

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Faqir, S. 2010. Manfaat Klorofil Bagi Kesehatan. [Http://hsudiana.wordpress.com/2010/11/12/manfaat-klorofil-bagi-kesehatan](http://hsudiana.wordpress.com/2010/11/12/manfaat-klorofil-bagi-kesehatan). Diakses pada tanggal 12 Agustus 2016.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis International Union of Pure and Applied Chemistry*. USA
- Astawan, M. 2008. Alfafa Kaya Gizi, Obat Multipenyakit. <http://www.alfafa sumber klorofil.htm>. diakses pada tanggal 12 Agustus 2016.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hlm.
- Burdock, G. A. 1997. *Encyclopedia of Food and Color Adhesive*. Volume 3. CRC. Press, Inc., New York
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Direktoral Jenderal Perkebunan Departemen Pertanian. 2008. Kandungan Polifenol dan serat kasar pada pucuk teh. Jurnal teh. Diakses 18 Desember 2015 pukul 15:29 WIB.
- Demand, M. John. 1997. Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. ITB. Bandung
- Dwidjoseputro, D. 1994. Pigmen Klorofil. Erlangga. Jakarta.
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Frakye, N. Smith, K. dan Schrock F,T. 2001. An Overview of Change in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powder (SMP) During Storage. *Journal of Dairy Science*
- Gross, J. 1991. *Pigments in Vegetable, Chlorophylls and Carotenoids*. Van Nostrand Reinhold, New York
- Hartoyo, A. 2003. Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta
- Harborne, J.B. 1973. Metode Fitokimia. Penuntun cara modern menganalisis tumbuhan. ITB. Bandung

- Hermansyah, R. 2012. Karakteristik Mutu ekstrak Liquid Klorofil Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr*) serta aplikasi pada minuman Teh Hijau. Fakultas Teknologi Pertanian, Pasca Sarjana Universitas Andalas.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98 (2006) 529-538.
- Irianti, F. 2013. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya*. L) dengan penambahan beberapa Jenis Jeruk. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Istiqomah. 2013. Perbandingan metode ekstraksi maserasi dan Sokletasi terhadap Kadar Piperin Buah Cabe Jawa (*Piperis retrofracti fructus*). [Skripsi]. Jakarta. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Mardaningsih, F., Andriani, M. A. M., Kawiji 2012. Pengaruh Konsentrasi Etanol Dan Suhu *Spray Dryer* Terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun alfalfala (*Medicago Sativa L*) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Teknosains Pangan vol 1 No 1 Oktober 2012*. ISSN : 2302-0733
- Master, K. 1979. *Spray Drying Hand Book*. John Wiley and Sons. New York
- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium : Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Depdikbud-Ditjen dikti, PAU Pangan dan Gizi. IPB : Bogor.
- Muchtadi, T., Sugiyono., Ayustaningwarno, T. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bogor
- Muchtadi, D. 2012. Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif. Alfabeta. Bandung
- Nazaruddin dan Paimin. 1993. Pembudidayaan dan pengolahan Teh. Penebar Swadaya. Jakarta
- Nugraheni, M. 2013. Pewarna Alami. Graha Ilmu. Yogyakarta. 182
- Riandini, Nursanti. 2008. Bahan Kimia Dalam Makanan dan Minuman. Bandung : Shakti Adiluhung
- Rindengan B, Steivie K, Juniati T dan Ronald H. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Litri* vol. 13 no. 12.
- Rauf, U. 2015. Kimia Pangan. Andi. Yogyakarta.
- Rufaida. R. 2008. Pembuatan Minuman Klorofil Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E. Brown) dan Evaluasi Mutunya Selama Penyimpanan. Skripsi IPB, Bogor.

- Seafast, Center*. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan. Jurnal pangan.
- Setyamidjaja, D. 2000. Teh Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen. Kankus. Yogyakarta
- Siagian, 2012. Menabung Antioksidan dengan Menikmati Buah dan Sayur Super agar Sehat dan Awet Muda. PT Gramedia Pustaka. Jakarta
- Soekarto, S. T. 1981. Penilaian Organoleptik. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bogor. Bogor. 120 hal.
- _____. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara : Jakarta.
- Siswoputranto, P.S. 1987. Perkembangan Teh, Kopi, Coklat Internasional. Gramedia. Jakarta
- Sriyadi, Bambang. Dan Khomaeni. H.S. 2009. Klon Teh sinensis Unggul. Prosiding Pertemuan Teknis Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung, Bandung
- Supriyadi, dan Rujita A.S. 2013. Karakteristik Mikroenkapsul Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin sebagai Enkapsulan. Jurnal teknologi dan Industri Pangan Vol.24 No. 2 tahun 2013. ISSN : 1979-7788. Terakreditasi dikti : 80/DIKTI/Kep/2012
- Syah, D. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor
- Tayandi, R. 2014. Studi Pembuatan Teh Telur dengan Berbagai Konsentrasi Teh [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas.
- [KemenPer] Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2010. Budidaya dan Pascapanen Teh. ISBN. Bogor.
- Wang, H, G. J. Provan dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoids : Their Function, Utilisation and Analysis*. Journal of Food Science and Technology, 11, 152-160
- Warta. 2013. Teh Merah (*Camellia Sinensis*) Hasil Eksplorasi di Kabupaten Wonosobo. Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Badan penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Volume 19, No 1
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal bebas. Kanisius. Yogyakarta

- Winarti, C. 2005. Peluang Pengembangan Minuman Fungsional dari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* Linn). *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(4), hal 149-153. FKUI: 1857.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha ilmu : Yogyakarta. 276 hal.
- Yasni, S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk ekstraktif Rempah*. IPB press : Bogor
- Yulianti dan Satuhu. 2012. *Panduan Lengkap Minyak Asiri*. Penebar Swadaya. Jakarta.

