

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Andriani. 2015. Bubuk ekstrak sari buah dan sayur: teknologi produksi menggunakan metode spray drying. Prosiding SENTIA 2015 vol (7)-ISSN:2085-2347
- Angraiyati, D. dan F. Hamzah. 2017. Lama pengeringan pada pembuatan teh herbal daun pandan wangi (*Pandanus amarylifolius* R.) terhadap aktivitas antioksidan. JOM Faperta UR Vol.4(1):1-12.
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis. Association of Official Analysis Chemistry: Rockvile, USA.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis. Association of Official Analysis Chemistry: Rockvile, USA.
- Asrawaty. 2011. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung pandan. Jurnal KIAT edisi Juni. Universitas Alkhairaat. Palu
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1996 Minuman Serbuk Insant. (SNI) 01-4320-1996. Jakarta.
- Badarudin, T. 2006. Penggunaan maltodekstrin pada yoghurt bubuk ditinjau dari uji kadar air keasaman, pH, rendemen, reabsorpsi uap air, kemampuan keterbasahan, dan sifat kedispersian. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- BPOM. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No HK. 00.05.1.52.0685 tahun 2005 tentang Ketentuan Pokok Pengawas Pangan Fungsional. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Candrawati, D. P. M. A. 2016. Bahan ajar nutrisi ternak dasar (metabolisme energi, vitamin, mineral dan air). Fakultas Pertenakan. Universitas Udayana. Bali.
- Crescentiana, E. D. dan N. Agil. 2018. Uji kandungan fenolik total dan pengaruh terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai bentuk sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). Jurnal Farmasi dan Kefarmasian Indonesia. 5(2):62-67
- Chaturvedula, V. S. P. and I. Prakash. 2011. The aroma, taste, color, and bioactive constituents of tea. Journal of Medicinal Plants Research. 5(11):2110-2124.

- Cindy, K. J. H. 2020. Kualitas kimia tepung telur asin dengan waktu pengeringan yang berbeda dengan metode pan drying. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Correia, P. R., A. E. Leitão and M. L. Beirão-da-Costa. 2009. Effect of drying temperatures on chemical and morphological properties of acorn flours. *International Journal of Food Science and Technology*. 44(1):1729-1736.
- Devasagayam T. P.A., J. C. Tilik, K. K. Bloor, K. S. Sane, S. S. Ghaskadbi and R. D. Lele. 2004. Free radical and antioxidant in human health. *Current Status and Future Prospect*. JAPI; 52(10) :794-804
- Eggway International. 2011. Komposisi kandungan tepung telur. Eggway Internasional Pvt. Ltd. <http://www.eggway.com>. Diakses pada tanggal 10 agustus 2022.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Gsianturi. 2003. Reptensi kandungan iodium, kualitas sensori dan antioksidan telur asin dengan pencampuran KCI dan ekstrak daun jati. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Surakarta. Surakarta.
- Gibson, G. R. 2004. From probiotics to prebiotics and a healthy digestive system. *Journal of Food Science* 69(5): 133-143.
- Hamizah, S. B. S. 2020. Finite element method (FEM) analysis coupled of processing the food dehydrator. Thesis. Faculty Of Engineering : Polytechnic Sultan Sahahuddin Abdul aziz Shah. Malaysia
- Handayani, E. dan F.H. Sriherfyna. 2016. Ekstraksi antioksidan daun sirsak ,oleh ultrasonik bath (kajian rasio bahan : pelarut dan lama ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1):262-272
- Hayunintyas, M., R. Nurjanah, Ilham and C. Winarti. 2022. Effect of dyer tipe on the charateristics of egg flour from frozen eggs. *IOP Conf. Ser:Earth Environ. Sci.*1024(2022)012047:1-6
- Huang, C. dan C. Yunho. 2005. Effect of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in taiwan. *Food Chemistry* 98; 529-538.
- Husni, A., D. R. Putra dan I. Y. B. Lelana. 2014. Aktivitas antioksidan Padina Sp. Pada berbagai suhu dan lama pengeringan. *Jurnal Perikanan* 9 (2):165-173.

- Irawati. 2008. Pengujian Mutu 1. Diploma IV. PDPPTK VEDCA. Cianjur.
- Kamiloglu, S., G. Toydemer, D. Boyancioglu, J. Beekwilder, R. D. Hall and E. Capanoglu. 2016. A review on the effect of drying on antioxidant potential of fruits and vegetables. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 56:S110-S129
- Kennedy, J. F., C. J. Knill dan D.W. Taylor. 1995. Maltodextrin handbook of starch hydrolysis products and their derivatives. Blackie Academic and Professional. London
- Kumalaningsih. 2005. Membuat Makanan Cepat Saji. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kumalaningsuh, S. dan Suprayogi. 2006. Teknologi Pangan Membuat Makanan Cepat Saji. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kurniawan, R., S. Juanda, D.A. Wibowo dan I. Fauzi. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan spray dryer dengan nozzle putar. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. ISSN: 1693-4393
- Kusumawati, D. D., B. S. Amanto dan D. R. A. Muhammad. 2012. Pengaruh perlakuan pendahuluan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *J. Teknosains Pangan* 1(1): 41-48
- Lopulalan, C. G. C., M. Mailoa dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno*. 1 (1): 130-138.
- Mahmoudi, S., M. Khali., A. Benkhaled, K. Benamirouche. dan I. Baiti. 2010. Phenolic and flavonoid contents, antioxidant and antimicrobial activities of leaf extracts from ten algerian *Ficus carica* L. varieties. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* Vol.6 (3):331-342
- Mukhtar, H. dan N. Ahmad. 2000. Tea polyphenols: Prevention of cancer and optimizing health. *American Journal of Clinical Nutrition*. 71, 1698s-1702s.
- Mulyadi, D. 2007. Hubungan antara tinggi putih telur dengan daya dan kestabilan buah telur itik lokal pada kualitas yang sama. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. http://iirc.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/2422/4/Mulyadi,%20Dedi_D2007.pdf. Tanggal akses 10 Januari 2022.

- Mulyani. 2004. Evaluasi kandungan total polifenol dan aktivitas antioksidan minuman instan fungsional teh-jahe pada berbagai formulasi. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember
- Novra, E dan S. Ariani. 2020. Teh Talua, daya tarik wisata Sumatra Barat. Menara Ilmu. Vol. XIV No.01:33-41.
- Nurilmala, M. M., H Wahyuni dan Wiratmaja. 2006. Perbaikan nilai tambah limbah tulang ikan tuna (*Tunnus* sp) menjadi gelatin serta analisis Fisika Kimia. Jurnal Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 9(2):22-23.
- Nurmala, I., O. Rachmawan dan L. Suryaningsih. 2014. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia daging itik jantan hasil budidaya secara intensif. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Sumedang.
- Oktaviana, Y. R. 2012. Kombinasi konsentrasi maltodekstrin dan suhu pemanasan terhadap kualitas minuman serbuk instan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Pangestu, G. A., R. I. Pujaningsih and I. Mangisah. 2018. Effect of ratio containing fermented bean sprouts on digestion of crude fiber, crude protein and metabolic energy in ocal starter phase duck integrated. Animal Husbandry Scientific Journal 6 (1):77-82.
- Permata, D. A. dan K. Sayuti. 2016. Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman Meniran (*phyllanthus niruri*). Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 20(1):44-49.
- Prakas A., F Rigelhof dan E. Miller. 2001. Antioxidant activity. Medallion Laboratories Analytical Progress 19.
- Purdiyanto, J. dan S. Riyadi. 2018. Pengaruh lama simpan telur itik terhadap penurunan berat, indeks kuning telur (IKT) dan haugh unit (HU). MADURANCH 3(1):23-28.
- Puspitasari, M. L., T. V. Wulansari, T. D. Widyaningsih, J.M. Maligan dan N.I.P. Nugrahini. 2015. Aktivitas antioksidan minuman herbal daun sirsak (*Annona muricata* L.) dan kulit manggis (*Garsiana mangostana* L.): KAJIAN PUSTAKA. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1). 77-82
- Rahayu, W. S., D. Hartanti dan N. Hidayat. 2009. Pengaruh metode pengeringan terhadap kadar antosidan pada kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurnal Pharmacy Vol. 6 (02):225-238

- Robb C.S., dan P.R. Brown. 2001. Catechin in tea: chemistry and analisis. In: Brown PR, Grushka E. Editor, *Advances in Chromatography*. Marcel dekker; 2001;:379-390.
- Rohdiana, D. 2015. Teh : Proses, karakteristik, dan komponen fungsionalnya. *Food Review Indonesia*. 10 (8):34-37.
- Rohdiana, D. dan T. Widiantara 2008. Aktivitas polifenol teh sebagai penangkal radikal bebas. *Seminar Pangan Nasional*. IBPI. Vol 38 (1) : 98-111.
- Sayekti, E. D., A. Asngad., dan S. Chalimah. 2016. Aktivitas antioksidan teh kombinasi daun katuk dan daun kelor dengan variasi suhu pengeringan. *Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Surakarta.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Teh Budidaya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sirait, J. 2019. Pengeringan dan mutu ikan kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 13(2):303-313.
- Somantri, R. dan K. Tanti. 2011. *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus* sp. asal dari dadih sebagai starter pada pembuatan susu fermentasi khas Indonesia. *Jurnal Teknologi Pascapanen Pertanian* 5(1):69-76.
- Sundari, D., Almasyhuri dan L. Astuti. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. Vol 25 (4) 235-242.
- Syah, A. N. A. 2006. *Taklukan Penyakit Dengan Teh Hijau*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Tayandi, R. 2014. *Study pembuatan teh telur instan menggunakan spray dryer dengan penambahan konsentrasi teh yang berbeda*. Thesis. Univesitas Andalas. Padang.
- United State Departement of Agriculture (USDA) National Nutrient Database. 2017. *Tea*. National Agricultural Library. USA. Hal 1.
- Utama, C. S., Zulprizal, C. Hanim dan Wihandoyo. 2019. Pengaruh lama pemanasan terhadap kualitas kimia wheat pollard yang berpotensi

menjadi prebiotik. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 8 (3):113-122.

Warisno. 2005. *Proses Pembuatan Telur Asin Aneka Rasa*. Jakarta :Agro Media Pustaka

Wasmum, H., R. Abdul dan S.H. Gatot. 2015. Pembuatan minuman iinstan fungsional dari bioaktif pod husk kakao. *Jurnal Agroteknologi* 3(6): 697-706.

William, Lippincott and Wilkinns. 2007. *Mark Essential Medical Biochemistry*. Mark. 2nd e;. 262-368

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, S. 2004. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Yashin, A. Y., B. V. Nemzer, E. Combet and Y. I. Yashin. 2015 Determination of chemical composition of tea by chromatographic methods. A review. *Journal of Food Research* 4(3).pp 56-87.

Yenrina, R., D. A. Permata, D. Rasjmida and R. Tayandi. 2016. In vitro protein degestibility and physical properties of instant teh talua dried by spray dryer. *Journal Science Tecnology* 6(1):84-87.

Zuhra, S. dan C. Erlina. 2014. Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 9(1):36-44.

