

DAFTAR PUSTAKA

- Ácsová, A., Martiniaková, S., & Hojerová, J. (2019). Selected in vitro methods to determine antioxidant activity of hydrophilic/lipophilic substances. *Acta Chimica Slovaca*, 12(2), 200-211.
- Agustin, A., Widayanti, E., Ikayanti, R., & Kesuma, S. (2022). Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Etanol Berbagai Biji Buah Salak Bali (*Salacca zalanca* var. *ambonensis*) Menggunakan Metode Folin Ciocalteu. *Jurnal Nutriture*, 1(3).
- Alia, R. N., & Sholih, M. G. (2024). Efektivitas Tanaman Herbal terhadap Pengobatan Diabetes Melitus. *Jurnal Sehat Mandiri*, 19(1), 155-168.
- Amila, C. H., Fazriah, Y., Darusman, F., & Topik, I. (2016). Pengaruh jenis penyalut terhadap stabilitas likopen dalam bentuk sediaan mikrokapsul. *Metode*, 7.
- Anggraini, T. (2017). Proses dan manfaat teh. Erka.
- Anisah, S., Prabandari, S., & Ikhsanudin, M. (2017). Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh (*Camellia sinensis* L.) sebagai pertumbuhan rambut pada kelinci (*Lepus* spp.) dengan metode maserasi. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2).
- Anjarsari I. R. D. (2016). Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya. *Kultivasi*, 15(2), 99–106. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v15i2.11871>
- Apak, R., Güçlü, K., Özyürek, M., & Karademir, S. E. (2004). Novel total antioxidant capacity index for dietary polyphenols and vitamins C and E, using their cupric ion reducing capability in the presence of neocuproine: CUPRAC method. *Journal of agricultural and food chemistry*, 52(26), 7970-7981.
- Aprilia, A. Y., Wulandari, W. T., & Sutardi, D. R. (2023, October). Karakterisasi Ekstrak Etanol Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazil). In *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian Volume 3* (Vol. 3, No. 1).
- Ardila, T. T., Fitriyah, & Ahmad, M. (2020). Uji Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Daun Teh (*Camellia sinensis*). E-Thesis UIN Malang.

- Aryanti, R., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze): Study of Antioxidan Activity Testing Methods of Green Tea (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 7(1), 15-24.
- Azizah, S. K. N., Dewi, E. N., & Fahmi, A. S. (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 (Potential of Crude Extract of Brown Algae (*Sargassum* sp) and Tea Leaves (*Camellia sinensis*) for Inhibits Oxidation of Pasific White Shrimps (*Litopenaeus vannamei*) During Refrigerated Storage). *Saintek Perikanan [Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST)]*, 13(1), 45-51.
- Choesrani, D. Z. (2020). Pengaruh Kebiasaan Minum Teh Berkualitas Terhadap Gaya Hidup Konsumen Di Tea Addict Lounge, Jakarta. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 3(1).
- Christodoulou, M. C., Orellana Palacios, J. C., Hesami, G., Jafarzadeh, S., Lorenzo, J. M., Domínguez, R., ... & Hadidi, M. (2022). Spectrophotometric methods for measurement of antioxidant activity in food and pharmaceuticals. *Antioxidants*, 11(11), 2213.
- Detchewa, A., Kumkrai, P., & Rattanapanone, N. (2025). Morphological and release characteristics of polyphenol-loaded microcapsules prepared by different drying methods. *Scientific Reports*, 15, 12846. <https://www.nature.com/articles/s41598-025-95284-4>
- Depkes RI. (2020). Farmakope Indonesia edisi VI. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Damayati, D. S., Damayanthi, E., Riyadi, H., Teguh Wibawan, I. W., & Handharyani, E. (2023). The Analysis of Antioxidant Capacities and Sensory in Sea Grapes (*Caulerpa racemosa*) Powdered Drink as a Therapeutic Obesity. *Amerta Nutrition*, 7(2).
- Devitria, R. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Ciplukan menggunakan Metode 2, 2-Diphenyl 1-Picrylhydrazyl (DPPH). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 9(1), 31-36.
- Dewi, J. K., Purwijantiningsih, L. E., & Pranata, F. S. (2016). Kualitas teh celup dengan kombinasi teh oolong dan daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertonii). *Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya*.
- Emelda. (2019). Farmakognosi : Untuk Mahasiswa Kompetensi Keahlian Farmasi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Evitasari, D., & Susanti, E. (2021). Kadar polifenol total teh hijau (*Camellia sinensis*) hasil maserasi dengan perbandingan pelarut etanol–air. *Pharmademica: Jurnal Kefarmasian dan Gizi*, 1(1), 16-23.
- Faoziyah, A. R., & Issusilaningtyas, E. (2020). Optimalisasi Ekstraksi Ikan Sidat Dengan Variasi Metode Ekstraksi sebagai Bahan Baku Pembuatan Mikrokapsul Suplemen Kesehatan Jantung. *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 17(2), 253-263.
- Furi, M., & Octaviani, M. (2024). Penentuan Kadar Total Fenolik Dan Flavonoid Ekstrak Etanol Dan Fraksi Daun Terap (*Artocarpus Odoratissimus Blanco*). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 13(1), 57-64.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan karakteristik bahan pangan pada keripik buah dengan metode freeze drying. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(2), 67-76.
- Hafiz Ramadhan, Baidah, D., Lestari, N. P., & Yuliana, K. A. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 96% Daun, Buah dan Kulit Terap (*Artocarpus odoratissimus*) Menggunakan Metode Cuprac. *Farmasains : Jurnal Ilmiah Ilmu Kefarmasian*, 7(1), 7–12. <https://doi.org/10.22236/farmasains.v7i1.4331>
- Hardi, J. (2020). Mikroenkapsulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) pada Berbagai Massa Maltodekstrin dan Aplikasinya Sebagai Antioksidan. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(3), 191-197.
- Hasrini, R. F., Zakaria, F. R., Adawiyah, D. R., & Suparto, I. H. (2017). Mikroenkapsulasi minyak sawit mentah dengan penyalut maltodekstrin dan isolat protein kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 10-19.
- Hidayah, N. (2016, October). Perbandingan berbagai teknik mikroenkapsulasi pakan dalam menghasilkan daging sapi sehat. In *Seminar Nasional dan Gelar Produk* (pp. 143-151).
- Ibroham, M. H., Jamilatun, S., & Kumalasari, I. D. (2022, October). A Review: Potensi tumbuhan-tumbuhan di Indonesia sebagai antioksidan alami. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).
- Julaeha, E., Puspita, S., Wahyudi, T., Nugraha, J., & Rakhmawaty Eddy, D. (2020). 67 Mikroenkapsulasi Minyak Asiri Jeruk Nipis Dengan Koaservasi Kompleks Yang Beraktivitas Antibakteri Untuk Aplikasi Pada Bahan Tekstil.
- Kusuma, V. R. A. G., Syahputraningrat, G. R., Rahman, H. M., & Fadilah, F. (2022). Pemanfaatan Polimer Alam Kappa-Karagenan dan Glukomanan untuk Mikroenkapsulasi Extra Virgin Olive Oil. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 6(1).

- Lelita, D. I., Rohadi, & Putri, A. S. (2013). Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 13(1), 15. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.2372>
- Leslie, P. J., & Gunawan, S. (2019). Uji fitokimia dan perbandingan efek antioksidan pada daun teh hijau, teh hitam, dan teh putih (*Camellia sinensis*) dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Tarumanagara Medical Journal*, 1(2), 383-388.
- Liu, K., Xie, L., Gu, H., Luo, J., & Li, X. (2022). Ultrasonic extraction, structural characterization, and antioxidant activity of oligosaccharides from red yeast rice. *Food Science & Nutrition*, 10(1), 204-217.
- Marpaung, a. L. R. P., tafzi, f., & rahmayani, i. (2021). Pengaruh perbandingan maltodekstrin dan gum arab pada mikroenkapsulasi ekstrak daun duku kumpeh (*lansium domesticum* corr.). *Pengaruh perbandingan maltodekstrin dan gum arab pada mikroenkapsulasi ekstrak daun duku kumpeh (lansium domesticum corr.)*.
- Martina, S., & Abdillah, F. (2020). Pola komersialisasi teh hijau pada industri hospitality: pandangan pelaku usaha. *Sadar Wisata: Jurnal Pariwisata*, 3(1), 1-12.
- Mauldyda, C. E., Yuniarti, R., Dalimunthe, G. I., & Nasution, H. M. (2023). Analisis Aktivitas Antioksidan Teh Daun Jamblang (*Syzygium Cumini* (L.) Skeels) Dengan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Farmasainkes: Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 2(2), 189-200.
- Mendake, R. A., Hatwar, P. R., Bakal, R. L., & Kohale, N. B. (2024). Microencapsulation: A review. *International Journal for Multidisciplinary Research (IJFMR)*, 6(4), 1-18.
- Misfadhila, S., Wulandari, N., Yetti, R. D., Sarina, G., & Haris, M. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Cabai Rawit Merah (*Capsicum Annuum* Var. *Frutescens* (L.) Kuntze) Menggunakan Metode Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP). *Jurnal Farmasi Higea*, 14(1), 50-57.
- Mohammadalinejad, S., & Kurek, M. A. (2021). Microencapsulation of anthocyanins—Critical review of techniques and wall materials. *Applied sciences*, 11(9), 3936.
- Nasir, N. H., Pusmarani, J., & Filmaharani, F. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanolik Daging Buah Semangka (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai) dengan Metode ABTS dan FRAP. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2), 223-235.

- Nathania, E. K., Maarisit, W., Potalangi, N. O., & Tapehe, Y. (2020). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun kecubung hutan (*Brugmansia suaveolens* Bercht. & J. Presl) dengan menggunakan metode DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Jurnal Biofarmasetikal Tropi*, 3(2), 40-47.
- Nawawi NIM, Anwar F, Rahim MHA, Ismail-Fitry MR, Adzahan NM, Azman EM. Recent microencapsulation trends for enhancing the stability and functionality of anthocyanins: a review. *Food Sci Biotechnol*. 2024 Jun 11;33(12):2673-2698. doi: 10.1007/s10068-024-01603-2. PMID: 39184986; PMCID: PMC11339212.
- Ningrum, A. P., Utama, W. T., & Kurniati, I. (2021). Pengaruh Konsumsi Teh Hijau Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi. *Medical Profession Journal of Lampung*, 10(4), 737-742.
- Nisa, M., Parinding, A. M. T., Umar, A. H., Khairi, N., Amin, A., Indrisari, M., ... & Aisyah, A. N. (2019). Mikroenkapsulasi Ekstrak Buah Buni (*Antidesma Bunius* L.) Menggunakan Maltodekstrin Dengan Metode Spray Drying. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 4(2), 285-294.
- Noviyandari, D., Hardi, J., & Mappiratu. (2019). Aplikasi Ekstrak Likopen dari Buah Tomat Apel (*Lycopersicum pyriforme*) Tersalut Maltodekstrin pada Pengolahan Mie Instan Fungsional. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 322–329. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i3.14799>
- Nuada, I. K. A., Wartini, N. M., & Suhendra, L. (2020). Karakteristik enkapsulat ekstrak pewarna bunga kenikir (*Tagetes erecta* L.) pada perlakuan perbandingan kasein dan maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), 435–447.
- Nunes, G. L., Ferrari, C. C., & Tonon, R. V. (2020). Microencapsulation of gallic acid by double emulsion followed by spray drying: evaluation of physicochemical and antioxidant properties. *Food Chemistry*, 309, 125735.
- Özyürek, M., Bektaşoğlu, B., Güçlü, K., Güngör, N., & Apak, R. (2008). Simultaneous total antioxidant capacity assay of lipophilic and hydrophilic antioxidants in the same acetone–water solution containing 2% methyl- β -cyclodextrin using the cupric reducing antioxidant capacity (CUPRAC) method. *Analytica chimica acta*, 630(1), 28-39.
- Patel, S. S., Pushpadass, H. A., Franklin, M. E. E., Battula, S. N., & Vellingiri, P. (2022). Microencapsulation of curcumin by spray drying: Characterization and fortification of milk. *Journal of food science and technology*, 59(4), 1326-1340.
- Pourmorad, F., Hosseinimehr, S. J., & Shahabimajd, N. (2006). Antioxidant activity, phenol and flavonoid contents of some selected Iranian medicinal plants. *African journal of biotechnology*, 5(11).

- Prasetya, W., & Yastanto, A. J. (2023). Evaluasi Waktu Pengeringan pada Metode Freeze Drying terhadap Karakteristik Kacang Tanah, Bawang Putih dan Tomat Menggunakan Alat Labconco FreeZone 2.5 L. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 100-105.
- Pratiwi, A. N., Saputri, G. A. R., & Ulfa, A. M. (2023). Pengaruh Waktu Pengeringan Beku (Freeze Drying) Terhadap Evaluasi Fisik Sediaan Gel Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Variasi HPMC. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2), 552–561. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v9i2.351>
- Premi, M., Sharma, H.K., 2017. Effect of different combinations of maltodextrin, gum arabic and whey protein concentrate on the encapsulation behavior and oxidative stability of spray dried drumstick (*Moringa oleifera*) oil. *Int. J. Biol. Macromol.* 105, 1232–1240.
- Pudziuelyte, L., Marksa, M., Ivanauskas, L., & Bernatoniene, J. (2023). Freeze-dried microencapsulation of hop (*Humulus lupulus* L.) extracts: Optimization and characterization. *Pharmaceuticals*, 16(2), 271.
- Purnavita, S., & Wulandari, P. (2020). Pengambilan galaktomanan dari buah nipah dengan metode ekstraksi. *Journal of Chemical Engineering*, 1(2), 31-38.
- Puspita, W., Puspasari, H., & Shabrina, A. (2022). Stabilitas Antioksidan Dan Tabir Surya Serta Hedonik Spray Gel Ekstrak Etanol Daun Buas-Buas (*Premna Serratifolia* L.) Dengan Variasi Karbopol 940 Sebagai Basis. *Cendekia Eksakta*, 7(2).
- Putri, I. A., Sholikhah, S. A., Mubasyiroh, M., Prasetyo, O. B., Aini, N., & Yulianti, E. (2024). Teh Hitam *Cammelia Sinensis* dan Manfaatnya Untuk Kesehatan Pendekatan Berbasis Sains dan Nilai Islam. *Es-Syajar: Journal of Islam, Science and Technology Integration*, 2(2), 233-260.
- Putri, M. D., Arumasi, A., & Kurniaty, N. (2020). Review artikel: Uji aktivitas antioksidan ekstrak daging buah semangka dan albedo semangka (*Citrullus lanatus*) dengan metode DPPH dan FRAP. *Prosiding Farmasi* [http://dx. doi. org, 10\(v6i2\), 24206](http://dx.doi.org/10(v6i2), 24206).
- Raharjo, D., Listyani, T. A., & Pambudi, D. B. (2022). Antioksidan Ekstrak Etanol dan Fraksi Akar *Rhyzopora stylosa* Metode ABTS dan FRAP. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 15(2), 123-137.
- Rahmasia, R., Sartini, S., & Marzuki, A. (2019). Pengaruh Bahan Tambahan Maltodextrin dan Gom Arab Terhadap Kadar Total Polifenol Dari Ekstrak Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Setelah Penyimpanan. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 23(1), 21-24.
- Ratnani, S., & Malik, S. (2022). Therapeutic Properties of Green Tea: A Review. *Journal of Multidisciplinary Applied Natural Science*, 2(2), 90–102. <https://doi.org/10.47352/jmans.2774-3047.117>

- Reubun, Y. A., Kumala, S., Setyahadi, S., & Simanjuntak, P. (2020). Pengeringan beku ekstrak herba pegagan (*Centella asiatica*). *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 13(2), 113-117.
- Riwanti, P., Izazih, F., & Amaliyah, A. (2020). Pengaruh perbedaan konsentrasi etanol pada kadar flavonoid total ekstrak etanol 50, 70 dan 96% *Sargassum polycystum* dari Madura. *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika (J-PhAM)*, 2(2), 82-95.
- Riyanta, A. B. (2016). Peningkatan mutu minyak goreng bekas dengan proses adsorpsi karbon aktif untuk dibuat sabun padat. *PSEJ (Pancasakti Science Education Journal)*, 1(1), 18-22.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: proses, karakteristik dan komponen fungsionalnya. *Food Review Indonesia*, 10(8), 34-37.
- Rusli, N., Saehu, M. S., & Fatmawati, F. (2023). Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Daun Meistera chinensis dengan Metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(1), 43-48.
- Sahdiah, H., & Kurniawan, R. (2023). Optimasi Tegangan Akselerasi pada Scanning Electron Microscope – Energy Dispersive X-Ray Spectroscopy (SEM-EDX) untuk Pengamatan Morfologi Sampel Biologi. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 6(2), 117–123.
- Salman, S., Nanda, A. Y. D., Irawan, D. A. H., Wahyudi, N. Y., & Megrian, N. O. E. (2023). Perkembangan uji stabilitas berdasarkan parameter pada sediaan suspensi dengan berbagai bahan aktif yang berbeda. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 633-639.
- Siregar, T. M., & Kristanti, C. (2019). Mikroenkapsulasi senyawa fenolik ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudatus* K.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1).
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C. R., Rustamsyah, A., & Rohdiana, D. (2015). Antioxidant Activity of Ten Grades of Indonesia Black Tea (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze) Liqueur. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 18(2), 95–100. <https://doi.org/10.22302/pptk.jur.jptk.v18i2.70>
- Sulistiyani, A., & Prasetya, B. (2022). Mikroenkapsulasi minyak daun kayu putih dengan kombinasi maltodekstrin dan gum arab. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(1), 23.
- Sumanti, D. M., Lanti, I., Hanidah, I.-I., Sukarminah, E., & Giovanni, A. (2016). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode freeze drying. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1), 7–13.
- Susmayanti, W., & Rahmadani, A. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Daun Melinjo (*Gnetum Gnenom* L.) Menggunakan Metode CUPRAC (Cupric Ion

- Reducing Antioxidant Capacity): Antioxidant Activity of Fraction From Gnetum Gnenom L. Leaves Using Cuprac (Cupric Ion Reducing Antioxidant Capacity) Methods. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 6(01), 97-106.
- Syamsinar, S., Saputri, N., Risnayanti, R., & Nisa, M. (2018). Mikroenkapsulasi ekstrak buah buni sebagai food safety colouring. *Jurnal Farmasi Medica/Pharmacy Medical Journal (PMJ)*, 1(2).
- Theafelicia, Z., & Wulan, S. N. (2023). Perbandingan berbagai metode pengujian aktivitas antioksidan (DPPH, ABTS dan FRAP) pada teh hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1), 35-44.
- Tian, X., Zhang, Y., Wang, J., et al. (2021). Impact of environmental factors on pharmaceutical stability. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 110(5), 1834-1842.
- Ufianto, Tamrin, Faradilla, R.H.F. (2019). Pemanfaatan Bahan-Bahan Alami yang Memiliki Aktivitas Antioksidan: Studi Kepustakaan, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol 4 (1).
- Ulfa, M., Khairi, N., & Maryam, F. (2016). Formulasi dan evaluasi fisik krim body scrub dari ekstrak teh hitam (*Camellia sinensis*), Variasi Konsentrasi Emulgator Span-Tween 60. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 4(4), 179-185.
- Wati, R. R., Sriwidodo, & Chaerunisaa, A. Y. (2020). Review Teknik Mikroenkapsulasi Pada Ekstrak Mangosteen. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences*, 3(2), 241–248.
- Wati, R. R., Sriwidodo, S., & Chaerunisa, A. Y. (2022). Peningkatan Stabilitas Fitokonstituen melalui Pendekatan Mikroenkapsulasi. *Majalah Farmasetika*, 7(1), 39. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v7i1.35265>
- Wibowo, N. K., Marcellino, R., & Djoko, A. P. (2022). Aktivitas Antioksidan Teh Hijau dan Teh Hitam Antioxidant Activity of Green Tea and Black Tea. *Jurnal Camellia*, 1(2), 48-55.
- Widyasanti, A., Farddani, C. L., & Rohdiana, D. (2017). Pembuatan sabun padat transparan menggunakan minyak kelapa sawit (palm oil) dengan penambahan bahan aktif ekstrak teh putih (*camellia sinensis*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 5(3).
- Yulvianti, M., Ernayati, W., & Tarsono, T. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).
- Yulianis, Y., Fitriani, E., & Sanuddin, M. (2020). Penetapan kadar polifenol ekstrak dan fraksi kulit pinang (*Areca Catechu L.*) dengan metode spektrofotometri UV-VIS. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(1), 170-178.

Yuslianti ER. (2018). Pengantar Radikal Bebas Dan Antioksidan. *Deepublish*.

Zahra, R. A. (2022). Kajian Pengembangan Sistem Mikroenkapsulasi Untuk Peningkatan Stabilitas dan Waktu Simpan Vitamin C. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*| Vol, 5(2), 213.