sub> (Suhu 60°C dengan lama pengeringan 70 menit) sebesar 88,811%, sedangkan aktivitas antioksidan the herbal terendah pada perlakuan T<sub>1</sub>L<sub>3</sub> (Suhu 55°C dengan lama pengeringan 120 menit) sebesar 78,969%.

Proses pengeringan merupakan faktor yang berkontribusi terhadap aktivitas antioksidan yang tinggi dari perlakuan T<sub>2</sub>L<sub>1</sub>. Suhu pengeringan yang optimal dalam pengovenan bunga telang dan daun stevia meningkatkan aktivitas antioksidan tinggi Hasil penelitian Sayekti (2016) proses pengeringan, dengan oven (suhu optimal) lebih konstan dibandingkan dengan di bawah sinar matahari. Suhu pengeringan berdampak yang signifikan terhadap kualitas daun kering, terutama kadar hidro-sikhavikol, fitokimia dan eugenol yang dapat dipengaruhi oleh suhu tersebut. Suhu stabil dapat meningkatkan kadar fitokimia pada saat proses pengeringan. Suhu 60°C merupakan suhu terbaik untuk aktivitas antioksidan tertinggi dari keenam sampel. Sejalan dengan penelitian Patin (2018) menemukan bahwa suhu pengeringan berpengaruh signifikan terhadap aktivitas antioksidan tertinggi pada teh sambiloto sebesar (78,29%) dengan lama pengeringan 60 menit. Hasil penelitian Yudhi (2021) menyatakan bahwa untuk menghasilkan teh herbal daun buni yang disukai panelis pada suhu pengeringan 60°C selama 2 jam yang menghasilkan kadar air (10,97%), kadar abu (14,18%), aktivitas antioksidan (58,4%).

Suhu dan lama pengeringan yang bervariasi menunjukkan aktivitas antioksidan yang berbeda. Aktivitas antioksidan the herbal menurun dengan bertambahnya lama pengeringan. Hal ini karena senyawa antioksidan lebih cepat rusak saat dikeringkan, sehingga dapat mengurangi kadar aktivitas antioksidannya. Aktivitas antioksidan terendah teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia sebesar 78,969% pada perlakuan T<sub>1</sub>L<sub>3</sub> (Suhu 55°C dengan lama pengeringan 120 menit) disebabkan oleh proses lama pengeringan. Hal ini diperkuat dengan penelitian Andesa (2020) bahwa teh herbal yang terbuat dari bunga telang dan daun kemangi memiliki aktivitas antioksidan yang lebih tinggi jika dikeringkan selama 90 menit dibandingkan dengan 120 menit. Sejalan dengan penelitian Yamin (2017), menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan teh herbal daun ketepeng cina pada suhu



pengeringan 55°C dan lama pengeringan 110 menit, sebesar 43,79 g/ml (IC50 g/ml) sedangkan aktivitas antioksidan dengan pengeringan 130 menit sebesar 60,18 µg/ml.

Hasil uji statistik dengan uji non parametrik Kruskall-Wallis pada faktor I yaitu suhu pengeringan menunjukkan hasil nilai Asymp. Sig. 0,127 > 0,05 maka Ho diterima, sehingga disimpulkan bahwa suhu pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia. Selanjutnya faktor II lama pengeringan menggunakan uji Kruskall-Wallis diperoleh nilai Asymp. Sig. 0,368 > 0,05 maka Ho diterima, sehingga disimpulkan bahwa lama pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia.

### 3.2 Sifat Organoleptik

Hasil uji sifat organoleptik meliputi warna, aroma, rasa dan daya terima masyarakat (rentang penilaian 1-5,) berdasarkan tingkat kesukaan panelis angka 5 (tingkat kesukaan tertinggi) sedangkan angka 1 (tingkat kesukaan terendah) dan jumlah panelis 20 orang teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia sebagai berikut :

Tabel 3. 2 Hasil Sifat Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat Teh Herbal Kombinasi Bunga Telang dan Daun Stevia Dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan

Perlakuan	Aspek penilaian			Daya Terima
	Warna	Aroma	Rasa	
T <sub>1</sub> L <sub>1</sub>	Ungu tua pekat	Biasa (Tidak langu)	Tidak pahit, cukup manis	Cukup suka
T <sub>1</sub> L <sub>2</sub>	Ungu kebiruan	Biasa (Tidak langu)	Tidak pahit, cukup manis	Cukup suka
T <sub>1</sub> L <sub>3</sub>	Ungu kebiruan	Biasa (Tidak langu)	Agak pahit, kurang manis	Kurang suka
T <sub>2</sub> L <sub>1</sub>	Ungu	Biasa (Tidak langu)	Tidak pahit, manis	Suka
T <sub>2</sub> L <sub>2</sub>	Ungu kebiruan	agak langu	Tidak pahit, cukup manis	Cukup suka
T <sub>2</sub> L <sub>3</sub>	Ungu tua bening	agak langu	Agak pahit, kurang manis	Kurang suka

Keterangan:

T<sub>1</sub> L<sub>1</sub> = Suhu 55°C dengan lama pengeringan 70 menit

T<sub>1</sub> L<sub>2</sub> = Suhu 55°C dengan lama pengeringan 90 menit

T<sub>1</sub> L<sub>3</sub> = Suhu 55°C dengan lama pengeringan 120 menit

T<sub>2</sub> L<sub>1</sub> = Suhu 60°C dengan lama pengeringan 70 menit

T<sub>2</sub> L<sub>2</sub> = Suhu 60°C dengan lama pengeringan 90 menit

T<sub>2</sub> L<sub>3</sub> = Suhu 60°C dengan lama pengeringan 120 menit

#### 3.2.1 Warna

Warna yang dihasilkan dari teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia adalah ungu tua pekat, ungu kebiruan, ungu, dan ungu tua bening. Warna ungu kebiruan pada perlakuan T<sub>1</sub> L<sub>2</sub>, T<sub>1</sub> L<sub>3</sub>, dan T<sub>2</sub> L<sub>2</sub>, sedangkan pada perlakuan T<sub>1</sub> L<sub>1</sub>, berwarna ungu tua pekat, T<sub>2</sub> L<sub>1</sub>, berwarna ungu, dan T<sub>2</sub> L<sub>3</sub>, berwarna ungu tua bening. Bunga telang mengandung senyawa antosianin sehingga menyebabkan sumber warna ungu/biru yang dihasilkan pada semua perlakuan. Antosianin ini yang menyebabkan warna biru pada bunga telang. Konsentrasi antosianin pada bunga telang berkisar antara 14,66 ± 0,33 nmol/mg bunga (Wiyantoko, 2020). Warna biru bunga telang tampak lebih dominan dengan kadar antosianin tersebut dibandingkan warna hijau daun stevia. Terdapat hubungan perbedaan antara warna seduhan teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia dengan komposisi bunga telang lebih banyak dari daun stevia yang digunakan untuk membuat teh. Teh herbal yang dihasilkan akan berubah warna menjadi lebih pekat atau lebih biru jika lebih banyak komposisi bunga telang ditambahkan. Hal ini diperkuat dengan penelitian Fizriani (2020) yang menyatakan bahwa warna cendol menjadi lebih biru ketika ditambahkan 0,75g ekstrak bunga telang dibandingkan dengan penambahan 0,25g ekstrak bunga telang, hal ini menunjukkan bahwa semakin banyak ekstrak bunga telang yang digunakan maka warna cendol yang diperoleh semakin biru.

Warna teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia juga dipengaruhi oleh proses penyeduhan. Kemampuan air untuk mengekstrak kandungan bahan kimia teh akan meningkat jika suhu air semakin tinggi atau semakin lama proses penyeduhan. Selain itu, lama penyeduhan akan mempengaruhi pada warna dan aroma minuman. (Ajisaka, 2012).



### 3.2.2. Aroma

Aroma teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia pada perlakuan T<sub>1</sub> L<sub>1</sub>, T<sub>1</sub> L<sub>2</sub>, T<sub>1</sub> L<sub>3</sub>, dan T<sub>2</sub> L<sub>1</sub> adalah biasa (tidak langu), sedangkan pada perlakuan T<sub>2</sub> L<sub>2</sub> dan T<sub>2</sub> L<sub>3</sub> yaitu agak langu. Karakteristik aroma teh yang harum karena biasanya diberi aroma melati, tetapi pada penelitian ini tanpa diberi tambahan aroma apapun, sehingga teh kombinasi bunga telang dan daun stevia beraroma yang khas teh herbal. Aroma agak langu disebabkan oleh bunga telang dan daun stevia itu yang mengandung senyawa saponin. Menurut pendapat (Etika, 2020) saponin ditemukan pada semua tanaman, tetapi konsentrasinya bervariasi tergantung pada varietas dan pada tahap pertumbuhannya.

### 3.2.3. Rasa

Rasa teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia pada perlakuan T<sub>1</sub> L<sub>1</sub>, T<sub>1</sub> L<sub>2</sub>, dan T<sub>2</sub> L<sub>2</sub> yaitu tidak pahit dan cukup manis, sedangkan pada perlakuan T<sub>1</sub> L<sub>3</sub> dan T<sub>2</sub> L<sub>3</sub> rasa agak pahit dan kurang manis. Selanjutnya rasa pada perlakuan T<sub>2</sub> L<sub>1</sub> tidak pahit dan manis. Bunga telang dan daun stevia mengandung tannin dan saponin yang menyebabkan rasa sepat pada teh herbal karena mengandung tanin (Martono, 2014). Tanin termasuk turunan fenol yang merupakan senyawa antioksidan. Senyawa antioksidan penting bagi tubuh karena melindungi dari radikal bebas seperti penyakit jantung, katarak, kanker dan proses penuaan (Santoso, 2016). Rasa saponin pahit, menghasilkan busa yang stabil ketika dicampur dengan air, sulit dimurnikan, bersifat antimikroba, merangsang sistem kekebalan tubuh, dan mengatur tekanan darah serta berperan dalam menurunkan kolesterol dan menangkis kanker usus besar. (Etika, 2020).

Rasa manis teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia dari pemanis alami daun stevia. Rasa manis daun stevia 300 kali lebih besar dari sukrosa bahkan lebih manis dari gula tebu (Putri, 2017). Steviosida dan rebaudiosida adalah dua komponen utama kandungan glikosida dalam daun stevia, yang memberikan rasa dan aroma manis pada daun. Steviosida (3-10% dari berat kering daun) dan rebaudiosida sebanyak 1-3% (Hedyana, 2021).

### 3.2.4. Daya Terima

Daya terima teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia dengan rata-rata tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan T<sub>1</sub> L<sub>1</sub> (Suhu 60°C dengan lama pengeringan 70 menit) karena memiliki warna ungu, beraroma biasa (tidak langu), rasa tidak pahit dan manis. Pada perlakuan T<sub>2</sub> L<sub>3</sub> (Suhu 60°C dengan lama pengeringan 120 menit) kurang disukai panelis karena berwarna ungu tua bening, rasa agak pahit dan kurang manis, aroma agak langu.

## 4. SIMPULAN

Aktivitas antioksidan tertinggi teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia pada perlakuan T<sub>2</sub> L<sub>1</sub> (Suhu 60°C dengan lama pengeringan 70 menit) sebesar 88,811%. Sifat organoleptik teh herbal kombinasi bunga telang dan daun stevia terbaik pada perlakuan T<sub>1</sub> L<sub>1</sub> (Suhu 60°C dengan lama pengeringan 70 menit) berwarna ungu, aroma biasa (tidak langu), rasa tidak pahit dan manis, serta disukai.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Eva. 2017." Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan Dari Ekstrak Daun Tiin (*Ficus Carica* Linn.) Dengan Pelarut Air, Metanol Dan Campuran Metanol-Air ". *KLOROFIL*.1(1) : 38-47.
- Ahmad, Astrid. 2019. Analisis Teh Herbal Rambut Jagung (*Zea mays* L.) dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami.
- Ajisaka. 2012. *Teh Dahsyat Khasiatnya*. Surabaya : Stomata.
- Andesa, Sabilla Khautsar. 2020. "Pengaruh Variasi Lama Pengeringan dan Variasi Komposisi Teh Herbal Campuran Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) Terhadap Kandungan Senyawa Metabolit Sekunder yang Berpotensi sebagai Antioksidan". *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan : Universitas Syiah Kuala Banda Aceh.
- Cahyaningsih, Erna; K, Putu Era Sandhi dan Santoso Puguh. 2019. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Ilmiah Medicamento*. 5(1) : 51-57.
- Dewi, W. K., Harun, N., Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogyne*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jom Faperta*, 4(2): 4-6.
- Fishi, Ana Nadiyah Afinatul., Nurjanah, Sarifah., dan Nurhadi, Bambang. 2019. "Perbandingan Tingkat Kemanisan Teh Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) dan Pemanis Lainnya". *Prosiding Seminar Nasiona Universitas Mercu Buana Yogyakarta* : 26-35.



- Fizriani, Atia; Quddus, Ati Atul dan Hariadi, Hadi. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 4(2) : 136-145.
- Hedyana, Verta., Harini, Noor., dan Wachid, Moch. 2021. "Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Stevia dan Pektin Daun Cincau Hijau Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Buah Naga Merah". *Food Technology & Halal Science*, 4 (1) : 66-81
- Martono, B., dan Setiyono, R.T. 2014. Skrining Fitokimia Enam Genotipe The. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 1(2) : 63-68..
- Nisa, Riza Ainun, Titik Suryani 2021. Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Teh Herbal Campuran Bunga Telang dan Daun Mint Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Patin, Elsa Wiriani., Zaini, Mohammad Abbas., dan Sulastri, Yeni. 2018. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Sambaloto (*Andrographis paniculata*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 4(1) : 251-258
- Putri, Andryana Vera Anindya Astri., Hafida, Noor., dan Megawati, Vera. 2017. "Pengaruh Daya Antibakteri Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) Pada Konsentrasi 5%, 10%, 20%, 40% Dan 80% Terhadap *Streptococcus mutans* (In Vitro)". *Jurnal Ilmu Kedokteran Gigi*, 1(1) :9-14.
- Rofiah, Danik, Titik Suryani 2018. "Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Kombinasi Daun Tin dan Daun Mint dengan Variasi Lama Pengeringan". *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Sayekti, Erviana, Duwi. 2016. "Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk dan Daun Kelor dengan Variasi Suhu Pengeringan". *Skripsi*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan : Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wijayantoko, Bayu dan Astuti. 2020. Butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) Extract as Indicator of Acid-Base Titration. *Indonesian Journals of Chemical Analysis*. 3(1) : 22-23.
- Yamin, Muhammad., Ayu, Dewi Furtuna Ayu., dan Hamzah, Faizah. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jom Faperta*, 4(2) : 1-15
- Yudhi, Rala Wadi. 2021. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu The Herba Daun Buni (*Antidesma bunius* L.). *Thesis*. Universitas Muhammadiyah Mataram