

DAFTAR PUSTAKA

- Alegantina, S., Isnawati, A. dan Widowati, L. 2013. *Kualitas Ekstrak Etanol 70% Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk) dalam Ramuan Penambah ASI*. Jurnal Kefarmasian Indonesia 3(1):1-8
- Aminah, S., Ramadhan, T. dan Yanis, M. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (Moringa oleifera)*. Buletin Pertanian Perkotaan 5(2):35-42.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, D. Herawati, 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. Dian Rakyat. 328 hal.
- Dhianawaty, D. dan Ruslin. 2015. *Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar Imperata cylindrica (L) Beauv.* MKB. 47(1):60-64.
- Dufresne, C dan E. Farnwoth. 2000. *Tea, Kombucha, and Health : A Review*. Journal of Food Research International, 33, 409-421.
- Fahey, J.W. 2005. *Moringa oleifera: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties*. Part 1. <http://www.TFLJournal.org/article.php/20051201124931586> [26 Februari 2017]
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta. PT. Raja Grafindo Persada. 199 hal.
- Hambali, E. M. Z. Nasution dan E. Herliana. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Jakarta. Penebar Swadaya. 116 hal.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta. Kanisiuns. 44 hal.
- Hsu, R., S. Midcap., Arbainsyah, Lucienne De Witte. 2006. *Moringa Oleifera; Medicinal And Socio-Economic Uses. International Course on Economic Botany. National Herbarium Leiden, the Netherlands.* (http://mitrecontracting.typepad.com/zija/Medicinal_and_Socio-Economic_Uses.pdf) :1-18
- Krisnadi, A. D. 2015. *Kelor Super Nutrisi. E-Book Kelorina.com LSM-MAPELING (www.kelorina.com)* [15 April 2017]

- Madukwe, E. U., Ezeugwu, J. O. dan Eme, P. E. 2013. *Nutrition Composition and Sensory Evaluation of Dry Moringa oleifera Aqueous Extract*. International Journal of Basic & Applied Sciences 13(3):100-102
- Marsora, A. 2013. Analisis Fisikokimia dan Fitokimia Ekstrak Kental Daun Binahong *Anredera cordifolia (Tenore) Steen.*. [KTI]. Padang: Akademi Farmasi Ranah Minang.
- Mishra, Satya P., Pankaj Singh dan Sanjay Singh. 2012. *Processing of Moringa oleifera Leaves for Human Consumption*. Bull. Env. Pharmacol. Life Sci. 2(1): 28- 31
- Muchtadi, D. 1989. *Analisis Pangan*. IPB. Bogor
- Mursito, B. 2004. *Ramuan Tradisional untuk Melangsingkan Tubuh*. Jakarta. Penebar Swadaya. 102 hal.
- Nielsen, S. S. 1995. *Introduction to The Chemical Analysis of Food*. New York. Chapman and Hall. 517 hal.
- Oyewo, E., Adetutu, A., Ayoade, A., Adesokan, dan Akanji, M. A. *Repeated Oral Administration of Aqueous Leaf Extract of Moringa oleifera modulated immunoactivities in Wistar Rats*. Journal of Natural Sciences Research. 2013;3(6):100-109.
- Puspandari, N. dan Ani, I. 2015. *Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Beberapa Susu Formula Bayi*. Jurnal Kefarmasian Indonesia 5(2):106-112.
- Putra, I. W. D., Dharmayudha, A. A., Sudimartini, L. M., 2016. *Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (Moringa oleifera L) di Bali*. Indonesia Medicus Veterinus 5(5) : 464-473.
- Rahmat, H. 2009. *Identifikasi Senyawa Flavonoid Pada Sayuran Indigenous Jawa Barat*. Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11374> [15 April 2017]
- Rahmawati. 2015. *Pengaruh pemberian seduhan daun kelor (Moringa oleifera Lamk) terhadap kadar asam urat tikus putih (Rattus norvegicus)*. Journal of Nutrition College 4(2): 593-598
- Rahmawati, N. D. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Teh Herbal Daun Pacar Air (Impatiens balsamina) dengan Variasi Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan*. [Artikel Publikasi]. Surakarta : Fakultas Keguruan

dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
<http://www.ums.ac.id> [15 April 2017]

Roloff, A., H. Weisgerber., U. Lang., B. Stimm. 2009. *Moringa oleifera* LAM., 1785. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim.
<http://content.schweitzer-online.de> [16 April 2017]

Saffan, S.E.S. and El-Mousallamy, A.M.D. 2008. *Allelopathic effect of Acacia raddiana leaf extract on the phytochemical contents of germinated Lupinus termis Seeds*. Journal of Applied Sciences Research, 4(3): 270-277.

Saputra, A. 2016. *Pengaruh Pengolahan Daun Kakao (Theobroma Cacao. L) Terhadap Mutu Minuman Teh Kakao*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Sativa, O. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (Camellia sinensis), Rimpang Bangle (Zingiber cassumunar Roxb.) dan Daun Ceremai (Phyllanthus acidus (L.) Skeels.)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.

Schwarz, D. 2000. *Water Clarification Using Moringa Oleifera*. Gate Technical Information W1e. <http://www.gate-international.org> [15 April 2017]

Setyamidjaja, D. 2000. *Teh Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Yogyakarta. Kanisius. 154 hal.

Siddhuraju, P., Becker, K., 2003. *Antioxidant properties of various solvent extracts of total phenolic constituents from three different agro-climatic origins of drumstick tree (Moringa oleifera Lam.)*. J Agric Food Chem 15: 2144–2155

Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bhratara Karya Aksara. 121 hal.

Sugianto, A. K. 2016. *Kandungan Gizi Daun Kelor (Moringa Oleifera) Berdasarkan Posisi Daun dan Suhu Penyeduhan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. IPB.

Suryani, D. 2017. *Uji Vitamin C dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Kombinasi Kulit Apel dengan Variasi Suhu Pengeringan*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta

Towaha, J. dan Bambang Et. 2012. *Mengenal 4 Macam Jenis Teh*. www.balittri.litbang.pertanian.go.id [14 April 2017]

Towaha, J. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 19(3): 12-16

Trilaksani. 2003. *Antioxidants : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja, dan Peran Terhadap Kesehatan*. ITB Bogor

Wang, H. F., Yih, K. H., Yang, C. H., dan Huang, K. F. 2017. *Anti-oxidant Activity and Major Chemical Component Analysis of Twenty Six Commercially Available Essential Oils*. *Journal of Food and Drug Analysis* 25 : 881-889

Waskito, Y. A. P., Al-Baarri, A. N., Abduh, S. B. M. 2014. *Intensitas Warna Kecoklatan, Sifat Antioksidan, dan Goaty Aroma pada Proses Glikasi Whey Susu Kambing dengan L-psikosa, L-tagatosa, dan L-fruktosa*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4) : 160-163

Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 253 hal.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. 281 hal.

Wong, S., Leong, J. Koh. 2005. *Antioxidant Activies Of Aqueos Extract Of Salsected Plants*. Elseiver/J. Food Chem : 100-102

