

## DAFTAR PUSTAKA

- Adius, K. 2018. Seduhan suplemen teh hitam (*Camellia sinensis varietas assamika*) memiliki aktivitas peningkatan daya tahan tubuh dan berpotensi sebagai bahan baku obat alami. Karya ilmiah, Kendari.
- Ajisaka. 2012. Teh Dahsyat Khasiatnya. Stomata, Surabaya.
- Anggraini, T. 2017. Proses dan Manfaat Teh. CV Rumahkayu Pustaka Utama, Padang.
- Anies. 2009. Cepat Tua Akibat Radiasi? Pengaruh Radiasi Elektromagnetik Ponsel dan Berbagai Peralatan Elektronik. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist, Marlyand.
- Asih, N.H.F. 2010. Kualitas sensoris dan antioksidan telurasin dengan penggunaan campuran Kcl dan ekstrak daun jati. Skripsi. Program studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Adawiyah, D. R., dan Waysima. 2010. Evaluasi sensori produk pangan edisi I. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Bendra, A. 2012. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun Premna Oblongata Miq. dengan metode DPPH dan identifikasi golongan senyawa kimia dari fraksi teraktif. Skripsi. Program Studi Ekstensi Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia, Jakarta
- Brihatsama, K. Dzikri., A. M. Bazar., A. D. Sadewa dan R. Yanuar. 2013. Pengaruh variasi teh terhadap mutu organoleptik teh talua. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. Ilmu pangan (Terjemahan). Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Chauliyah, A. 2015. Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu. Skripsi. Program studi ilmu gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- De Man, M. J. 1999. Principles of Food Chemistry. 3rd Edition. Aspen Publishers, Gaitehrsburg.
- Downham, H dan P. Collins, 2000. Colouring our foods in the last and next millenium. Int. J. Food Scie Technol. 35(1):5-22.

- Fajrina, A., J. Jubahar, dan S. Sabirin. 2017. Penetapan kadar tanin pada teh celup yang beredar dipasaran secara spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Higea*. 8(2):133–142.
- Fiana, R. M., W. S. Murtius, dan A. Asben. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2):1-10.
- Friskilla, Y., dan Rahmawati, R. 2018. Pengembangan Minuman Teh Hitam Dengan Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Sebagai Minuman Menyegarkan. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*. 1(1):23-32.
- Gardjito dan Rahadian. 2018. Aktivitas antioksidan minuman daun beluntas teh hitam (*Pluchea indica Less Camelia sinensis*). *Studi Teknologi Pangan*. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Ghani. 2002. *Dasar-dasar Budidaya Teh*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Heroniaty. 2012. Sintesis senyawa diamer katekin dari ekstrak teh hijau dengan menggunakan katalis enzim peroksidase dari kulit bawang bombay (*Allium Cepa L*). *Fakultas matematika dan pengetahuan alam program pasca sarjana. Prodi Ilmu Kimia, Depok*.
- Kaemba, A., E. Suryanto, dan C. Mamuja. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga Microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1):1-8.
- Kong, J., X. Yang, X. Zuo, X. Su, B. Hu, dan X. Liang. 2022. High-quality instant black tea manufactured using fresh tea leaves by two-stage submerged enzymatic processing. *Food Science and Human Wellness*. 11(3):676-685.
- Lee, K. W. dan L. H. Joo. 2001. Antioxidant activity of black tea vs green tea. *Department of Food Science and Technology. School of Agricultural Biotechnology. Seoul National University, Korea*.
- Lestari, B. P. 2019. Karakteristik fisik dan sensori cendol instan dengan penambahan cincau hijau (*Cyclea barbata L.*). *Jurnal Pendidikan Kimia*. 3(1):65-80.
- McKay, S. L. 2002. *Teaching English as An International Language Rethinking Goals and Perspectives*. Oxford University Press, New York.
- Meilgaard, M, G. V. Civille, and B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques Fifth Edition*. CRC Press. Boca Raton.

- Mohammadi, A., S. Rafiee, Z. E. Djomeh, and A. Keyhani. 2008. Kinetic models for colour changes in liwifruit slices during hot air drying. *World Journal of Agricultural Sciences*. 4(3):376–383.
- Novra, E. dan S. Ariani. 2020. Teh talua daya tarik wisata Sumatera Barat. *Jurnal Menara Ilmu*. 14(1):33-41.
- Novia, D., I. Juliyarsi, R. D. Setiawan, C. Mustika, and C. Melani. 2024. Privileges of food dehydrator-based processing in egg tea drinks production and qualities. *Adv. Anim. Vet. Sci*. 12(5):849-855.
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*. 8(2):70-76.
- Nur, Y. M., S. Indrayati, Periadnadi dan Nurmiati. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis ekstrak tanaman beralkaloid terhadap produk teh kombucha. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 6(1):55-62.
- Nurhadi, B dan S. Nurhasanah. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran, Bandung.
- Pramita, N.L.P.V., N.P.T.W Andari., N.M.D Andani dan N.M.P Susanti. 2020. Penetapan kadar fenol dan katekin daun teh hitam dan ekstrak aseton teh hitam dari tanaman *Camellia sinensis var. assamica*. *Jurnal kimia* 14(1):43-50.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale rosc*) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying, komposisi kimia, sifat sensoris dan aktifitas antioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pathare, P. B., U. L. Opara, F. A. Al-Said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods. *Food and Bioprocess Technology*.
- Pramono, S. 2010. Kualitas telur itik lokal berdasarkan sistem pemeliharaan. Skripsi. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Sudirman.
- Purnami, K. I., A. A. G. N. Jambe, dan N. W. Wisaniyasa. 2018. Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha. *Jurnal ITEPA*. 7(2):1-10.
- Putri, K.D., N. L. A. Yusasrini, dan K. A. Nocianitri. 2021. Pengaruh metode pengolahan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik teh herbal bubuk daun afrika (*Vernonia amygdalina Delile*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(1):77-96. <https://doi.org/10.1234/itepa.2021.10.1.77>.
- Rahmi. 2019. Pengaruh konsentrasi larutan teh hitam (*Camellia Sinensis*) terhadap nilai pH, kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan dan nilai

- organoleptik telur puyuh pidan (*Century egg*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Samanta, T., V. Cheeni, S. Das, A. B. Roy, B. C. Ghosh, and A. Mitra. 2015. Assessing biochemical changes during standardization of fermentation time and temperature for manufacturing quality black tea. *Journal of Food Science & Technology*. 52(4):2387–2393.
- Santos-Sánchez, N. F., R. Salas-Coronado, C. Villanueva-Cañongo, and B. Hernández-Carlos. 2019. Antioxidant Compounds and Their Antioxidant Mechanism. IntechOpen Limited, London
- Setiawan, D. M., S. Masria dan Chrysanti. 2010. Daya antibakteri dan waktu kontak infusa teh hijau (*Camelia Sinesis*) terhadap *salmonella typhi* secara in vitro. *Majalah Kedokteran Bandung*. 42(2):51-55.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shahidin, F and M. Nackz. 2004. Phenolic in Food Nutraceuticals. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Somantri, R. dan K. Tanti. 2011. Kisah dan Khasiat Teh. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suryani, N., C.M. Erawati., dan S. Amelia. 2018. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung ampas tahu terhadap kandungan protein dan serat serta daya terima biscuit program makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1): 11-25.
- Suryono, dan H. Lukman. 2020. Karakteristik pH putih dan kuning telur, kadar lemak dan nilai organoleptik telur itik dengan injeksi larutan bawang putih (*Allium sativum Linn*). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23(12):16-21.
- Susiwi, 2009. Handout Penilaian Organoleptik. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwardi. 2012. Sistem pengenalan aroma teh dalam instrumen penciuman elektronik menggunakan jaringan syaraf tiruan. *Jurnal Gradien*. 8(2):796–801.
- Suyatma, 2009. Diagram warna hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. 1(1):8-9.
- Tamara, O. R. 2019. Pengaruh suhu dan waktu penyeduhan teh rendah tanin terhadap aktivitas antioksidan dari daun mangrove bruguiera gymnorrhia. Universitas Brawijaya.

- Tayandi, R. 2014. Studi Pembuatan Teh telur instan menggunakan spray dryer dengan penambahan konsentrasi teh yang berbeda. Thesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Venkatesan, S. dan S.D.A. Sujitha. Influence of genotype and manufacturing process on the activity of B-D-Glucosidase and B-Galactosidase in tea. *American Journal of Plant Physiology*. 2(2): 175-182.
- Wang, H., G. Cao and R. L. Prior. 2007. Oxygen radical absorbing capacity of anthocyanins. *J Agric Food Chem*. 45:304-309.
- Wang, H., S. Shen., J. Wang, Y. Jiang, J. Li, Y. Yang, J. Hua, and H. Yuan. 2022. Novel insight into the effect of fermentation time on quality of Yunnan Congou black tea. Tea Research Institute. Chinese Academy of Agricultural Sciences, Hangzhou, Zhejiang, China.
- Warsito, H., Rindiani dan F. Nurdansyah. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika, Yogyakarta.
- Wibowo, N. K., M. Rudyanto, dan D. A. Purwanto. 2022. Aktivitas antioksidan teh hijau dan teh hitam. *CAMELLIA (Clinical, pharmaceutical, analytical, and pharmacy community journal)*. 1(2):48-55.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Kanisius, Yogyakarta.
- Yang, J. E., and J. Lee. 2020. Consumer perception and liking, and sensory characteristics of blended teas. *Food Science and Biotechnology*. 29(1):63-74.
- Yashin, A. Y., B. V. Nemzer, E. Combet and Y. I. Yashin. 2015. Determination of chemical composition of tea by chromatographic methods. A review. *Journal of Food Research*. 4(3):56-87.
- Yenrina, R., D.A. Permata, D. Rasjmida, dan R. Tayandi, 2016. In vitro protein digestibility and physical properties of instant teh talua dried by spray dryer. *Int J Adv Sci Eng Info Tech*. 6(1):84-7.
- Yusuf, D. M., Azwardi, dan M. M, Amin. 2018. Alat pendeteksi kadar keasaman sari buah, soft drink, dan susu cair menggunakan sensor pH berbasis mikrokontroler Arduino UNO ATMEGA328. *Teknika*. 12(1):1-11.