

DAFTAR PUSTAKA

- [Balittri] Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. 19(3): 12-16.
- Abou-Arab, E. A., dan Abou-Salem, F. M. 2010. *Evaluation of bioactive Compound of Stevia Rebaudiana Leaves and Callus*. [Journal]. African Journal of Food Science. Vol.4(10)
- Ahmad, A., Rais, M., Fadillah, R. 2019. *Analisis Teh Herbal Rambut Jagung (Zea mays L.) Dengan Penambahan Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) Sebagai Pemanis Alami*. [Jurnal]. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol 5 No.2 Suplemen: 100-112
- Aina, F., Suci, F., Fitri, C. R. 2019. *Penggunaan Daun Stevia Sebagai Pemanis Dalam Pembuatan Sirup Empon-Empon*. [Jurnal]. Journal of Scientech Research and Development. Vol 1. Issue 1. Hal 1-11
- Aisyah, N. 2020. *Perbedaan Efektivitas Ekstrak Teh hijau 2,5% dan Teh Oolong 2,5% Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Streptococcus mutans Secara In Vitro*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Sumatera Barat. Medan.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Andalas University Press. Padang. 124 hal.
- Angraini, T. 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- Anggainsi, T., Sanara, F., dan Sylvi, D. 2014. *Pengolahan Teh Daun Jambu Biji Dengan Beberapa Metoda*. Prosiding Seminar Nasional. ISBN: 978-979-98691-6-6
- Amalia, F. 2016. *Pengaruh Grade Teh Hijau dan Konsentrasi Gula Stevia (Stevia rebaudiana bertonii M.) terhadap karakteristik Teh Hijau (Green Tea)*. [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Amila, N. 2015. Makalah Farmakologi Senyawa Steviosida. <http://nisaamila.blogspot.co.id/2015/03/jurnal-farmakognosi-daun-stevia.html>. Diakses tanggal : 13 Juni 2016
- Armando, Tio L. 2017. *Formulasi Pembuatan Teh Celup Fungsional dengan Penambahan Adas (Foeniculum vulgare Mill.) sebagai Inovasi Kuliner Khas Tengger, Jawa Timur*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang

- Atmojo, E. D. 2012. *Analisis Sikap dan Kepuasan Konsumen terhadap Teh Celup Merek Sarimurni (Studi Kasus Giant Hypermart-Botani Square, Bogor)*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-3753-2014. Teh Hitam Celup. Kepala Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bawane. 2012. *An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener*. Internasional Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry. IJAPBC-vol. 1 (3): 2277-4688.
- Chouhan, E. S., Srivastava, S., dan Chawla, P. 2016. *Proximate And Phytochemical of stevia Leaves Powder*. [Journal]. International Ayurvedic Medical. ISSN: 2320-5091
- Dahlan, I. 2013. *Mengenal Tanaman Stevia Sebagai Sumber Pemanis*. <https://kickdahlan.wordpress.com/2013/02/09/mengenal-tanaman-stevia-sebagai-sumber-pemanis/>. Diakses tanggal : 13 Juni 2016
- Dahlia, D., W. Pangkahila, G. M. Aman, J. Alex, N. T. Suryadhi, dan I. S. Iswari. 2017. *Ekstrak Teh Putih (Camellia sinensis) Oral Mencegah Dislipidemia pada Tikus (Rattus norvegicus) Jantan Galur Wistar yang Diberi Diet Tinggi Lemak*. [Jurnal]. Program Magister Program Studi Ilmu Biomedik Program Pasca Sarjana Universitas Udayana. Bali. Vol 1 (1): 17-24.
- Ditjen Pengawasan Obat dan Pangan Departemen Kesehatan RI., 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.235 Menkes/Per/VI/79/ tentang Bahan Tambahan Pangan*, Jakarta.
- Djajadi. 2014. *Pengembangan Tanaman Pemanis Stevia rebaudiana Bertoni di Indonesia*. [Jurnal]. Perspektif. Balai Penelitian Tanaman Pemanis Dan Serat. Malang. Vol. 13 (1): 25-33.
- Effendi, D. S., M. Syakir, M. Yusron, dan Wiratno. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Teh*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Departemen Pertanian Republik Indonesia. Bogor. 71 hal.
- Erukainure, O. L., Oke, O. V., Ajiboye, A. J., dan Okafor, O. Y. 2011. *Nutritional Qualities and Phytochemical Constituents of Clerodendrum Voluible, a Tropical Non-Coventational Vegetable*. Internatonal Food Research Journal 18(4): 1393-1399.
- Gardjito. 2011. *Teh*. Yogyakarta: Kanisius Hal. 20
- Geuns, JMC., Buyse J, Vankeirsbilck A, Temme L. 2004. *About the safety of stevioside used as sweetener*. JFAE. Vol. 2 No. 3 : Hal 290-291.

- Handayani, Y. 2010. *Kajian Pembuatan Teh Celup dengan Daun Pegagan Centella asiatica (L) Urban.*[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Harismah, K., Mutiara, S., Shofi, A., Rahmawati, N.F. 2014. *Pembuatan Sirup Rosella Rendah Kalori dengan Pemanis Daun Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni).* Simposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT)2, ISSN: 2339-028X: 44-47
- Hartoyo dan Arif. 2003. *Teh dan khasiatnya bagi kesehatan.* Yogyakarta. Kanisius, Hal. 11-13.
- Hassmy, Nursyah Putri, Jemmy Abidjulu dan Adithya Yudistira. 2017. *Analisis Aktivitas Antioksidan Pada Teh Hijau Kombucha berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal.* Jurnal Ilmiah Farmasi. 6(4)
- Hilal, Y., dan Engelhardat, U. 2007. *Chracteristic of White Tea Comparison to Green and Black tea.* Jorunal of Consumer Protection and Food safety.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dn Shao, Y. Y. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan.* Food chemistry. 98: 529-538.
- Indra, D. S. 2013. *Empat Teknik Perbanyakkan Tanaman Stevia.* Pengawas Benih Tanaman BBPPTP. Surabaya.
- Isdianti, F. 2007. *Penjernihan Ekstrak Daun Stevia (Stevia rebaudiana Baertoni) dengan Ultrafiltrasi Aliran Silang.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jethinlalkhosh, JP., Anthony A, Pravena P, Doss VA. 2016. *Phytochemical, antioxidant, and free radical scavenging activities of hydro-ethanolic extract of aerial parts of Pothos scandens L.* Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research. Vol. 9 Issue 3 : Pages 236-239.
- Kris-Etherton, P.M., K.D. Hecker , A. Bonanome, K.F. Hilpert, A.E. Griel, T.D Etherton, 2002. *Bioactive Compound in Food: Their Role Prevention of Cardiovascular Disease and Cancer: The American Journal Medicine,* Vol. 113, ISSUE 9, Supplement 2,71-88
- Kuncahyo I, dan Sunardi. 2007. *Uji aktivitas antioksidan ekstrak belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi, L.) terhadap 1,1 diphenyl-2- pycrylhidrazil (DPPH).* Makalah Seminar Nasional Teknologi.
- Lelita, D. I., Rohadi, Putri, A. S. 2013. *Sifat Antioksidan Ekstrak Teh (Camelia Sinensis L.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih Dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying).* Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang. Semarang

- Liza, N. M. 2018. *Pengaruh Penambahan Rumput Laut Coklat (Sargassum bindeii) dan Kecambah Kedelai (Glycine max) untuk Meningkatkan Serat dan Protein Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Lutony, T.L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Madan, S., Ahmad, S., Singh, G.N., Kohli, K., Kumar, Y., Singh, R., dan Garg, M. 2009. *Stevia Rebaudiana (Bert) Bertoni A Review*. [Journal]. Indian Journal of Natural Product and Resources. Vol.1 (3)
- Meilgard, M., Civille, G. V., Car, B. T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston: CRC.
- Melianti, P. 2019. *Kajian Penambahan Daun Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) Sebagai Pemanis Alami Pada Minuman Instan Serbuk Daun Kersen (Muntingia calabura L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Teknologi Pertanian Sumbawa. Sumbawa.
- Menteri Kesehatan. 1979. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Tentang Bahan Tambahan Makanan No. 235/Menkes/Per/VI/1979*. Jakarta
- Mokoginta, E.P, Runtuwene M.R.J, Wehantouw F. 2013. *Pengaruh metode ekstraksi terhadap aktivitas penangkal radikal bebas ekstrak metanol kulit biji pinang yaki (Areca vestiaria Giseke)*. Pharmacon. Vol. 2 No. 4 :Hal 109-113.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung. Hal 21-74.
- Muawanah, A., Sad'dudin, A., Sukandar, D., Radiastuti, N., dan Djajanegara, I. 2012. *Penggunaan Bunga Kecombrang (Etlingera elatior) dalam Fomulasi Permen Jelly*. Jurnal Valensi 2(4): 525-533
- Ningsih, W.U. 2018. *Perbedaan Suhu Pengeringan Daun Kayu Manis (Cinnanomum burmanni) Terhadap Komponen Kimia Dan Organoleptik Teh Herbal Yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Oktariana, E.W. 2007. *Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol rimpang lengkuas merah (Alpinia galanga) dengan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil)*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Purwaningsih, S., Salamah E, Sukarno A.Y.P, Deskawati E. 2013. *Aktivitas antioksidan dari buah mangrove (Rhizophora mucronata Lamk.) pada suhu 14 yang berbeda*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. 16, No. 3 : Hal. 199 – 204

- Putri, M.E.. 2019. *Pengaruh Penambahan Serbuk Teh Hijau (Camellia sinensis) dan Serbuk Ekstrak Daun Suji (Pleomele angustifolia, N.E Brown) Terhadap karakteristik Minuman Serbuk Instan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Raini, M., dan Ani I. 2011. *Kajian : Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula*. Artikel Media Litbang Kesehatan. Vol.21 No.4 Hal: 145-156.
- Ramesh, K., V. Singh, dan N. M. Mageji. 2006. *Cultivation of stevia [Stevia rebaudiana (Bert.) Bertoni]: a comprehensive review*. Advance in Agronomy. 89: 137– 177.
- Ratnani, R. D., dan R. Anggraeni. 2005. *Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni*. Jurnal Momentum. Vol. 1 No.2 Hal: 27-32.
- Rohdiana Dan Dadan. 2001. *Aktivitas Penangkapan Radikal Polifenol dalam Daun Teh*. Majalah Farmasi Indonesia(1). Hal 52-58.
- Rohdiana, D. 2015. *Teh : Proses, Karakterisasi & Komponen Fungsionalnya* Food Review Indonesia. Pusat Penelitian Teh dan Kina.
- Rohman, A., Riyanto S. 2005. *Daya antioksidan ekstrak etanol daun kemuning (Murraya paniculata (L) Jack) secara in-vitro*. Majalah Farma Indonesia 16
- Roni, M.A. 2008. *Formulasi Minuman Herbal Instan Antioksidan Dari Campuran Teh Hijau (Camelia sinensis), Pegagan (Centella asiatica), dan Daun Jeruk purut (Citrus hystrix)*. [Sripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Instiusi Pertanian Bogor.
- Rossi, A. 2010. *1001 Teh: Dari Asal Usul, Tradisi Hingga Racikan Teh*. Yogyakarta. Andi, hal.15-16.
- Rukmana, H.R. 2003. *Budidaya Stevia*. Kanisius. Jakarta
- Samsudin, A., And Aziz, I. 2013. *Drying Of Stevia Leave Using Lboratory And Pilot Scale Dryer*. J.Trop. Agric And Fd.Sc, 41 (1): 137-147. Dari:<http://ejtafs.mardi.gov.my/jtafs/41-1/Stevia%20leaves.pdf>.
- Saputri, A.D. 2017. *Skrining Fitokimia Dan Uji Akrivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau, Teh Hitam, dan Teh Oolong (Camellia sinensis) Secara In Vitro Dengan Metode DPPH*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Jember. Jember
- Sayuti, S., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik : Andalas University Press: Padang*

- Schabert, S. dan T. Hofmann. 2005. *Molecular Definition of Black Tea Taste By Means Of Quantitative Studies, Taste Reconstitution and Omission Experiment*. [Jurnal]. Journal of Agricultural and Food Chemistry. Universitas Munster. Germany. Vol 53 (13): 5377-5384.
- Sekarini dan G. Ayu. 2011. *Kajian Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (Katekin), dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh Hijau (Camellia sinensis L.)*. [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Hal 67
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sihombing, P.A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) sebagai Bahan Pengawet Mi Basah*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor. IPB.
- Silaban, M. 2005. *Pengaruh Jenis Teh dan lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Teh Kombucha*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Supriadi, H., dan Nana, H. 2012. *Potensi Pengembangan Teh Se Chi Chuen Sebagai Bahan Baku Teh Oolong*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Vol 18. No. 3
- Theppakorn, T. 2016. *Stability and chemical changes of phenolic compounds during Oolong tea processing*. [Jurnal]. International Food Research Journal 23(2): 564-574.
- Towaha, J. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. Jurnal Pengembangan Tanaman Industri. 3 (19): 12-16
- Waji, RA., Sugrani A. 2009. *Makalah kimia organik bahan alam: flavonoid (quercetin)*. [Makalah]. Makasar: Program S2 Kimia, FMIPA, Universitas Hasanuddin.
- Wang, H., Provan, G.j., dan Haliwell. 2000. *Tea Flavanoid: Their Function, Utilization and Analysis*. Journal of Food Science and Tecnology (11) 152-160.
- Wansi, S. 2014. *Analisis Kadar Klorin Pada Teh Celup Berdasarkan Waktu Seduhan*. [Jurnal]. Jurnal Biopendix. 1(1): 25.
- Wibowo, F.A.E. 2013. *Peran Pupuk Nitrogen dalam Pertumbuhan dan Hasil Stevia*. Makalah Seminar Umum. 19 Hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pt Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.

- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius. Hal 77-80.
- Vanda, P.T. 2019. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Markisa Ungu (*Passiflora edulis Var Sims*) Terhadap Karakteristik Minuman Teh hitam (*Camellia sinensis*)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.
- Yulianti, D., Susilo , B., dan Yulianingsih, R. 2014. *Pengaruh Lama Ekstraksi Dan Kosentrasi Pelarut Etanol Terhadap Sifat Fisik, Kimia Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) Dengan Metode Microwave Asisted Extraction (MAE)*. [Jurnal]. Bioproses Komoditas Tropis. Vol. 2 No. 1
- Zain, A.D.A., Nurhadi, B., dan Mahani . 2020. *Pengaruh Penambahan Rasio Pengikat Terhadap Aktivitas Antioksidan Bubuk Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*)*. Prosiding Seminar Nasional. ISBN: 978-602-74806-1-9.

