

## DAFTAR PUSTAKA

1. Rukmana, R. & Yudirachman, H. *Untung selangit dari agribisnis teh*. (LilyPublisher, 2015).
2. Purwanti, L., Dasuki, U. A. & Imawan, A. R. Perbandingan aktivitas antioksidan dari seduhan 3 merk teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan metode seduhan berdasarkan sni 01-1902-1995. *J. Ilm. Farm. Farmasyifa* **2**, 19–25 (2019).
3. Unachukwu, U. J., Ahmed, S., Kavalier, A., Lyles, J. T. & Kennelly, E. J. White and green teas (*camellia sinensis* var . *sinensis*): variation in phenolic, methylxanthine, and antioxidant profiles. *J. Food Sci.* **75**, C541–C548 (2010).
4. Ziaedini, A., Jafari, A. & Zakeri, A. Extraction of antioxidants and caffeine from green tea (*camellia sinensis*) leaves: kinetics and modeling. *Food Sci. Technol. Int. J.* **16**, 505–510 (2010).
5. Demir, E., Serdar, G. & Sökmen, M. Comparison of Some Extraction Methods for Isolation of Catechins and Caffeine from Turkish Green Tea. *Int. J. Second. Metab.* **2**, 16–25 (2015).
6. Choung, M.-G. *et al.* Comparison of extraction and isolation efficiency of catechins and caffeine from green tea leaves using different solvent systems. *Int. J. Food Sci. Technol.* **49**, 1–7 (2013).
7. Kusmita, L., Puspitaningrum, I. & Limantara, L. Identification, isolation and antioxidant activity of pheophytin from green tea (*camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Procedia Chem.* **14**, 232–238 (2015).
8. Chen, H., Wang, Z., Lu, X. & Xie, B. Isolation and chemical characterisation of a polysaccharide from green tea (*camellia sinensis* L.). *J. Sci. Food Agric.* **88**, 2523–2528 (2008).
9. Rahmanisa, S. & Oktaria, R. Pengaruh epigallocatechin-3-gallate (EGCG) pada teh hijau terhadap acne vulgaris. *J. Major.* **5**, 101–105 (2016).
10. Kusmiyati, M., Sudaryat, Y., Lutfiah, I. A., Rustamsyah, A. & Rohdiana, D. Aktivitas antioksidan, kadar fenol total, dan flavonoid total dalam teh hijau (*camellia sinensis* (L.) O . Kuntze) asal tiga perkebunan Jawa Barat. *J. Penelit. Teh dan Kina* **18**, 101–106 (2015).
11. Anjarsari, I. R. D. Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya. *J. Kultiv.* **15**, 99–106 (2016).
12. Annuryanti, F., Zahroh, M. & Purwanto, D. A. Pengaruh suhu dan jumlah penyeduhan terhadap kadar kafein terlarut dalam produk teh hijau kering dengan metode kckt. *J. Farm. Dan Ilmu Kefarmasian Indones.* **5**, 30–35 (2018).
13. Tang, W.-Q., Li, D.-C., LV, Y.-X. & Jiang, J.-G. Extraction and removal of caffeine from green tea by ultrasonic-enhanced supercritical fluid. *J. Food Sci.* **75**, 363–368 (2010).
14. Kim, W.-J., Kim, J.-D., Kim, J., Oh, S.-G. & Lee, Y.-W. Selective caffeine removal from green tea using supercritical carbon dioxide extraction. *J. Food Eng.* **89**, 303–309 (2008).

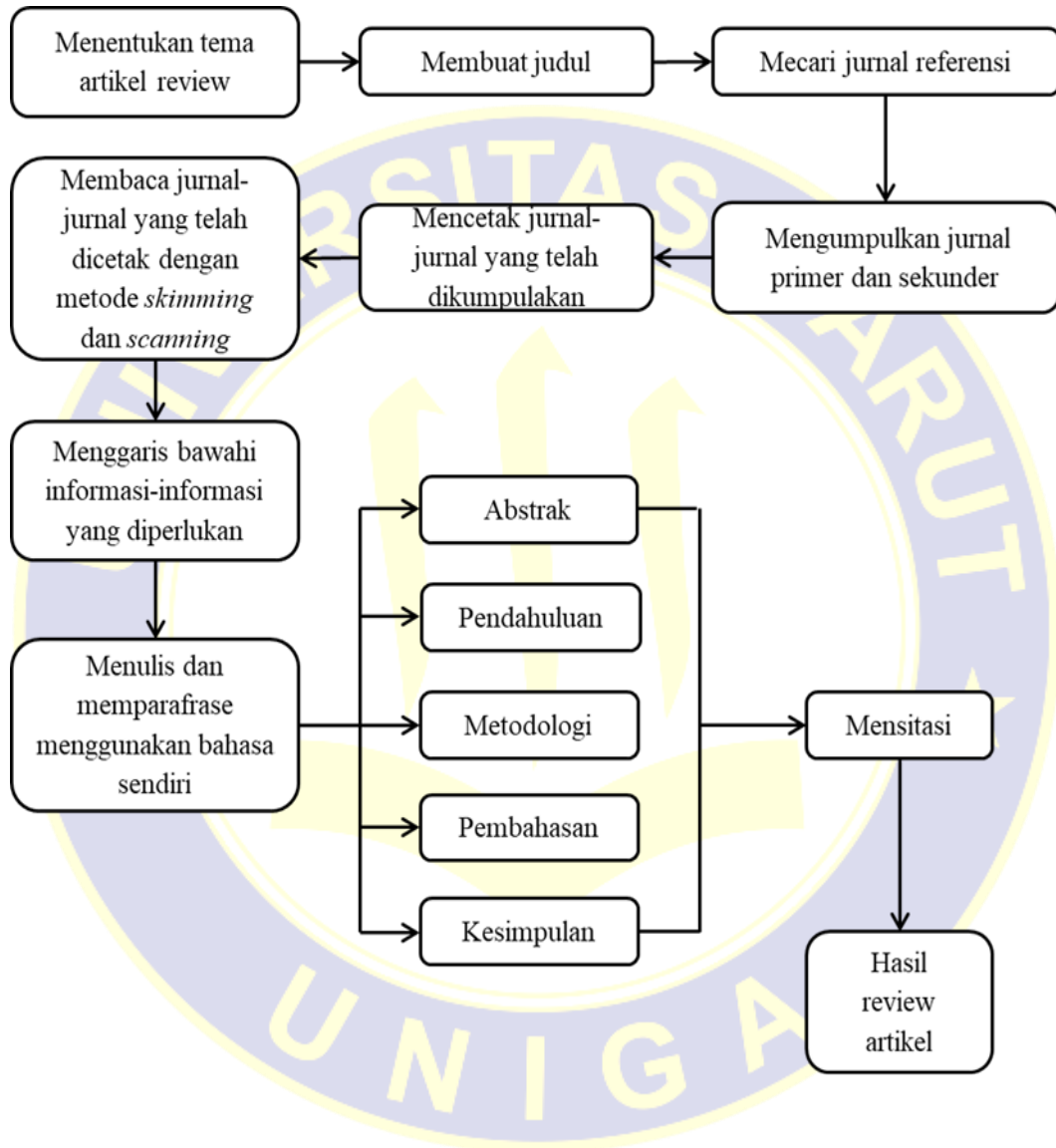
15. Lou, Z. *et al.* Removal of caffeine from green tea by microwave-enhanced vacuum ice water extraction. *Anal. Chim. Acta* **716**, 49–53 (2012).
16. Sondari, D., Irawadi, T. T., Setyaningsih, D. & Tursiloadi, S. Studi awal pengaruh metode ekstraksi terhadap rendemen dan kadar asiaticoside dari centella asiatica (L) URB. *J. Sains Mater. Indones.* **17**, 124–130 (2016).
17. Kustyawati, M. E., Pratama, F., Saputra, D. & Wijaya, A. Modifikasi warna, tekstur dan aroma tempe setelah diproses dengan karbon dioksida superkritik. *J. Teknol. dan Ind. Pangan* **25**, 168–175 (2014).
18. Zeniusa, P. & Ramadhian, M. R. Efektifitas ekstrak etanol teh hijau dalam menghambat pertumbuhan escherichia coli. *J. Major.* **7**, 26–30 (2017).
19. Fajriana, N. H. & Fajriati, I. Analisis kadar kafein kopi arabika (coffea arabica L.) pada variasi temperatur sangrai secara spektrofotometri ultra violet. *Anal. Anal. Environ. Chem.* **3**, 148–162 (2018).
20. Purba, R. R. T. P. & Andaka, G. Dekafeinasi biji kopi robusta melalui proses ekstraksi dengan pelarut aquadest. *J. Inov. Proses* **3**, 10–15 (2018).
21. Zarwinda, I. & Sartika, D. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kafein dalam kopi. *Lantanida J.* **6**, 103–202 (2018).
22. Arwangga, A. F., Asih, I. A. R. A. & Sudiarta, I. W. Analisis kandungan kafein pada kopi di desa sesaot narmada menggunakan spektrofotometri uv-vis. *J. Kim.* **10**, 110–114 (2016).
23. Ahmed, N. A., Radwan, N. M., Aboul Ezz, H. S. & Salama, N. A. The antioxidant effect of Green Tea Mega EGCG against electromagnetic radiation-induced oxidative stress in the hippocampus and striatum of rats. *Electromagn. Biol. Med.* **36**, 63–73 (2016).
24. Maramis, R. K., Citraningtyas, G. & Wehantouw, F. Analisis kafein dalam kopi bubuk di kota manado menggunakan spektrofotometri uv-vis. *J. Ilm. Farm.* **2**, 122–128 (2013).
25. Yonata, A. & Saragih, D. G. P. Pengaruh konsumsi kafein pada sistem kardiovaskular. *J. Major.* **5**, 43–49 (2016).
26. Martono, B. & Udarno, L. Kandungan kafein dan karakteristik morfologi pucuk enam genotipe teh. *J. Tanam. Ind. dan Penyegar* **2**, 69–76 (2015).
27. Hidayati, A. O., Lestariana, W. & Huriyati, E. Efek ekstrak teh hijau (camellia sinensis (L.) O. kuntze var. assamica) terhadap berat badan dan kadar malondialdehid wanita overweight. *J. Gizi Klin. Indones.* **9**, 41–48 (2012).
28. Fajrina, A., Jubahar, J. & Sabirin, S. Penetapan kadar tanin pada teh celup yang beredar dipasaran secara spektrofotometri uv-vis. *J. Farm. Higea* **8**, 133–142 (2016).
29. Dewi, K. Pengaruh ekstrak teh hijau (camellia sinensis var, assamica) terhadap penurunan berat badan, kadar trigliserida dan kolesterol total pada tikus jantan galur wistar. *Maranatha J. Med. Heal.* **7**, 1–11 (2008).
30. Nugraheni, F. T., Dewi, M. & Septiyana, R. Perbandingan rendemen kristal kafein pada biji kopi (coffea arabica l.) dan coklat (theobroma cacao l.) dengan menggunakan metode refluks. *Cendekia J. Pharm.* **1**, 41–48 (2017).
31. Asfar, A. M. I. A. Efektifitas penurunan kadar kafein pada teh hitam dengan metode ekstraksi. *J. Intek* **4**, 100–102 (2018).
32. Feladita, N., Nofita & Wulandari, T. P. Pengaruh massa dan waktu

- penyeduhan terhadap penyeduhan terhadap kadar kafein dari kopi bubuk industri rumah tangga secara spektrofotometri uv. *J. Anal. Farm.* **2**, 131–135 (2017).
33. Kartasmita, R. E. & Addyantina, S. Dekafeinasi Biji Kopi Robusta ( *Coffea canephora* L. ) menggunakan Pelarut Polar ( Etanol dan Metanol ) Uji Panelis Aroma dan Rasa Kopi Penentuan Residu Pelarut Etanol dan. *Acta Pharm. Indones.* **37**, 83–89 (2012).
  34. Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., Hardo, T. & Brotosudarmo, P. Ragam metode ekstraksi karotenoid dari sumber tumbuhan dalam dekade terakhir (telaah literatur). *J. Rekayasa Kim. dan Lingkungan.* **13**, 40–50 (2018).



## LAMPIRAN 1

### ALUR PEMBUATAN REVIEW ARTIKEL



**Gambar II.1** Skema alur pembuatan review artikel

## LAMPIRAN 2

**PERBANDINGAN HASIL EKSTRAKSI DAN PENGHAPUSAN KAFEIN  
DENGAN METODE SCCO<sub>2</sub>, USCF, DAN MVIE**

Tabel III.1

Perbandingan Hasil Ekstraksi dan Penghapusan Kafein dengan Metode SCCO<sub>2</sub>,  
USCF, dan MVIE

| Metode ekstraksi dan penghapusan kafein | Kelebihan  | Kelemahan  | Penghapusan kadar |          |
|---|--|--|-------------------|----------|
|   |  |  | Kafein (%)        | EGCG (%) |
| SCCO <sub>2</sub>                       | Tidak meninggalkan residu pelarut beracun, penghapusan kafein dan kehilangan EGCG cukup baik.    | Biaya pelarut CO <sub>2</sub> superkritis besar.   | 54                | 21       |
| USCF                                    | Hasil penghapusan kafein lebih meningkat dari hasil penghapusan dengan metode SCCO <sub>2</sub>  | Mebutuhkan energi dan biaya yang lebih besar.  | 67,78             | -        |
| MVIE                                    | Proses ekstraksi lebih cepat, penghapusan kafein lebih tinggi, dan kehilangan EGCG lebih rendah. | Panas yang tidak merata dari radiasi gelombang mikro dapat mempengaruhi hasil ekstraksi. | 87,6              | 7,6      |

Keterangan : SCCO<sub>2</sub> = metode ekstraksi karbon dioksida superkritis

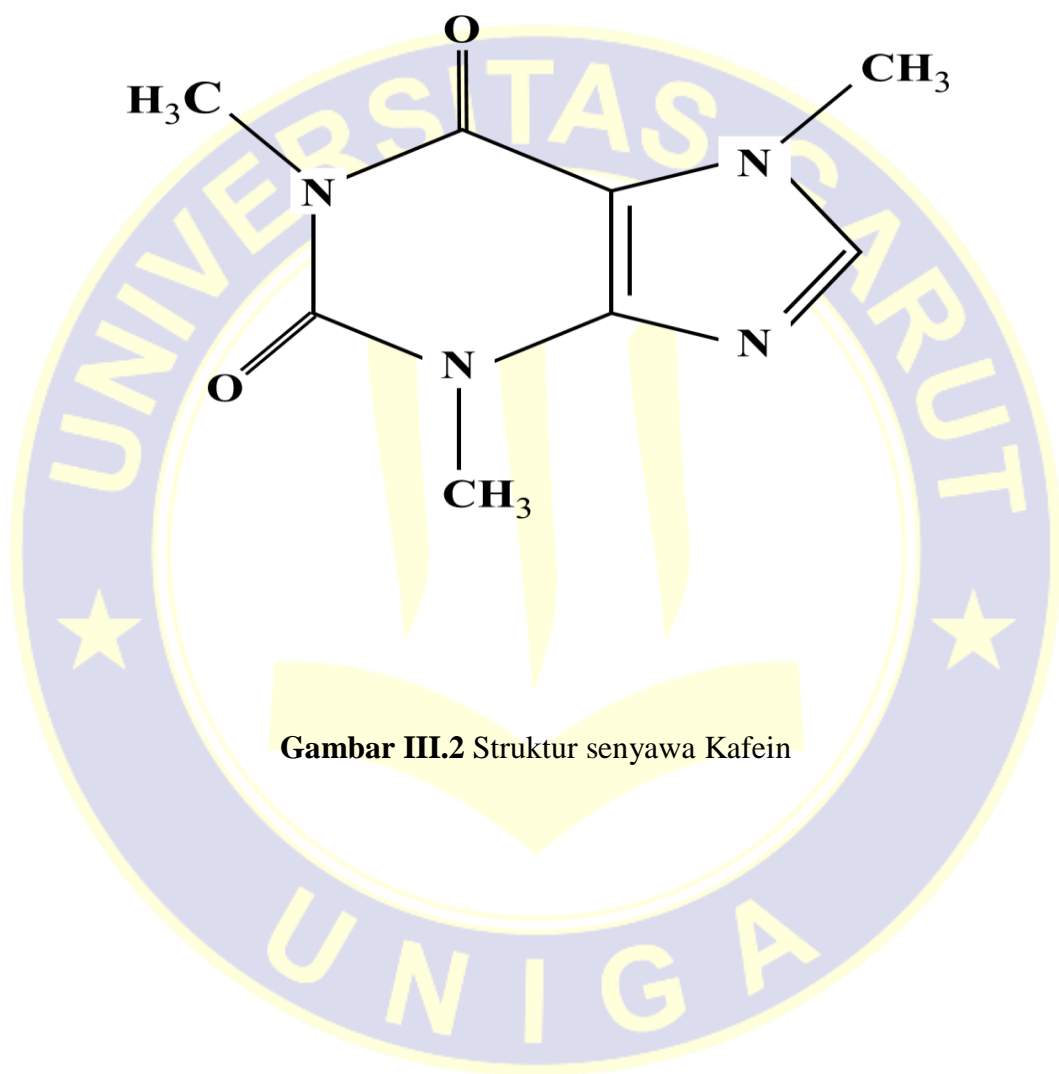
USCF = ekstraksi cairan superkritis yang ditingkatkan ultrasonik

MVIE = ekstraksi air es vakum yang ditingkatkan *microwave*

**LAMPIRAN 3****TANAMAN TEH (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze)**

**Gambar III. 1** Tanaman teh (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze)

LAMPIRAN 4  
SENYAWA KAFEIN



## LAMPIRAN 5

## BUKTI SUBMIT REVIEW ARTIKEL

16:56 0,1KB/d 58%

✕ ⓘ Pengiriman Aktif  
journal.stikessuryaglobal.ac.id

ISSN 2599-2015 (Online)  
ISSN 2622-1288 (Print)

**HEALTH SCIENCES AND PHARMACY** *Journal*

RUMAH TENTANG BERANDA PENGGUNA CARI ARUS ARSIP PENGUMUMAN FOKUS DAN RUANG LINGKUP KONTAK PENGIRIMAN ONLINE

Beranda > Pengguna > Penulis > Kiriman > Pengiriman Aktif

## Pengiriman Aktif

Pengiriman selesai. Terima kasih atas minat Anda untuk menerbitkan Jurnal Ilmu Kesehatan dan Farmasi.

- [Pengiriman Aktif](#)

[Lihat Statistik Saya](#)

Karya ini dilisensikan di bawah [Lisensi Internasional Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0](#) .

Tim Editorial  
Peninjau  
Panduan Penulis  
Etika Publikasi  
Kebijakan Akses Terbuka  
Proses Tinjauan Sejawat  
Biaya Penulis

TEMPLATE  
 Article template

BANTUAN JURNAL  
PENGGUNA  
Anda login sebagai ...  
rosirosnawati\_29  
» Jurnal Saya  
» Profil saya  
» Keluar

supported by  
**ijIRELAWAN**  
JURNAL INDONESIA

NOTIFIKASI  
» Melihat  
» Mengelola

ISI JURNAL  
Cari   
Lingkup Pencarian  
All   
Cari

Jelajahi  
» Menurut Masalah  
» Oleh Penulis  
» Dengan Judul  
» Jurnal Lainnya

UKURAN HURUF

INFORMASI  
» Untuk Pembaca  
» Untuk Penulis  
» Untuk Pustakawan

KODE BATANG ISSN  
 9 772599 281113


## LAMPIRAN 5 (LANJUTAN)

16:57

8,2KB/d    57%


Pengiriman Aktif  
journal.stikessuryaglobal.ac.id





ISSN 2599-2015 (Online)  
ISSN 2622-1268 (Print)

# HEALTH SCIENCES AND PHARMACY *Journal*



[RUMAH](#) [TENTANG](#) [BERANDA PENGGUNA](#) [CARI](#) [ARUS](#) [ARSIP](#) [PENGUMUMAN](#) [FOKUS DAN RUANG LINGKUP](#) [KONTAK](#) [PENGIRIMAN ONLINE](#)

Beranda > Pengguna > Penulis > **Pengiriman Aktif**

## Pengiriman Aktif

AKTIF
ARSIP

| INDO | MM-DD KIRIM | DETIK | PENULIS   | JUDUL  | STATUS             |
|------|-------------|-------|-----------|--|--------------------|
| 313  | 10-08       | SENI  | Rosmawati | REVIEW: TELAAH METODE EKSTRAKSI DAN PENGHAPUSAN KAFEIN ... | Menunggu penilaian |

1 - 1 dari 1 Item

### Mulai Pengajuan Baru




KLIK DI SINI untuk melanjutkan ke langkah pertama dari proses pengiriman lima langkah.



### Pengembalian uang

SEMUA
BARU
DITERBITKAN
DIABAKAN


| TANGGAL DITAMBAHKAN                   | HIT | URL | ARTIKEL | JUDUL | STATUS | TINDAKAN |
|---------------------------------------|-----|-----|---------|-------|--------|----------|
| Saat ini tidak ada pengembalian dana. |     |     |         |       |        |          |

Publikasikan
Abaikan
Hapus
Pilih Semua


**00026363** Lihat Statistik Saya

 Karya ini dilisensikan di bawah **Lisensi Internasional Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0** .

TIM EDITORIAL

- [Peninjau](#)
- [Panduan Penulis](#)
- [Etika Publikasi](#)
- [Kebijakan Akses Terbuka](#)
- [Proses Tinjauan Sejawat](#)
- [Biaya Penulis](#)

TEMPLATE

-  [Article template](#)

BANTUAN JURNAL

PENGGUNA

Anda login sebagai ... **rosirosrawati\_29**

- [Jurnal Saya](#)
- [Profil saya](#)
- [Keluar](#)

PENULIS

- [Kiriman](#)
- [Aktif \(1\)](#)
- [Arsip \(0\)](#)
- [Pengiriman Baru](#)

NOTIFIKASI

- [Melihat](#)
- [Mengelola](#)

ISI JURNAL

Cari




Lingkup Pencarian

All ▼

Jelajahi

- [Menurut Masalah](#)
- [Oleh Penulis](#)
- [Dengan judul](#)
- [Jurnal Lainnya](#)

UKURAN HURUF

INFORMASI

- [Untuk Pembaca](#)
- [Untuk Penulis](#)
- [Untuk Pustakawan](#)