

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelakun, O. E., & Duodu, G. (2017). Identification and Quantification of Phenolic Compounds and Bioactive Properties of Sorghum-cowpea-based Food Subjected to an In vitro Digestion Model. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 7(1), 57–66. <https://doi.org/10.9734/ejnfs/2017/20310>
- Andayani, R., Wijana, S., & Mulyadi, A. F. (2017). Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Pendirian Unit Pengolahan Limbah Tempurung Kelapa (Asap Cair dan Karbon Aktif). *Jurnal Industria*, 3(3), 119–126.
- Anggriani, U. M., Hasan, A., & Purnamasari, I. (2021). Kinetika Adsorpsi Karbon Aktif dalam Penurunan Konsentrasi Logam Tembaga (Cu) dan Timbal (Pb). *Jurnal Kinetika*, 12(02), 29–37. <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/index>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *VASTUWIDYA*, 4(1), 33–40.
- Asriza, R. O., Humaira, D., Insan, S. H. T., & Zomi. (2019). Sintesis Material Komposit Sampah Plastik Dengan Serbuk Kayu Pelawan (*Tristaniopsis merguensis*). *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Pada Masyarakat*, 230–233.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI 06-3730-1995 Arang Aktif Teknis*.
- Bayani, F., & Mujaddid, J. (2015). Analisis Fenol Total Teh Hijau Komersial (*Camelia sinensis L*). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen,"* 3(2), 318–323.
- Budi, E., Nasbey, H., Budi, S., Handoko, E., Suharmanto, P., Sinansari, R., & Sunaryo. (2012). Kajian Pembentukan Karbon Aktif Berbahan Arang Tempurung Kelapa. *Seminar Nasional Fisika*, 62–66.
- C, I., Fr, F., & Kodariah L. (2020). Identifikasi Pertumbuhan Jamur *Aspergillus sp* pada Roti Tawar Terhadap Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Rajawali*, 10(2), 92–103.

- Cahyono, E., & Tjahjani, S. (2014). Pengaruh Penambahan Aditif Alkil Nitrat yang Disintesis dari Biodiesel Minyak Biji Kapuk (*Ceiba Pentandra*) terhadap Kenaikan Agka Setana Solar. *UNESA Journal of Chemistry*, 3(1), 38–42.
- Dewi, R., Azhari, & Nofriadi, I. (2020). Aktivasi Karbon dari Kulit Pinang dengan Menggunakan Aktivator Kimia KOH. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2), 12–22. [www.ft.unimal.ac.id/jurnal\\_teknik\\_kimia](http://www.ft.unimal.ac.id/jurnal_teknik_kimia)
- Diniyah, N., & Lee, S.-H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang - Kacangan : Review. *Jurnal Agroteknologi* , 14(01), 91–102.
- Erawati, E., & Fernando, A. (2018). Pengaruh Jenis Aktivator dan Ukuran Karbon Aktif Terhadap Pembuatan Adsorbent dari Serbuk Gergaji Kayu Sengon (*Paraserianthes Falcataria*). *Jurnal Integrasi Proses*, 7(2), 58–66. <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip>
- Febriyanti, F., Fadila, N., Sanjaya, A. S., Yazid, B., & Irawan, A. (2019). Pemanfaatan Limbah Tandan Kosong Kelapa Sawit menjadi Bio-Char, Bio-Oil dan Gas dengan Metode Pirolisis. *Jurnal Chemurgy*, 03(2), 12–17.
- Fernianti, D. (2018). Karbonisasi Ampas Teh yang Sudah Diseduh dan Aktifasi Menggunakan Asam Sulfat (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). *Jurnal Distilasi* , 3(2), 10–15.
- Finurti, E., & Sunarti, R. N. (2022). Pengamatan Pertumbuhan dan Identifikasi Jamur pada Roti Tawar Berdasarkan Masa Sebelum dan Sesudah Kadaluarsa dengan Perbedaan Suhu Inkubasi. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan*, 5, 599–608.
- Gunawan, S., Hasan, H., & Lubis, R. D. W. (2020). Pemanfaatan Adsorben dari Tongkol Jagung sebagai Karbon Aktif untuk Mengurangi Emisi Gas Buang Kendaraan Bermotor. *Jurnal Rekayasa Material, Manufaktur Dan Energi*, 3(1), 38–47. <https://doi.org/10.30596/rmme.v3i1.4527>
- Habiburrohman, D., & Sukohar, A. (2018). Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobal pada Polifenol Teh Hijau. *Jurnal Agromedicine Unila* , 5(2), 587–591.

- Hapsari, A. M., S, M. M., & Dalimunthe, A. (2018). Pengujian Kandungan Total Fenol Ekstrak Etanol Tempuyung (*Shoncus arvensis L.*). *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 284–290. <https://doi.org/10.32734/tm.v1i1.75>
- Hardjanti, S., & Wariyah, C. (2005). Penggunaan Ekstrak Teh Hijau pada Pembuatan Permen Lunak Sebagai Makanan Fungsional. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Penelitian Dasar Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Nuklir*, 1–11.
- Haryati, A. W., Lestari, M. W., Mardiah, S. S., Pertiwi, S., Ikaditya, L., & Februanti, S. (2019). *Kandungan Gizi dan Manfaat Teh Herbal*. Uwais Inspirasi Indonesia. [www.penerbituwais.com](http://www.penerbituwais.com)
- Isma, A. F., Febriyanti, R., & Kusnadi. (2023). Perbandingan Kadar Fenol Total pada Akar Bajakah Jenis Tampala dan Kalalawit dengan menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Insan Cendekia*, 10(1), 33–42.
- Jamilatun, S., & Setyawan, M. (2014). Pembuatan Arang Aktif dari Tempurung Kelapa dan Aplikasinya untuk Penjernihan Asap Cair. *Jurnal Spektrum Industri*, 12(1), 73–86. <http://wartawarga.gunadarma.ac.id/2009/12/tugas-iad-3-teknologi-energi>
- Karepu, M. G., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2020). Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan dari Paring Kelapa (*Cocos Nucifera*). *Chemistry Progress*, 13(1), 39–47. <https://doi.org/10.35799/cp.13.1.2020.29604>
- Kartika, L., Ardana, M., & Rusli, R. (2020). Aktivitas Antioksidan Tanaman Genus *Artocarpus*. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 12, 237–244. <https://doi.org/10.25026/mpc.v12i1.432>
- Kodama, D. H., Goncalves, A. E. de S. S., Lajolo, F. M., & Genovese, M. I. (2010). Flavonoids, Total Phenolics and Antioxidant Capacity : Comparison Between Commercial Green Tea Preparations. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas*, 30(4), 1077–1082.
- Kurniasih, A., Pratiwi, D. A., & Amin, M. (2020). Pemanfaatan Ampas Tebu sebagai Arang Aktif dengan Aktivator Larutan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*).

- Jurnal Kesehatan Lingkungan Ruwa Jurai*, 14(2), 56–63.  
<https://doi.org/10.26630/rj.v14i2.2287>
- Lerebulan, C., Fatimah, F., & Pontuh, J. (2018). Rendemen dan Total Fenolik Santan Kelapa Dalam pada Berbagai Tingkat Kematangan. *JURNAL MIPA UNSRAT*, 7(1), 44–46.
- Malangngi, L. P., Sangi, M. S., & Paendong, J. J. E. (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*). *JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE*, 1(1), 5–10.  
<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmuo>
- Mardiyana, Satriawan, D., & Prabowo, D. (2021). Pembuatan Asap Cair Grade A Berbahan Dasar Kulit Buah Nipah (*Nypa Fruticans*) Berbasis Teknologi Cyclone Redestillation. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 1–10.  
<https://doi.org/10.31186/j.agroind.11.1.1-10>
- Miratsi, L., Hamrin, N., Aprilianti, R., Febriani, Y., & Afriani, F. (2021). Pengaruh Pelapisan Silika Terhadap Sifat Fisikokimia Buah Pisang pada Suhu Ruang. *Agriculture Technology Journal*, 4(2), 78–84.
- Mizana, D. K., Suharti, N., & Amir, A. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur *Aspergillus sp* pada Roti Tawar yang Dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(2), 355–360.  
<http://jurnal.fk.unand.ac.id>
- Muhammad, H. N., Nikmah, F., Hidayah, N. U., & Haqiqi, A. K. (2020). Arang Aktif Kayu *Leucaena Leucocephala* sebagai Adsorben Minyak Goreng Bekas Pakai (Minyak Jelantah). *Physics Education Research Journal*, 2(2), 123–130.  
<https://doi.org/10.21580/perj.2020.2.2.6176>
- Nadzifun, M. K., Musholaeni, W., & Sasongko, P. (2014). Uji Efektivitas Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa sebagai Bahan Bioaktif pada Pembuatan Kertas Daur Ulang. *Publikasi Artikel Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi*, 2(2), 1–9.

- Ningrum, R., Purwanti, E., & Sukarsono. (2016). Identifikasi Senyawa Alkaloid dari Batang Karamunting (*Rhodomirtus Tomentosa*) sebagai Bahan Ajar Biologi untuk SMA kelas X. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2(3), 231–236.
- Novananda, A., Rahmawati, I., Sani, Astuty, D. H., & Suprianti, L. (2020). Karbon Aktif dari Batubara *Lignite* dengan Proses Aktivasi Menggunakan Hidrogen Flourida. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(1), 8–14.
- Nurhilal, O., & Suryaningsih, S. (2017). Karakterisasi Biobriket Campuran Serbuk Kayu dan Tempurung Kelapa. *Jurnal Material Dan Energi Indonesia*, 07(02), 13–16.
- Nursito, J., Hustiany, R., & Wibowo, A. D. (2021). Sistem Kemasan Aktif dari Arang Aktif Cangkang Kelapa Sawit Berbentuk *Sachet* pada Keripik Singkong. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2), 50–57. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i2.17631>
- Nustini, Y., & Allwar, A. (2019). Pemanfaatan Limbah Tempurung Kelapa menjadi Arang Tempurung Kelapa dan Granular Karbon Aktif Guna Meningkatkan Kesejahteraan Desa Watuduwur, Bruno, Kabupaten Purworejo. *Prosiding Seminar Nasional Mewujudkan Masyarakat Madani Dan Lestari Seri 9*, 172–183.
- Oko, S., Mustafa, Kurniawan, A., & Palulun, E. S. B. (2021). Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Aktivator HCl terhadap Karakteristik Karbon Aktif dari Ampas Kopi. *Jurnal Metana : Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 17(1), 15–21. <https://doi.org/10.14710/metana.v17i1.37702>
- Pallawagau, M., Yanti, N. A., Jahiding, M., Kadidae, L. O., Asis, W. A., & Hamid, F. H. (2019). Penentuan Kandungan Fenolik Total *Liquid Volatile Matter* dari Pirolisis Kulit Buah Kakao dan Uji Aktivitas Antifungi terhadap *Fusarium Oxysporum*. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 15(1), 165–176. <https://doi.org/10.20961/alchemy.15.1.24678.165-176>

- Pandia, S., & Sitorus, R. (2016). Penentuan Bilangan Iodin Adsorben Kulit Jengkol dan Aplikasinya dalam Pnyerapan Logam Pb (II) pada Limbah Cair Industri Pelapisan Logam. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 8–14.
- Pemerintah Indonesia. (1988). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/MENKES/PER/IX/88 Tentang Bahan Tambahan Makanan*.
- Pemerintah Indonesia. (1996). *Undang Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan*.
- Pinardi, T., & Widyanita, A. (2018). Variasi Kadar *Liquid Smoke* Tempurung Kelapa Memiliki Daya Tolak Terhadap Lalat Rumah (*Musca Domestica-Domestica*). *Jurnal Elektronik*, 8(1), 11–15. <http://2trik.jurnalelektronik.com/index.php/2trik>
- Pratiwi, S. R., Lusyani, & Satriadi, T. (2020). Produktivitas dan Rendemen Cuka Kayu dan Arang Mangium (*Acacia mangium*) Di Kelompok Tani Hutan Alimpung Desa Tiwingan Lama. *Jurnal Sylva Scientiae*, 03(4), 747–754.
- Puspita, E. I., & Ardhyanta, H. (2013). Pengaruh Temperatur Pemanasan terhadap Sintesis Karbon Hitam dari Bambu Ori (*Bambusa Arundinacea*) dan Bambu Petung (*Dendrocalamus Asper*). *JURNAL TEKNIK POMITS*, 2(1), 45–50.
- Puspitasari, W. R., & Dwandaru, W. S. B. (2017). Preparasi dan Sintesis *Graphene Oxide* dengan Variasi Waktu Pembakaran Kain Perca Menggunakan Metode Penangkapan Asap dengan Kaca *Preparat* Berdasarkan Uji Absorbansi dan Gugus - Gugus Fungsional. *Jurnal Fisika*, 6(5), 434–440.
- Putri, D. M., Artanti, G. D., & Sachriani. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Pada Pembuatan Roti Tawar Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 66–76. <https://doi.org/10.21009/JSB.004.2.05>
- Rahayu, T. E. P. S., Nurhilal, M., & Dwityaningsih, R. (2023). Analisis Porositas, Tekstur, dan Morfologi Karbon Tempurung Nipah Hasil Pirolisis Suhu Tinggi Untuk Anoda Baterai Sekunder. *Jurnal Infotekmesin*, 14(1), 119–129. <https://doi.org/10.35970/infotekmesin.v14i1.1666>

- Rahmatullah, Putri, R. W., & Nurisman, E. (2019). Produksi Bio-Oil dari Limbah Kulit Durian dengan Proses Pirolisis Lambat. *Jurnal Teknik Kimia*, 25(2), 50–53.
- Rahmayanti, H. D., Ardiani, S., Akmalia, N., Kartika, T. R., & Suryani, M. (2022). Karakterisasi Sifat Penyerapan *Nata De Coco* Kering Terpadatkan Terhadap Bolu. *Jurnal Fisika*, 12(1), 37–41.
- Ramadhani, L. F., Nurjannah, I. M., Yulistiani, R., & Saputro, E. A. (2020). Review: Teknologi Aktivasi Fisika pada Pembuatan Karbon Aktif dari Limbah Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknik Kimia*, 26(2), 42–53.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Sanjiwani, N. M. S., Paramitha, D. A. I., Wibawa, A. A. C., Ariawan, I. M. D., Megawati, F., Dewi, N. W. T., Mariati, N. P. A. M., & Sudiarsa, I. W. (2020). Pembuatan *Hair Tonic* Berbahan Dasar Lidah Buaya dan Analisis dengan Fourier Transform Infrared. *Jurnal Pendidikan*, 21(1), 249–262.
- Sari, N. W., Fajri, M., & W, A. (2018). Analisis Fitokimia dan Gugus Fungsi dari Ekstrak Etanol Pisang Goroho Merah (*Musa Acuminata (L)*). *IJOB*, 2(1), 30–34.
- Satria, R., Hakim, A. R., & Darsono, P. V. (2022). Penetapan Kadar Flavonoid Total Dari Fraksi n-Heksana Ekstrak Daun Gelinggang dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal of Engineering, Technology, and Applied Science*, 4(1), 33–46. <https://doi.org/10.36079/lamintang.jetas-0401.353>
- Septiana, A. R., Teluma, Y. C. R., & Rifani, A. (2022). Sintesis dan Karakterisasi Karbon Aktif dari Prekursor Batubara. *Indonesian Physical Review*, 5(1), 15–22. <https://doi.org/ipr.v5i1.121>
- Silviana, E., Fauziah, & Adriani, A. (2019). The Comparison of Potassium Iodate Concentration in Jangka Salt og Matang Glumpang Dua Production From the

- Cooking and Natural Drying Process by Iodometri Method. *Lantanida Journal*, 7(2), 101–193.
- Sumartini, Harahap, K. S., & Luthfiyana, N. (2022). Efektivitas Penambahan Serbuk Daun Mangrove (*Sonneratia Caseolaris*) Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Roti Tawar. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 281–293. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.40708>
- Suryati. (2016). *Pertumbuhan Jumlah Kapang pada Suhu Kamar 25 °C dan Suhu Refrigerator 10 °C pada Roti Tawar (Studi di Industri Rumah Tangga di Candimulyo Jombang)*. In Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cenia Medika.
- Susilowati, A., & Ramadhan, N. K. K. (2021). Perbandingan Aktivitas Diuretik pada Berbagai Produk Seduhan Teh Hijau (*Camellia Sinensis L.*). *Majalah Farmasetika*, 6(1), 71–79.
- Udyani, K., Purwaningsih, D. Y., Setiawan, R., & Yahya, K. (2019). Pembuatan Karbon Aktif dari Arang Bakau Menggunakan Gabungan Aktivasi Kimia dan Fisika dengan Microwave. *Jurnal IPTEK*, 23(1), 39–46. <https://doi.org/10.31284/j.iptek.2019.v23i1>
- Vincente, A. R., Manganaris, G. A., Ortiz, C. M., Sozzi, G. O., & Crisosto, C. H. (2014). Nutritional Quality of Fruits and Vegetables. In *Postharvest Handling: A Systems Approach* (pp. 69–122). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-408137-6.00005-3>
- Wibowo, N. K., Rudyanto, M., & Purwanto, D. A. (2022). Aktivitas Antioksidan Teh Hijau dan Teh Hitam. *Jurnal Camellia*, 1(2), 48–55.
- Widyawati, Y., Suyatmo, R. I. D., Hadi, W. M., & Budi, M. A. (2020). Metode Regresi Linier dan Non Linier untuk Model Kinetika Adsorpsi Logam Fe Cu dan Zn Menggunakan Karbon Aktif Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi*, 8(1), 1–10. <https://doi.org/10.31479/jtek.v1i8.60>



- Yunus, K. M. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Pecah Kulit (First Break Rice Flour) Pada Pembuatan Roti Tawar Terhadap Daya Terima Konsumen*. In Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Zhao, C. N., Tang, G. Y., Cao, S. Y., Xu, X. Y., Gan, R. Y., Liu, Q., Mao, Q. Q., Shang, A., & Li, H. Bin. (2019). Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of 30 Tea Infusions From Green, Black, Oolong, White, Yellow and Dark Teas. *Antioxidants*, 8(7), 1–14. <https://doi.org/10.3390/antiox8070215>