

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. *Antioksidan*. USU Institutional Repository
<https://repository.usu.ac.id/bitstream/19017/4/chapter/2011.pdf> [diakses pada tanggal 4 Maret 2013, jam 21.48 WIB]
- Djoehana, S. 2000. *Teh Budidaya dan Pengolahan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta
- Estiasih, T., Ahmad, Kgs. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta
- Hartoyo, A. 2003. *Teh & Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta
- Hukmah, S. 2007. Aktivitas Antioksidan Katekin Dari Teh Hijau (*Camellia sinensis* O.K. var. *Assamica* (Mast) Hasil Ekstraksi Dengan Variasi Pelarut Dan Suhu. [Skripsi]. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang. Malang
- Iswari, K. 2007. *Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode Foam Mat Drying*. [Skripsi]. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat
digilib.litbang.deptan.go.id/repository/repository/artikel/33/6/2011/0/5551
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Kumalaningsih, S., Suprayogi dan Beni Y. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurniawan, R. 2012. *Analisis Instrumental*. Fakultas Farmasi Universitas Pancasila
<http://ricky-kurniawan-20-12-1993.blogspot.com/2012/06/analisis-instrumental.html> [diakses pada tanggal 1 Oktober 2013, jam 21.00 WIB]
- Mintarti, I., S. 2007. *Ekstraksi Vanili Secara Enzimatik Dari Buah Vanili*. [Skripsi]. IPB. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/9520> [diakses 12 Maret 2013, jam 10.31 WIB]
- Muchtadi, T., Sugiono., Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- Novita, G. 2013. *Pengaruh Komplikasi Katekin Dengan β -Siklodekstrin Terhadap Kelarutan Dan Stabilitasnya*. Jurusan Farmasi FMIPA Universitas Andalas. Padang

Panuju, D., T. 2009. *Teh dan Pengolahannya*. Food Technopreneurship

www.cribd.com/doc/39953724/Teh-Dan-Pengolahannya.html [diakses pada tanggal 12 Maret 2013]

Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloevera L.*) Dengan Metode Foam-Mat Drying. [Skripsi]. Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 2 [Agustus 2012] 125-137

Rismunandar, dan Sukma, E., S. 2002. *Bertanam Panili*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta

Sayuti, K. 1995. Buku Pedoman Kerja Mahasiswa (BPKM). Universitas Andalas. Padang

Setyaningsih, D. 2007. *Kajian Mikroenkapsulasi Ekstrak Vanili*. Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor

Soekarto, S. 1991. *Penilaian Organoleptik*. Pusbangtepa/ Food Tecnology Development Center Institut Pertanian Bogor. Bogor

Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Vanili*. Penerbit CV. Nuansa Aulia. Bandung

Winarno. 1991 . *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Yulia, V. 2008. *Sintesis Ester*. [Skripsi]. FMIPA. Universitas Indonesia. Jakarta

