

DAFTAR PUSTAKA

- Aebi, H.E. 1984. *Catalase In Vitro* dalam *Methods Enzymol. Journal Of Radiation Research*. Volume:105. Hal: 121 – 126.
- Anonym. 2006. *Tea Processing Flowchart*. [www. Planetta.com/tea_processing flowchart](http://www.Planetta.com/tea_processing_flowchart). [11 Desember 2015].
- Arif. 2003. *Teh dan khasianya bagi kesehatan*. Kansius: Yogyakarta.
- Arts, I.C dan P.C Hollman. 2005. Polyphenols and disease risk in epidemiologic studies. *Am J Clin Nutr*. Volume: 81. Hal: 317 – 325.
- Ayudya, L.N. 2012. *Kadar Serat, Aktifitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Ubi Jalar (Ipomea Batatas) bagi Penderita Diabetes*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Semarang.
- Badrie, N., Bekele, F., Sikora, E & Sikora, M. 2014. Cacao agronomy, quality, nutritional, and health aspects. *Critical Review in Food Sciene and Nutrition* Vol: 55, Hal: 620-659. ISSN: 1040-8398/1549-7852. DOI: 10.1080/10408398. 2012.669428.
- Bellevile-Nabet, F. 1996. “Zat Gizi Antioksidan Penangkal Senyawa Radikal Pangan dalam Sistem Biologis. dalam posiding seminar Senyawa Radikal dan Sistem pangan: Reaksi Biomolekuler, Dampak Terhadap Kesehatan dan Penangkalan. CFNS- IPB dan Kedutan Besar Prancis- Jakarta.
- Bispo, M., Cristina, M., Andrade, J. 2002. Simultaneous Determination of Caffeine, Theobromine, and Theophylline by High Performance Liquid Chromatography. *Journal of Chromatography Sciene*, Vol 40. Hal: 46-49.
- Cahyana, M. 2002. *Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (Cinnanomum burmanii Nees ex Blume)*, ISSN no. 0216-0781.
- Coppen. 1983. *The Use of Antioxidant*. Di dalam: J.C. Allen dan R.J Hamilton, editor. *Rancidity in Foods*. *Applied Science Publishers*, London.
- Demple, B. dan L. Harrison. 1994. *Annual Review Biochemistry*. Volume: 63 Hal: 915 – 948.
- Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Barat. 2013. *Produksi Tanaman Perkebunan*. Sumatera Barat.
- Dufrense, C dan Farnworth, E. 2000. *Tea, Kombucha, and health: a review*. *Food Research Internasional* 33 hal 409-421. Elsevier.
- Hartoyo. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Kansius: Yogyakarta.

- Irwanto, S. 2012. Studi Pembuatan Teh Pucuk Gambir Bercita Rasa Cassiavera. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Kasim, A dan Asben, A. 2012. Rekayasa dan Proses Penyamakan Kulit Kambing dengan Gambir Skala Industri Kecil. Laporan Penelitian Prioritas Nasional Masterplan Percepatan dan Perluasan Pembangunan Ekonomi Indonesia (PENPRINAS MP3EI) 2013-2025. Universitas Andalas. Padang.
- Khotimah, K. 2012. Teknologi Pembuatan Minuman Air Kawa dari Pangkasan Daun Kopi. [Tesis Pascasarjana]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kubo, I., N. Masuoko, P. Xiao., dan H. Haraguchi. 2002. *Antioxidant activity of dodecyl gallate*. J. Agric. Food chem.. 50: 3533 – 35391.
- Lampe, J.W. 1999. “ *Health Effect of Vegetable and Fruit: Assessing Mechanisms of Action in Human Experimental Studies.*” Dalam: The American Journal of Clinical Nutrition. 70 SUPPI: 475S – 490S.
- Martin, M.A., Goya, L., & Ramos, S. 2013. Potential for Preventive Effects of Cacao and Cacao Polyphenols in Cancer. Department of Metabolism and Nutrition, Institute of Food Science and Technology and Nutrition (ICTAN-CISC), Jose Antonio Novais 10, Ciudad Universitaria, 28040. Madrid: Spain. 66p.
- Muchtadi, Sugiono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Mulja. 1995. Analisa Instrumenta. Bandung: Penerbit ITB.
- Minifie, B.W. 1970. *Chocolate, Cacao and Confectionery*. Great Britain at the Pitman Press, Bath: London.
- Nasrullah dan A Ella. 1993. Limbah Pertanian dan Prospeknya sebagai sumber pakan ternak di Sulawesi Selatan. Universitas Hasanuddin: Makasar.
- Osman, H., Nasarudin, R. dan Lee, S.L. 2004. *Extracts of cacao (Theobroma cacao L) Leaves and their antioxidant potential*. Food Chemistry 86: 41-46.
- Pusat Penelitian Perkebunan. 1991. Kumpulan Bahan Pelajaran Budidaya dan Pengolahan Kakao. Dinas Perkebunan: Jember.
- Puslitbang Pertanian. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camelia sinensis*). Dinas Perkebunan: Jember
- Puslitbang Teh dan Kina Gambung. 2005. Hasil Analisa Komponen Beberapa Merek teh.
- Puspita. 2003. Evaluasi Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Minuman Ringan Fungsional Teh-Mengkudu Pada Berbagai Formulasi.

[Online]. <http://mediapangan/23987/kandungan-teh-mengkudu-minuman-fungsional/65%87695.pdf>. Diakses pada [16 Juni 2016].

- Radiana, S. 1985. *Petunjuk Pengolahan Teh Hitam*. PT. Wiguna. Jakarta.
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal.
- Rhokyani Ida. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Teh Celup Batang dan Bunga Kecombrang Pada Variasi Suhu Pengeringan* [skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Robinson. 1995. *Kandungan Organik Tumbuh Tinggi*. ITB: Bandung.
- Seeram dan Nair. 2002. *Inhibition Of Lipid Peroxidation and Structure Activity Related Studies of The Dietary Constituents Anthocyanins, Athocyanins, and Catechins*. *Jurnal Of Agriculture and Food Chemistry*. Vol: 50. Page: 5308-5312.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Teh Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Kansius: Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Liberty. 160 hal. Yogyakarta.
- _____. 1994. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara: Jakarta.
- Sudarmadji, B dan Suharni. 1984. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sudjadi. 2008. *Analisis Kuantitatif Obat*. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Sujayanto, G. 2008. *Khasiat Teh Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Flona Serial. Oktober (1): [17 Desember 2015].
- Supriyanto, P.Darmadji, dan Iik Susanti,. 2014. *Studi Pembuatan Teh Daun Kakao (*Theobroma cacao*, L) Sebagai Minuman Penyegar*. *Jurnal Agritech*, Vol 34 No.4. November 2014.
- Supriyanto, P.Darmadji dan A. Baidiyah. 2014. *Pengaruh Lama Proses Oksidasi Enzimatis dan Umur Daun Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Daun Tanaman Kakao (*Theobroma cacao*, L)*. *Jurnal Agritech: Universitas Gajah Mada*.
- Thiowijaya, B. 2001. *Pola Bioekstraksi Selenium dari Daun Cokelat secara Fermentasi dengan Campuran Asam*. Skripsi . Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Thorpe E. 1902. *Essays in Historical Chemistry*. The MacMillan Company. Milan

- Trilaksani. 2003. "Antioxidants: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan"; Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- William Malisof. 1943. Dictionary of Bio-Chemistry and Related Subject. Philosophical Library. PP. 311, 350, 573. ISBN B0006AQ0NU.
- Wahluyo. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Universitas Muhammadiyah Malang Prees: Malang.
- Winarno, FG. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi dan Hery. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. PP. 13 – 15, 77 – 81.
- Wong Sp, Lp Leong, JHW KOH. 2005. Antioxidant activities of aqueous extracts of selsected plants. Elseiver doi: 10.1016/ J. Food chem.. 2005. 07. 058.
- Wunas, J. Said, S. 2001. Analisa Kimia Farmasi Kuantitatif. UNHAS: Makasar.
- Yamaguchi, Tomoko, H, Takamura, T Matoba. 1998. *HPL Method Evaluation of Free Radical Scavenging Activity of Foods by using 1,1- Diphenyl-2-Pirihydrazyl*, *Biosci. Biotechnol, Biochem*, 62(2) 1201-1204.
- Yang, X., Wang, Y., K., Li, J., Li, C., Shi, X., Ko, C., Leung, P., Ye, C. dan Song, X. 2011. *Cocoa Tea (Camellia ptilophylla Chang), a natural decaffeinated Species of tea- Recommendations on the proper way of preparation of consumption*. *Journal of Functional Foods* 3(4): 3015-312.

