

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, D. S., & Muawanah, A. (2015). Aktivitas antioksidan dan kandungan komponen bioaktif sari buah namnam. *J. Kim. Val. J. Penelit. dan Pengemb. Ilmi Kim*, 1(2), 130-136.
- Alasalvar, C., Pelvan, E., Özdemir, K. S., Kocadağlı, T., Mogol, B. A., Paslı, A. A., & Gökmen, V. (2013). Compositional, nutritional, and functional characteristics of instant teas produced from low-and high-quality black teas. *Journal of agricultural and food chemistry*, 61(31), 7529-7536.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Padang: Erka.
- Anggraini, T., Febrianti, F., & Ismanto, S. D. (2016). Black tea with avertin extract: a healthy beverage. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9, 241-252.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, B. S., & Budiyanto, S. (1989). Analisis pangan. PAU Pangan dan Gizi. Bogor: IPB Press
- Arifin, S., Bambang, K., & Dharmadi, A. D. (1994). *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung. Bogor.
- Asih, I. A. R. A., Sudiarta, I. W., & Suci, A. A. W. (2015). Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Flavonoid Ekstrak Etanol Daging Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*). *Jurnal Kimia*, 9(1), 35-40.
- Astawan, Made dan Andreas Leomito Kasih. 1997. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. (2014). Penetapan kadar flavonoid metode AlCl₃ pada ekstrak metanol kulit buah kakao (Tehobroma cacao L.). *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 33-37.
- Berawi, K. N., & Asvita, S. M. (2016). Efektivitas Ekstrak Terong Belanda untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah Pada Pasien Obesitas. *Jurnal Majority*, 5(1), 102-106.

- Dewata, I. P., Wipradnyadewi, P. A. S., & Widarta, I. W. R. (2017). Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal ITEPA Vol*, 6(2).
- Durant, A., Rodriquez, C., Santana, A.I., Herrero, C., Rodriquez, J.C., Gupta, M.P. 2013. *Analysis of Volatile Compounds from Solanum betaceum Cav. Fruits from Panama by Head-Space Micro Extraction*. Panama: Faculty of Pharmacy, Panama University.
- Erukainure, O. L., Oke, O. V., Ajiboye, A. J., & Okafor, O. Y. (2011). Nutritional qualities and phytochemical constituents of *Clerodendrum volubile*, a tropical non-conventional vegetable. *International Food Research Journal*, 18(4), 1393
- Espin, S., Gonzalez-Manzano, S., Taco, V., Poveda, C., Ayuda-Durán, B., Gonzalez-Paramas, A. M., & Santos-Buelga, C. (2016). *Phenolic Composition and Antioxidant Capacity Of Yellow And Purple-Red Ecuadorian Cultivars Of Tree Tomato (Solanum betaceum Cav.)*. *Food chemistry*, 194, 1073-1080.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Formagio A, Volobuff C, Santiago M, Cardoso C, Vieira M, Valdevina Pereira Z. 2014. *Evaluation of Antioxidant Activity, Total Flavonoids, Tannins and Phenolic Compounds in Psychotria Leaf Extracts*. *Antioxidants*. Nov 10;3(4):745–57
- García, J. M., Prieto, L. J., Guevara, A., Malagon, D., & Osorio, C. (2016). Chemical Studies of Yellow Tamarillo (*Solanum Betaceum* Cav.) Fruit Flavor By Using A Molecular Sensory Approach. *Molecules*, 21(12), 1729.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia*. Terjemahan: Padmawinata, K dan Soediro, I. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Hartoyo dan Arif. 2003. *Teh dan khasiatnya bagi kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hertog, MGL, Hollman, PCH, Katan, MB, Kromhout, D., 1993. Asupan Berpotensi Flavonoid Antikarsinogenik Dan Determinannya Pada Orang Dewasa Di Belanda. *Nutrisi Kanker* 20 (1), 21-29.
- Ibrahim, A.M., Yuanianta, dan F.H. Sriherfyuna. 2015. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari

jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 530-541.

Idris, I.W., U. Usmar dan B. Taebe. 2011. *Uji efek hipokolesterolemik sari buah terong belanda (Cyphomandra betaceae Sendt.) pada tikus putih (Rattus norvegicus)*. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*. 15(2): 105-110.

Indarwati, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Daun Pacar Air (Impatiens balsamina L.) dengan Variasi Metode Pengeringan dan Konsentrasi*. [Artikel Penelitian]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Hal 40.

Isnindar, S. Wahyuono, S. Wadyarini dan Yuswanto. 2016. *Analisis Kandungan Kafein Pada Ekstrak Buah Kopi Mentah Dari Perkebunan Merapi Daerah Istimewa Yogyakarta Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis*. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi – Unsrat*. Vol. 5 No. 2, 187-190.

IUCN. 2016. *Red List of Tehatehned Species*. Version 2016. www.iucnredlist.org. Diakses pada 05 september 2020

Jahangiri, Y., H. Ghahremani., J.A. Torghabeh., dan E.A. Salehi. 2011. *Effect Of Temperature And Solvent on teh Total Phenolic Compounds Extraction From Leaves of Ficus Carica*. *Journal Of Chemical and Pharmaceutical Research*. 3(5): 253-259.

Jones, W. P. and A. D. Kinghorn. 2006. *Extraction of Plant Secondary Metabolites*. In: Sarker, S. D., Latif, Z. and Gray, A. I., eds. *Natural Products Isolation*. 2nd Ed. New Jersey: Humana Press, P.341-342.

Kadir, N.A., Rahmat, A., dan H.Z. Jafar. 2015. *Protective Effects Of Tamarillo (Cyphomandra betacea) Extract Against High Fat Diet Induced Obesity In Sprague-Dawley Rats*. *Hindawi Publishing Corporation*

Korkina, L.G., Afanas'ev. I.B. (1997). *Antioxidant And Chelating Properties Of Flavonoids*. *Adv Pharmacol*, 38, 15163.

Kress, H., 2011, *Practical Herbs*, Tersedia dalam : [http : //henriettesherbal.com /pictures/ p03/pages/camellia-sinensis1.htm](http://henriettesherbal.com/pictures/p03/pages/camellia-sinensis1.htm). (Diakses pada 07 Februari 2021)

Kumalaningsih, dan Suprayogi. 2006. *Taramillo (Terong Belanda)*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Kunarto, Bambang. 2005. *Teknologi Pengolahan Teh Hitam (Camellia sinensi L. Kuntze) Sistem Orthodox*. Semarang: Semarang University Press.

Latifah, A. T. W., Hidayati, N., Sofyan, A., Fuadi, A. M., & Harismah, K. (2015). *Preparation of Modified Jelly By Using Sweet Potato & Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni) As Non Calorie Sweetener*. University Research Colloquium.

Liem, J. L., & Herawati, M. M. (2021). Pengaruh Umur Daun Teh Dan Waktu Oksidasi Enzimatis Terhadap Kandungan Total Flavonoid Pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(1), 41-48.

Loo, T.G. 1983. *Penuntun Praktis Mengelola Teh dan Kopi*. Jakarta: PT. Kinta.

Malanggia, L.L.P., Sangia, M.S., Paedang, J.J., 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea Americana mill*). *Jurnal MIPA Unsrat.*, 1 (1):5-10.

Marliana, S., Suryanti., dan Suryono. 2005. Skrining Fitokimia dan Analisis KLT Komponen Buah Labu Siam (*Sechium edule Jacq. Swartz*) dalam Ekstrak Etanol. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.

Martono, B., dan R.T. Setyono. 2014. Skrining Fitokimia Enam Genotipe Teh. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Suka Bumi. *J. TIDP* 1(2), 63-68

Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.*

Oguni, I. (1996) "*Green Tea and Human Health*", Japan Tea Exporter's Association Shizuoka Japan.

Orqueda, M.E., Rivas, M., Zampini, I. C., Albertto, M.R., Torres, S., Cuello, S., Sayago, J., Thomas-Valdes, S., Jimenez-Aspee, F., Schmeda-Hirschmann, G., Isla, M.I., 2017. Chemical and Functional Characterization of Seed, Pulp, and Skin Powder from Chilito (*Solanum betaceum*) an Argentina Native Fruit,

Phenolic Fractions Affect Key Enzymes Involved in Metabolic Syndrome and Oxidative Stress. *Food Chem.* 216, 70-79

- Perva-Uzunalić, A., Škerget, M., Knez, Ž., Weinreich, B., Otto, F., & Grüner, S. (2006). Extraction Of Active Ingredients From Green Tea (*Camellia sinensis*): Extraction Efficiency Of Major Catechins And Caffeine. *Food Chemistry*, 96(4), 597-605.
- Pourmorad, F., Hosseinimehr, S., dan Shahabimajd, N., 2006. *Antioxidant activity. Phenol, and Flvonoid content of some selected Iranian medical plant.* Afr J Biotechol. 5:11-42-1145
- Prakash,D., Brahma, N.S., Upadhyay,G. 2007. Antioxidant And Free Radical Scavenging Activities Of Phenols From Onion (*Alliumcepa*). *Food Chemistry* 102 (2007) 1389–1393
- Praveen, K., Ramamoorthy, Bono, A. 2007. Antioxidant Activity, Total Phenolic and Flavonoid Content of *Morinda citrifolia*. Fruit Extracts From Various Extraction Processes. *Journal of Engineering Science and Technology*. Vol. 2 (1) : 70 – 80
- Pribadi, I., Da'I, M., dan Utami, W. 2008. Uji aktivitas ntiradikal Buah *Psidium guajava L.* dengan Metode DPPH (*1,1-Difenil-2-Pikril Hidrazil*) serta Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid. Dalam Jurnal Farmasi Indonesia Pharmacon. Vol. 9(2), 52-56
- Putri,D.D., D.E. Nurmagustina, dan A.A. Chandra. 2014. Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antibakteri Kelopak Buah Rosela Merah Dan Ungu Sebagai Kandidat Feed Additive Alami Pada Broiler.*Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 14(3): 174-180.
- Rahmat, H. 2009. Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Sayuran Indigenous Jawa Barat. [Skripsi].Bogor:IPB.Hal 39.
- Ricki,Hardiana.,Rudiyansyah,T.A.Z. 2012.Aktivitas aktioksidan Senyawa Golongan Fenol Dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae.*Jurnal Kimia Khatulistiwa*.I(1),8-13.
- Roberts, E., Wood, D., 1953. Pemisahan Polifenol Teh Pada Kromatogram Kertas. *Biokimia*. J.53 (2), 332-336.

Robinson, T. (1991). *Kandungan Organik Tumbuhan Tingkat Tinggi*. Bandung : Penerbit ITB. Hal. 152-196.

Rohdiana. D. 2015. Teh, Karakteristik, Proses, dan Komponen Fungsionalnya. Pusat Penelitian Teh dan Kina. *Food Review Indonesia*. Vol. X/ No.8.

Rohman, A. & Riyanto, S., 2006. Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Kloroform Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) dan Fraksi-Fraksinya, *Artocarpus*, Vol.6.No.1

RSNI 2. 2015. Rancangan Revisi SNI 01-1902-1995. Badan Standarisasi Nasional.

Sadikin, 2002. *Biokimia Enzim*. Cetakan I. Penerbit Widya Medika. Jakarta.

Sangi, M., M. R. J. Runtuwene., H. E. I. Simbala., dan V. M. A. Makang. 2008. Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di Kabupaten Minahasa Utara. *Chemistry Progress* 1: 47-53.

Sayuti, Kesuma., Rina., dan Anggraini, Tuty. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. **Andalas University Press. Padang.**

Setyaningsih, A. Dwi, Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press

Setyamidjaya D. 2000. *Teh. Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Sianturi, S., M. Tanjung dan E. Sabri E. 2012. *Pengaruh buah terong belanda (*Solanum betaceum Cav.*) terhadap jumlah eritrosit dan kadar hemoglobin mencit jantan (*Mus musculus L*) anemia strain DDW melalui induksi natrium nitrit ($NaNO_2$)*. *Saintia Biologi*. 1(2): 49-54.

Soeatmaji DW. 1998. Peran Stress Oksidatif Dalam Patogenesis Angiopati Mikro dan MakroDM. *Medica Journal* 5 (24): 318-325

Somantri, Ratna dan Tantri K. 2011. *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Soraya, Noni. 2007. *Sehat dan Cantik Berkat Teh Hijau*. Bogor: Penebar Swadaya.

- Spillane, J.J. 1992. *Komoditi Teh Peranannya Dalam Perekonomian Indonesia*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Stafleu, F. A., Cowan, R. S. 1976-88. *Taxonomic Literature: A Selective Guide To Botanical Publications and Collections with Dates, Commentaries and Types* (2nd ed.). Utrecht: Bohn, Scheltema and Holkema.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudaryat, Yayat ., Kusmiyati, Pelangi, C.R., Rustamsyah, R., dan Rohdiana, D. 2015. Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Mutu Teh Hitam (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. Bandung: *Dalam Jurnal Penelitian Teh dan Kina*, (18)2, 2015: 95-100
- Sulistryani, I., D.A. Sari., dan Wicaksono, T.A. 2020. Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Batang Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi. ISSN 2528-5912.
- Syariah, W.O, U. Usmar dan S. Rahmawati. 2011. *Pengaruh Jus Buah Terong Belanda (Cyphomandra betaceae sendt.) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (Rattus norvegicus) Jantan*. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*. 15(2): 95-98
- Syarif, S., Kosman, R., & Inayah, N. (2015). *Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (Solanum betaceum Cav.) dengan Metode FRAP*. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 7(1), 26-33.
- Tindao, Ryo Fandy. 2009. *Identifikasi system Produksi Teh Di PT. Perkebunan Nusantara IV Kebun Bah Butong*.
- Towaha, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3): 12-16.
- Vanda, T.P. 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.

- Vinson, JA, Teufel, K., Wu, N., 2004. Teh Hijau Dan Hitam Menghambat Aterosklerosis Dengan Lipid, Antioksidan, Dan Mekanisme Fibrinolitik. *J. Pertanian. Kimia Makanan* 52 (11), 3661-3665.
- Vinson, JA, Zhang, J., 2005. Teh Hitam Dan Teh Hijau Sama-Sama Menghambat Katarak Diabetes Di A Model Tikus Diabetes Yang Diinduksi Streptozotocin. *J. Pertanian. Kimia Makanan* 53 (9), 3710-3713.
- Wang, S., & Zhu, F. (2020). Tamarillo (*Solanum betaceum*): Chemical Composition, Biological Properties, And Product Innovation. *Trends in Food Science & Technology*, 95, 45-58.
- Widyawati, P. S., Budianta, T. D. W., Werdani, Y. D. W., & Halim, M. O. (2018). Antioxidant Activity Of Pluchea Leaves-Black Tea Drink (*Pluchea indica Less-Camelia sinensis*). *Agritech-Jurnal Teknologi Pertanian*, 38(2), 200-207.
- Wilantari, P. D., N. R. A. Putri., Putra D. G. P., Prawitasari, D.N.D., P. O. Samirana. 2018. Isolasi Kafein dengan Metode Sublimasi dari Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Teh Hitam (*Cameliasinensis*). *Jurnal Farmasi Udayana*, Vol 7, No 2, 53-62.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta
- Witoyo, J.E., S, Amalia., Putri, K.N., M.T. Zain., Wulandari, D. 2015. Laporan Perubahan Biokimia Selama Proses “Black Tea. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yamanishi, T. (1999). Tea flavor. In Jain N.K. (Ed.). *Global Advances in Tea Science* (pp. 707-722). New Delhi: Aravali Book International (P) Ltd.
- Yudana dan Luize. 1998. *Mengenal Ragam dan Manfaat Teh*. (<http://www.indomedia.com/intisari/1998/mei/teh.htm>). (Diakses pada 13 September 2020).

Yunitasari, L. (2010). Quality Control Pengolahan Teh Hitam Di Unit Perkebunan Tambi, Pt. Perkebunan Tambi Wonosobo.

Zhen Y, Chen Z, Chen M. 2002. *Tea Bioactivity and Tehrapeutic Potencial*. Taylor and Francis. London and New York.

