

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. *Sumatera Barat Dalam Angka Tahun 2014*. Badan Pusat Statistik Propinsi Sumatera Barat. Padang.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3836-2013. *Syarat Mutu Teh Kering*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Adri, D dan W. Hersoelistyorini. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(7):1-12
- Aisyah, Y., Rasdiansyah., Muhaimin. 2014. Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6(2):28-32
- Alsuhendra. 2004. Daya-Antirosklerosis Zn-Turunan Klorofil dari Daun Singkong (*Manihot esculenta crantz*) pada Kelinci Percobaan [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana IPB : Bogor
- Andriani, M., B. Ananditho., E. Nurhardati. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tempe Bosok. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2):95-102. Solo
- Angelica, N. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kayu Manis Dan Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* (Nees & Th. Nees)) Terhadap *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 2(2): 1-8
- Anggorowati, D. A., G. Priandini., Thufail. 2016. Potensi Daun Alpukat (*Persea americana miller*) Sebagai Minuman Teh Herbal yang Kaya Antioksidan. *Jurnal Industri Inovatif* 6(1): 1-7
- Apriani, R. 2012. Uji Penghambatan Aktivitas α -Glukosidase dan Identifikasi Golongan Senyawa dari Fraksi yang Aktif Pada Ekstrak Kulit Batang *Cinnamomum burmanni* [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia
- Armala, M. M. 2009. Daya Antioksidan Fraksi Air Ekstrak Herba Kenikir (*Cosmos caudatus* H.B.K) dan Profil KLT. [Skripsi]. Fakultas Farmasi Universitas Islam Indonesia: Yogyakarta
- Ayuningtyastuty, H. 2009. Magang Di PT Rumpun Sari Kemuning I Ngaroyoso Karanganyar (Quality Control Pada Proses Produksi Teh Hijau). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 103 hal.
- Balitri. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3): 12-16.

- Buckle, J. 1999. Use of Arimatherapy as Complementary Treatment for Chronic Pain. *J. Alternative Therapies*: 5: 42-51
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G.H.Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta. 365 hal.
- Ciocan, I. D., I. I. Bara. 2007. Plant Product as Antimicrobial Agents. *Sectiuena Genetica si Biologie Moleculara, TOM VIII: 151-156*
- Daroini, O. S. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Dari Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar* Roxb.) dan Daun Ceremai . [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB : Bogor.
- Dasril, Z. M. 2016. Pengaruh Ekstrak Kulit Batang Dan Daun Kayu Manis Terhadap Glukosa Darah Mencit (*Mus musculus*) Yang Diinduksi Aloksan. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Andalas : Padang. 97 hal
- Davis, W. W dan T. R. Stout. 1971. Disc Plate Method of Microbiological Antibiotic Assay. *Applied Microbiology*. 659-665
- Desmiaty, Y., H. Ratih., M. A. Dewi., R. Agustin. 2008. Penentuan Jumlah Tanin Total pada Daun Jati Belanda (*Guazuna ulmifolia Lamk*) dan Daun Sumbang Darah (*Excoecaria bicolor Hassk.*) Secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. *Journal Ortocarpus vol. 8: 106-109*
- Dewi, A. C. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Salam (*Syzygium polianthum*, (Wight)Walp.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang. 55 hal
- Dewi, R. 2011. Uji Kualitatif dan Kuantitatif Tanin pada Kulit Batang dan Daun Belimbing Wuluh (*Averba blimbi L.*) Secara Spektrofotometri Menggunakan Pereaksi Biru Prusia. [Skripsi] Fakultas Farmasi. Universitas Surabaya
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2013. *Buku Tanaman Rempah dan Penyegar*. Kementrian Pertanian : Jakarta. Hal. 35-58
- Dogua J,J., D. Seely., D. Perri., K. Cooley., T. Forelli., E. Mills., G. Koren. 2007. From Type 2 Diabetes to Antioxidant Activity: A Systematic Riview of The Safety and Efficacy of Coomon and Cassia Cinnamon Bark. *Canadian Journal of Physiology and Pharmacology* 85: 837-847
- Ergina., S. Nuryanti., dan I. D. Pursitasari. 2014. Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder Pada Daun Palado (*Ageve agustifolia*) yang diekstraksi dengan pelarut air dan etanol. *Jurnal Akademika Kimia* 3(3):165-172
- Febrian, A. 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Komponen Kimia Teh Herbal Daun Kedondong (*Spondias dulcis*, Soland). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang

- Gonbad, R. A., A. Afzan., E. Karimi., U. R. Sinniah., M. K. Swamy. 2015. Phytoconstituents and Antioxidant Properties Among Commercial Tea (*Camellia sinensis*, L.) Clones of Iran. *Electronic Journal of Biotechnology* 18(2015): 433-438
- Gupita, C dan Rahayuni, A. 2012. Pengaruh Berbagai pH Sari Buah dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis [Skripsi] Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro : Semarang
- Harbone, J. B. 1996. *Metode Fitokimia Edisi II. Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Padmawinata (penerjemah). Bandung: Institut Teknologi Bandung. 152 hal
- Hernindya, A., M. D. Swantara., dan N. M. Suaniti, 2014. Identifikasi dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Spons *Hyrtios erecta* Terhadap Larva Udang *Artemia salina* L. *Indonesia E-Journal of Applied Chemistry* 2 (1): 25-30
- Hudaya, T ., A. Sabianto., dan S. Prasetyo . 2015. Tannin Removal By Hot Water As The Pretreatment Of The Multi Stages Extraction Of *Phaleria Macrocarpa* Bioactive Compounds. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia ISSN 1693-4393
- Huri, M. G. 2016. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Senyawa Alkaloid Pada Teh Celup Daun Sirsak(*Annona Muricata* L.). [Skripsi]. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Illing, I.W. Safitri., dan Erfiana. 2017. Uji Fitokimia Ekstrak Buah Degen. *Jurnal Dinamika* 8(1):66-84
- Kementrian Pertanian. 2017. *Pedoman Penanganan Pasca Panen Tanaman Teh*. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perkebunan Direktorat Jenderal Perkebunan : Jakarta. 56 hal.
- Khadambi. 2007. Extraction Of Phenolic Compounds and Quantification Of The Total Phenol and Condensed Tannin Content Of Bran Fraction Of Condensed Tannin and Condensed Tannin Free Sorghum Varieties. <http://upetd.up.ac.za>.
- Kim. H. O., S. W. Park., H. D. Park. 2004. Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 by Cinnamic Aldehyde Purified From *Cinnamon cassia* shoot. *Food Microbiol* 21: 105-110
- Kusumaningrum, R ., A. Supriadi, dan S. Hanggita. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech* 2(1): 9-21. Palembang

- Harun, N., R. Efendi dan L. Simanjuntak. 2014. Penerimaan Panelis Terhadap Teh Herbal Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan. *Sagu* 13(2):7-18. ISSN 1412-4424
- Heng, L. 2005. Flavour Aspects of Pea and Its Protein Preparations in Relation to Novel Protein Foods. [Thesis] Wageningen Universiy, Netherland
- Latief, M., F. Tafzi., A. Saputra. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, hal : 233-236.
- Liliana, W. 2005. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Seledri (*Apium graveolens* L). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Lu, Frank C. 1995. *Toksikologi Dasar: asas, prgan sasaran, dan penilaian resiko*. Penerjemah : Edi Nugroho dkk. Universitas Indonesia: Jakarta
- Mabruroh, A. I. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tanin Dari Daun Rumput Bambu (*Lophatherum gracile* Brongn) dan Identifikasinya [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim: Malang. 101 hal.
- Moldovan, B., A. Popa., L. David. 2016. Effect of Storage Temperature on the Total Phenolic Content of Cornelian Cherry (*Cornus mas* L.) Fruits Extracts. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 89: 208-211. DOI:10.5073/JABFQ.2016.089.026
- Mosquera, O. M., Y. M. Correa., D. C. Butirago, dan J. Nino. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants from Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Vol. 102(5):631-634*
- Muawanah, A., I. Djajanegara., A. Sa'duddin., D. Sukandar, Naniradiasuti. 2012. *Penggunaan Bunga Kecombrang (Etilingera Elatior) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly*. *Jurnal Valensi* 2(4): 526-533. ISSN: 1978-8193. Jakarta
- Muchtadi, T dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung. 230 hal
- Muflihah. 2015. Analisis Variasi Konsentrasi Terhadap Uji Toksisistas Akut Golongan Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Biji Pepaya (*Carica papaya* L) Pada Larva Udang (*Artemia salina* L). *Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian ke-1*. Hal: 213-221
- Mustafa, R. A., A. A, Hamid., S. Mohamed, dan F. Abu Bakar. 2010. Total Phenolic Compounds, Flavonoids, And Radical Scavenging Activity Of 21 Selected Tropical Plants. *Journal Of Food Science*. 75 (1): C28-C35

- Ningdyah, A., A. H. Alimuddin., A. Jayuska. Uji Toksisitas Dengan Metode BSLT Terhadap Hasil Fraksinasi Ekstrak Kulit Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*). *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 4(1):75-83
- Oroh, S. B., F. Kandou., J. Pelealu, ., J. Pandiangan. 2015. Uji Daya Hambat Ekstrak Metanol Selaginella Delicatula Dan Diplazium Dilatatum Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Sains* 15(1):52-28. FMIPA Universitas Sam Ratulangi Manado
- Palupi, M. R dan T. D. Widyaningsih. 2015. Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang . *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*3(4) : 1458-1464.
- Prasad KN, B Yang, X Dong, G Jiang, H Zhang, H Xie, Y Jiang. 2009. Flavonoid contents and antioxidant activities fro *Cinnamomum* species. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 10(4): 627-632
- Putri, Y. I. 2017. Ekstraksi Kuersetin dari Kulit Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Menggunakan Pelarut Etanol. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta. 59 hal
- Rismunandar dan F. B. Paimin. 2001. *Kayu Manis Budidaya Dan Pengolahan*. Jakarta: Penebar Swadaya. 120 hal.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: Proses, Karakterisasi & Komponen Fungsionalnya. *Food Review Indonesia*. Pusat Penelitian Teh dan Kina: Bandung. Hal: 98-111
- Rohyani, I. S., E. Ariyanti., dan Suprpto. 2015. Kandungan Fitokimia Beberapa Jenis Tumbuhan Lokal yang Sering Dimanfaatkan Sebagai Bahan Baku Obat di Pulau Lombok. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Vol.1 No. 2*. Hal : 388-391
- Rolin, F., M. Setiawati., dan D. Jusadi. 2015. Evaluasi Pemberian Ekstrak Daun Kayu Mnais (*Cinnamomum burmannii*) Pada Pakan Terhadap Kinerja Pertumbuhan Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus* Sauvage,1878). *Jurnal Iktiologi Indonesia* 15(3) : 201-208. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan IPB : Bogor
- Roni, M. 2008. Formulasi Minuman Herbal Instan Antioksidan dari Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Pegagan (*Centella asiatica*), dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor. 132 hal
- Safratilofa. 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Bakteri *Aeromonas hydrophila*. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*. 16(1): 98-103.

- Sani, R. N., F. C. Nisa., F. R. D. Andriani., dan J. M. Maligan. 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis chuii*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No. 2 hal 121-126*. FTP Universitas Brawijaya: Malang
- Santos, R. R., M. Andrade., D. Madella., A. P. Martinazzo., L. A. Moura., N. Ramos., A. S. Silva. 2017. Revisiting An Ancient Spice With Medical Purposes : Cinnamon. *Trends in Food Science & Technology 62 (2017) 154-169*
- Saragih, R. 2014. Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). *Jurnal Kesehatan dan Lingkungan 2(1):46-52*
- Sayuti, K dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami Dan Sintetis*. Andalas University Press: Padang. 104 hal
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., M. P. Sari. 2010. *Analisa Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Sufriadi, A. 2006. Manfaat Daun Kayu Mnais *Cinnamomum burmannii* Terhadap Khasiat Antioksidasi Mahkota Dewa Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor: Institut Peranian Bogor. Bogor . 33 hal
- Sujarwo, W., A. P. Kiem., V. Savo., P. M. Guarrera., G. Caneva. 2015. Ethnobotanical Study Of Lotoh : Traditional Herbal Drinks From Bali (Indonesia). *Journal of Ethnopharmacology*. Published by Elsevier Ireland Ltd.
- Suratmo. 2009. *Potensi Ekstrak Daun Sirih Merah (Piper crocatum) sebagai Antioksidan*. <http://fisika.brawijaya.ac.id>
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu : Surabaya. 206 hal
- Taib, G., Said. G., dan Wiraatmadja. S. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkaya: Jakarta
- Tampubolon, D. F. 2011. Isolasi dan Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan Cara GC-MS. [Skripsi]. Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara : Medan. 70 hal
- Tiwari, P., B. Kumar., M. Kaur., G. Kaur., H. Kaur. 2011. Phytochemical Screening and Extraction : A Review. *International Pharmaceutica Scientia*. 1 (1) : 98-106
- Tuminah, S. 2004. Teh (*Camelia sinensis* O.K.Var *Assamica* Mast) Sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan. *Cermin Dunia Kedokteran*. 144: 52-54

- Wang, R., R. Wang., B. Yang. 2009. Extraction Of Essential Oils From Five Cinnamon Leaves And Identification Of Their Volatile Compound Compositions. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 10(2): 289-292
- Wendakoon C. N., M. Sakaguchi. 1995. Inhibition of Amino Acid Decarboxylase Activity of *Enterobacter aerogenes* by Active Components In Spices. *J Food Prot* 58:280-283
- Widarta, I. W., I. D. G, Permana., dan A. A. Wiadnyani. 2018. Kajian Waktu dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(2): 55-61
- Widhyastini, I. G. A. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Kulit Bagian Luar dan Bagian Dalam Manggsi (*Gracinia Mangostana*, L) Terhadap Kandungan Proksimat, Alkaloid dan Flavonoid. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*. 3(2) 193-200
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia: Jakarta
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas: Potensi Dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Kanisius : Yogyakarta. 282 hal.
- Wuisan, C. 2007. Penentuan Aktivitas Antioksidan Rimpang Segar dan Rimpang Bubuk Dengan Uji Kadar Polifenol dan *Active Oxygen Method (AOM)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan. Insitut Pertanian Bogor : Bogor. 74 hal
- Yamin, M., D. F. Ayu., dan F. Hamzah . 2017. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata*, L). *Jom FAPERTA Vol. 4 No.2*. hal:1-15. Universitas Riau : Pekanbaru
- Yenrina, R. 2015. *Metode Aanalisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press : Padang. 159 hal.