

## DAFTAR PUSTAKA

- [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):1-3.
- Akiyama, H., Fujii, K., Yamasaki, O., Oono, T., Iwatsuki, K., 2001. Antibacterial action of several tannins against *Staphylococcus aureus*. *The Journal of Antimicrobial Chemotherapy*, 48(4): 487-491.
- Alsuhendra. 2004. Daya-Antioksidasi Zn-Turunan Klorofil dari Daun Singkong (*Manihot esculenta crantz*) pada Kelinci Percobaan [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana IPB : Bogor
- 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.
- Arifin, S. 1994. *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gembong, Bandung. 41 hal.
- Armala, M. M. 2009. Daya Anti Oksidan Fraksi Air Ekstrak Herba Kenikir (*Cosmos contus* H. BK) dan Profil KLT, [Skripsi], 39. Fakultas Farmasi Universitas Islam Indonesia. Jogjakarta
- Ayuningtyastuty, H. 2009. Magang di PT Rumpun Sari Kemuning I Ngargoyoso 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.
- BalitBangKes., 2001. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Cushnie, T. P. dan Lamb, A. J., 2011. Antimicrobial activity of flavonoids, *International Journal of Antimicrobial Agents*. 26(2): 343-35.
- 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.
- Fardiaz, S. 1986. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Febrian, A. 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Komponen Kimia Teh Herbal Daun Kedondong (*Spondias dulcis, soland*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Geyid, A. 2005. Screening of Some Medical Plants of Ethiopia for their Antimicrobial Properties and Chemical Profiles. *Journal of Ethno Pharmacology*. 97: 421-4.
- Handayani, Y. 2010. Kajian Pembuatan Teh Celup Daun Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Hendrawati., Tri H. P., Nuni N. R. 2007. Analisis Kadar Fosfat dan N-Nitrogen (Amonia, Nitrat, Nitrit) pada Tambak Air Payau akibat Rembesan Lumpur Lapindo di Sidoarjo, Jawa Timur. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*, (8): 135-143.
- Heng, L. 2005. Flavour Aspects of Pea and Its Protein Preparations in Relation to Novel Protein Foods. [Thesis] Wageningen Universiy, Netherland
- Kementrian Pertanian. 2017. *Pedoman Penanganan Pasca Panen Tanaman Teh. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perkebunan Direktorat Jenderal Perkebunan* : Jakarta. 56 hal.
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat , Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kurniawan, B., Aryana, W.F., 2015. Binahong (*Cassia alata L*) as Inhibitor of Escherichia coli Growth. *Majority*, 4(4): 100-104.
- 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. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan, Lama Pengeringan, dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Teh Daun Seledri Kering. *Jurnal. Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Manik, D.T., Rusmarilin, H. Limbong, L.n. 2015. Mempelajari Pengar Pelayuan dan Penambahan Teh Daun Sirsak Terhadap Mutu Teh Hitam. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*.3 (1): 14-18.
- 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
- Muarif. 2013. *Rancang Bangun Alat Pengering*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Muchtadi. TR dan Sugiyono. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung. 230 hal.
- Muchtadi, D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

- 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
- Muflihah. 2015. Analisis Variasi Konsentrasi Terhadap Uji Toksisitas 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.
- Nazaruddin dan Paiman. 1993. *Teh, Pembudidayaan dan Pengolahan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Putri, Y. I. 2017. Ekstraksi Kuersetin dari Kulit Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Menggunakan Pelarut Etanol. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara.
- Rachmawan. 2001. *Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta. 59 hal.
- Rafsanjani, M. K dan W. D. R. Putri. 2015. Karakteristik Ekstrak Kulit Jeruk Bali Menggunakan *Ultrasonic Bath* (Kajian Perbedaan Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4) : 1473-1480
- Robinson,A, 1995. *The Chemistry and Biochemistry of Black Tea Production the Non Volatiles*. Di dalam : LC Wilson dan MN Chlifford, editor Tea Cultivation to Cansumption. London : Chapman and Hall.
- Rohdiana, D. 2015. *Teh: Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya*. Foodreview Indonesia. 10 (8): 34-37.
- Rohyani, Y. 2008. Penentuan Kandungan Flavonoid dari Ekstrak Metanol Daging Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa Scheff Boerl*). Yogyakarta. Program DIII, Kimia Analis, FMIPA, UII. 5(1): 1-5.
- 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.
- 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.
- Silalahi. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius : Yogyakarta. 175 hal.

- Simanjuntak M. 2008. Ekstraksi dan Fraksinasi Komponen Ekstrak Daun Tumbuhan Senduduk (*Melastoma malabathricum.L*) serta Pengujian Efek Sediaan Krim terhadap Penyembuhan Luka Bakar [skripsi]. Universitas Sumatra utara. Medan.
- Sulistyo J, Nurdiana, H. Elizar. 2003. *Pengembangan Kerja Sama Riset, Teknologi Produksi dan Pemasaran Produk Hilir Teh*. Prosiding “Simposium Teh Nasional 2003”. Bandung : Pusat Penelitian Teh kina Gambung.
- Suratmo. 2009. Potensi Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) sebagai Antioksidan. Brawijaya
- Susanti, DY.2008. *Efek Pengeringan Terhadap Kandungan Fenolik Dan Kandungan Katekin Ekstrak Daun Kering Gambir*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Yogyakarta.
- Sutomo, Arnida. F. Hernawati. dan M. Yuwono. 2010. *Kajian Farmakognostik Simplisia Daun Karamunting (*Rhodomirtus tomentosa*) Asal Pelaihari Kalimantan Selatan. Sains dan Terapan Kimia. 1:38-50.*
- Susanto, T. dan Saneto,B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Tiwari, P., B, Kumar., M, Kaur., G, Kaur., H, Kaur. 2011. Phytochemical Screening and Extraction : A Review. *International Pharmaceutica Scienta*. 1 (1) : 98-106.
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia.
- 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
- Wulandari, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea arabica*) Dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Ekstrak. [Naskah Publikasi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. 11 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Aanalisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press : Padang. 159 hal.
- Zakaria. Z. A., Fatimah. C. A., Mat Jais. A. M., Zaiton. H., Henie. E. F. P. Sulaiman. M. R., Somchit. M. N., Thenamutha. M., Kasthuri. D. 2006. *The in vitro antibacterial activity of Muntingia Calabura extracts*. *Int. j. Pharmacol.* 2(4) : 439-442

