

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D.N., Fridayanti, A dan Masruhim, M. A. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Daun Miana (*Coleus Atropurpureus Benth*), *Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian Ke-1: Samarinda*.
- Ali, R.C. 2015. Pengaturan Suhu pada Sistem Oven Gas Menggunakan Pengolahan Citra dan Fuzzy Logic. Fakultas Teknologi Industri ITS : Surabaya.
- Anggraini T., Tai A., Yushino T., Itani T. 2011. *Antioxidative activity and catechin content of foun kinds of Uncaria gambir extracts from West Sumatra Indonesia. African Journal of Biochemistry Research*, 5(1) : 33-38.
- Apsari, P.D., & Susanti, H. 2011. Perbedaan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Mera Ungu Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa, Linn*) Secara Spektrofotometri. ISBN : 978-979-18458-4-7.
- Ariani, A., Pentadini, F., Dewi, E.M.K. dan Martono, Y. 2013. Isolasi Katekin dari Gambir (*Uncaria gambir. Roxb*) sebagai Functional Food pada Mie. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII UKSW, Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga*.
- Arifin, S. 1994. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Gembong. Bandung.
- Arnindya, R.C. 2012. Laporan Tuas Akhir “Peningkatan Kadar Patchouli Alcohol dalam Pemurnian Minyak Nilam dengan Menggunakan Teknologi Destilasi Vacuum Gelombang Mikro”. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro : Semarang
- Azis, Tamzil, K.N., Cindo Ratih, dan Fresca, Asima (2014). Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Volume Pelarut, dan Waktu Ekstraksi terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi. *Jurnal Teknik Kimia*, 16 (1) : 16-27.
- BPATP. 2017. Teh Daun Gambir sebagai Minuman Antioksidan. Bogor.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomum burmani, Nees ex Blume*). ISSN No. 0216-0781.
- Cahyaningrum, Husni, K. dan Budhiyanti A. S. 2016. *Antioxidant Activity of Brown Seaweed (Sargassum polycystum) Extracts, Agritech*, 2(36) : 137-144.
- Cheng, Y., T. Huynh-Ba, I. Blank. and F. Robert. 2008. *Temporal Changes In Aroma Release of Longjing Tea Infusion: Interaction of Volatile and Nonvolatile Tea Components And Formation of 2-Butyl-2-Octenal Upon Aging, J. Agric. Food Chem.*, 56, pp.2160–2169. Droge, wulf, 2022, *free Rradical in the Physiological Control of Call Function*, American Physiological Society 82 (1) : 47-95.

- Chu, D.C dan L.R.Juneja. 1997. General Chemical Composition of Green Tea and its Infusion Chemistry and Application of Green Tea. CRC Press LLC., USA, p.13-21.
- Darmaniah. 1998. *Analisis Kadar Tanin Pada Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao. L.)*. Makasar. FMIPA Universitas Negri Makasar
- Daroini, O. S. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangie (*Zingiber cassumunar Roxb.*) dari Daun Ceremai. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB : Bogor.
- Decareau, R.V. 1985. *Microwave In The Food Processing Industry*. London : Academic Press Inc.
- Demam, M John. 1997. Kimia Makanan. (Terjemahan dari *Principles of Food Chemistry*, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung
- Dewi R. 2011. *Uji Kualitatif dan Kuantitatif Tanin pada Kulit Batang dan Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa blimbi L.) Secara Spektrofotometri menggunakan Pereaksi Biru Prusia*. Surabaya. Fakultas Farmasi. Universitas Surabaya.
- Dhruti, M. Bhavika dan Meonis, P.P. 2016. *Studies on Phytochemical constituents and antioxidant activity of Alstonia scholaris, International Journal of Life Sciences*. 4 (4) : 529-538.
- Dwigustine, R. P. 2017. Pengaruh Perbandingan Teh Herbal Daun Binahong (*Anredera cordifolia (Ten.) Stenis*) dengan Daun The (*Camellia sinensis*) dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal. Universitas Pasundan. Bandung
- Dewatisari, W. F. Rumiyantri, L., & Rakhmawati. I. 2017. Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria sp.* Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 17(3) : 197-202.
- Effendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Fajriati. 2006. Optimasi Metode Penentuan Tanin. Kaunia Jurnal Sains dan Teknologi, 2(2) : 107-120.
- Fanaro, et al. 2009. *Effect Of r-Radiation On White Tea Volatiles*, Internasional Nuclear Atlantic Conference (INAC), Rio de Jenario : Brazil.
- Fikri Budi, S.M.R. 2013. Oven terprogram berbasis mikrokontroler. *Widya Teknika*, 10-14.
- Gerhard L. 2004. *Advances In Chemistry and Bioactivity of The Genus Uncaria*. Phytotherapy Research. 4(18):259-74.
- Gumbira-Sa'id, E., K. Syamsu., E. Mardiyati, E.,Herryandie, A., Evalia, NA., Rahayu, DL., Puspitarini, R., Ahyarudiin, A. dan Hadiwijoyo, A. 2009. *Agroindustri dan Bisnis Gambir Indonesia*. IPB-Press, Bogor. Mujumdar.

- Hammah, F. dan Yulinah, T. 2008. Penyisihan Fenol pada Limbah Industri dari PT. XYZ dengan Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). ITS Jurnal Library.
- Harbone, J.B. 1987. Metode Fitokimia : Edisi Kedua. ITB. Bandung.
- Harrizul dan Rivai. 2012. Penentuan Pengaruh Jenis Pelarut Pengekstrak Terhadap Perolehan Kadar Senyawa Fenolat Dan Aktifitas Antioksidan Dari Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). Jurnal Farmasi Higea. 4(1) : 16-23.
- Hattenschwiller, S dan Vitousek, P. M. 2000. *The Role of Polyphenols Interrestrial Ecosystem Nutrient Cycling*. Review PII: S0169 - 5347(00)01861-9 TREE, 15(6) : 238-43
- Hathway, D.E. 1962. *The Condensed Tannins*. In Wood Extractives (Hillis W. E). Academic Press. New York.
- Hayani, E. 2003. Analisis Kadar Katekin dari Gambir dengan berbagai Metode. Bulletin Teknik Pertanian, 8 (1) : 31-32.
- Heinrich, M., Barnes, J., Gibbons, S. dan Williamson, E.M. 2004. *Fundamentals of Pharmacognosy and Phytotherapy*. United Kingdom : Churchill Livingstone. Halaman 109-115.
- Herawati, R. 2006. Pengaruh Gliserin terhadap Stabilitas Fisik dan Efektivitas Ekstrak Kering Lidah Buaya (*Aloe vera*) sebagai Pelembab dalam Basis Vanishing Cream. Skripsi Universitas Airlangga : Surabaya Hal, 21-52.
- Hilal, Engelhardt. 2007. Characterisation of whit tea-comparison to green and black tea. J Verbrauch Lebensm. 2(4):414-421.
- Isnawati. 2012. Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform dalam EsJeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 1(2) : 1005-1017 .
- Juran, J.M. 1982. Merancang mutu 1 dan 2. PT. Pustaka Binaman Pressindo. Jakarta.
- Jayanti, A.S.A. 2019. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon spicatus B.B.S.*). Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Jumanah dan Aris, R. 2018. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Toksisitas, dan Kandungan Fenolik Total dari Ekstrak Kulit Batang Jambu Air Kultivar Pink (*Syzygium aqueum Burm. F. Alston*). Universitas Andalas. Padang.
- Karori, S.M. Wachira, F.N. Wanyoko, J.K. and Ngure, R.M. 2007, *Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products*, African Journal of Biotechnology. 6(19) : 2287-2296.
- Kasim, A. 2011. Proses Produksi dan Industri Hilir Gambir. Padang: Universitas Andalas Press. Hal : 5-7.

- Kusumaningrum, D. 2008. Pemetaan Karakteristik Komponen Polifenol untuk mencegah Kerusakannya pada Minuman Teh *Ready To Drink* (RTD). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meilgaard, M., Civille G. V., Carr B. T. 2000. *Sensory Evaluation Techinques*. Boca Raton, Florida : CRC Press.
- Muchtar. 2000. Teknologi Pemurnian Gambir. Makalah pada Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian dan Pengkajian Pertanian. BPTP Sukarami dan Peragi. Padang.
- Muchtadi, T. N. Dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muhammad Zainuddinur, Meldayanoor, Nuryati. 2016. Proses Pembuatan Teh Herbal Daun Sukun dengan Optimasi Proses Pengeringan dan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Cengkeh
- Nazir, N. 2000. Gambir Budidaya, Pengolahan dan Prospek Diversifikasinya. Padang. Yayasan Hutanku. Hal 139 .
- Patras, A., N. P. Brunton, C. O'Donnel, dan B. K. Tirawi. 2010. *Effect of Thermal Processing on Anthocyanin stability in Foods ; Mechanism and Kinetics of Degradation*. Review Trends in Food Science & Technology Vol. 21(1) : 3-11
- Paul, M., Dewick, J.W. and Son. 1977. *Medicinal Natural Product a Biosynthetic Approach*. Toronto : New York.
- Pizzi, A. 1983. *Wood Adhesives, Chemistry and Technology*. Marcel Dekker. New York
- Prakash A., Rigelhof, F. and Miller E. 2007. *Antioxidant Activity*. USA: Medallion Laboratoriess. *Anatycal Progress*, 19 (2) : 1-4.
- Rambe Ahmad Yusuf. 2021. Pengaruh Perbedaan Cara Pemanasan Terhadap Sifat Teh Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). Universitas andalas. Padang.
- Rauf, R., Santoso, U., Suparno. 2010. Aktifitas Penangkalan Radikal DPPH Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir*. Roxb) *Agritech*, Vol. 30 No. 1 : 1-5.
- Ravikumar, C. 2014. *Review on Herbal Teas*. *Journal of Pharmaceutical Sciencses and Research*. Vol. 6 (5) : 236-238
- Rohdiana, D. 2015. *Teh : Proses, Karakteristik, dan Komponen Fungsionalnya*. *Foodreview Indonesia*. 10 (8) : 34-37
- Sari, P.U., Djumarti. dan Handayani, L. 2003. Evaluasi Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Minuman Ringan Fungsional Teh-Mengkudu pada berbagai Formulasi. (Skripsi). FTP. Universitas Jember.

- Setiawan, B. 2009. Pengemasan Bahan Pangan. <http://www.pengemasan-bahan-pangan.html>. (10 April 2009).
- Sjostrom, E. 1981. Kimia Kayu Dasar – Dasar dan Penggunaan. Edisi 2 (Terjemahan). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- SNI 03-3836-2012. Tentang Syarat Mutu Teh Kering dalam Kemasan.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Susanti, R.M. 2016. Analisis Aktivitas Antioksidan The Hitam Celup Menggunakan Metode Superoksida Dismutase (SOD), Skripsi S-1, Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Spillane JJ. 1992. *Komoditi Teh dan Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarif, R dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Argan. Jakarta.
- Tumina S. 2004. Teh [*Camellia sinensis* o. Kvar. *Assamica* (mast)] sebagai salah satu sumber antioksidan. *J Cermin Dunia Kedokteran*. 144(1) : 52-54.
- Viranda dan Mariska P. 2009. Pengujian kandungan Senyawa yang terdapat dalam Tomat. . Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia.
- Wildman, R.E.C. 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food*. CRC Press. Oca Raton.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarsi, Hery. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiranata, G., Yuwono, S. S., & Purwantiningrum, L. 2016. Pengaruh Lama Pelayuan dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Apel Celup Anna (*Malus domestical*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1), 449-457
- Yeni, Gustiar, H. Muchtar, I. Sukma, Y. Anggraini, J. Firdaus, dan Magdalena. 2004. Teknologi Proses Pembuatan *Cube Black* Gambir (Gambir Gelamai). Laporan Hasil Pengembangan Teknologi Industri DIP. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Zuhra, C.F., Tarigan, J., H. Sitonang. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgonus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*, 3(1) : 7-10.