

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2022. Statistik Teh di Indonesia. Diakses pada 30 April 2024.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7387-2009. Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Makan. Badan Standardisasi: Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 01-3836-2013. Syarat Mutu Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standardisasi: Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 4324-2014. Syarat Mutu Teh Hijau Celup. Badan Standardisasi: Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 3945-2016. Syarat Mutu Teh Hijau. Badan Standardisasi: Jakarta.
- Abou-Arab, E., dan Abu-Salem, F. A. 2010. Evaluation of bioactive compounds of stevia rebaudiana leaves and callus. *Journal of Food and Dairy Sciences*, 1(4): 209–224.
- Ajie, V. A., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1): 56-61.
- Anggraini, R. 2024. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana B.*) Terhadap Karakteristik Kopi Celup Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Anggraini, T. 2017. Antioksidan Alami. Padang: CV. Rumah Kayu Pustaka Utama.
- Apriyani, Dwi, Randi Muchariman, Joni, dan Trisna Wijaya. 2021. Peningkatan Nilai Tambah Susu Kambing Etawa Di Um Purefresh Kabupaten Ciamis. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*. 7(2), 71-77.
- Arodes, E.S. dan Ivan, A. H. 2020. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Teh Hijau dan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Majalah Kedokteran UKI*. 36(3): 94-98.
- Aryanti, R., Perdana, F., dan Raden, A.M. 2021. Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan Pada Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika*, 7(1): 15-24.
- Asmono, S. L., Alkuin, B. K., Hatmiyarni, T.H., dan Rizky, N. K. 2021. Penambahan Bubuk Daun Stevia Pada Minuman Kopi Arabika Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 21(1): 27-32.
- Bawane. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advantages in Pharmacy*, 1(3): 2277-4688.

- Chandra, W., dan Witono, A. 2018. Pengaruh Berbagai Proses Dehidrasi Pada Pengeringan Daun *Stevia Rebaudiana*. *Jurnal Nasional Teknik Kimia*, ISSN 1693-4393: 1-6.
- Coal, M. A., dan Pratiwi, S. D. 2018. *Stevia rebaudiana Bertoni*: Efek Antioksidan dan Antibakteri pada Bakteri Patogenik Penyebab Kerusakan Gigi. *Jurnal Kedokteran Gigi Indonesia*, 31(2): 71-76.
- Covarrubias-Cárdenas, A.G., José, I., Nelly, M.T., Teresa, A.T. 2018. Antioxidant Capacity and UPLC-PDA ESI-MS Phenolic Profile of *Stevia rebaudiana* Dry Powder Extracts Obtained by Ultrasound Assisted Extraction. *Journal Argonomy*, 8(170): 2-13.
- Dewitayani, N. P., Sari, R. I., dan Herawati, D. S. 2019. Analisis Mutu Kimia dan Sensoris Teh Celup (*Camellia sinensis* L.) dengan Penambahan Daun Salam (*Syzygium aromaticum* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 20(2): 230-236.
- Dzulqoydah, N., Bambang, Kunarto., dan Rohadi. 2019. Pembuatan Minuman Teh Instan Mutu *Dust* dengan Penambahan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Semarang*, 1-12.
- Edi, B., dan Mardiani, D. 2015. Panduan Budidaya *Stevia* Sebagai Penghasil Gula Rendah Kalori . Vol. 1. Koperasi Nukita.
- Fajar, R. I., Wrsiati, L. P., dan Suhendra, L. 2018. Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau Pada Perlakuan Suhu Awal Dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 196.
- Falah, S. 2016. Ketinggian Tempat Antioxidant Activities Of Gmb 7 Variety Of Tea At Different Altitude. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi, 3(1): 53–60.
- Fernandes, A., Agency, D. dan Rizki, M. 2021. Inovasi Tekno Herbal Hutan Kalimantan: Teknologi Tepat Guna Teh Celup Herbal Asal Ekosistem Hutan Dipterokarpa, E-Book.
- Gardjito, T. 2011. Teknologi Pengolahan Teh. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Geuns, J. M. C. 2008. Stevioside : A Safe Sweetener and Possible New Drug for the Treatment of Metabolic Syndrome. In : Weerasinghe, D. K. and Dubois, G. (eds.). *ACS Symposium Series*, 979: 596–614.
- Habsari, R. A. 2013. Pengaruh Pemberian Teh Celup terhadap Kadar Kolesterol LDL dan HDL pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 115-120.
- Haerani, A., Anis, Y. C., dan Anas, S. 2018. Artikel Tinjauan: Antioksidan Untuk Kulit. *Jurnal Farmaka*, 16(2). 135-151.

- Hakim, N., Nyakpa, M. Y., Lubis, A. M., Nugroho, S. G., Diha, M. A., Hong, G. B., dan Bailey, H. H. 2022. Konsumsi Teh dan Manfaatnya bagi Kesehatan Masyarakat Indonesia. *Jurnal Gizi*, 45(1): 1-8.
- Hanani, E. 2019. Analisis Fitokimia Teh Hijau. Jakarta: EGC.
- Hayami, Y., Toshihiko K., Yoshinori M. dan Masdjidin S.. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Prespektif From A Sunda Village. *CGPRT*, No 8. Bogor.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dn Shao, Y. Y. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538
- Hudzicki J. Kirby-Bauer 2016. Disk Diffusion Susceptibility Test Protocol Author Information. *Am Soc Microbiol*, 1-13.
- Husna, N., Satriana1., Sri, H., Heru., Widayat., Juanda., Maulana., dan Anibta 2022. Evaluasi Hasil Akhir Pengolahan Teh Hijau Di PT Mitra Kerinci Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Syiah Kuala*, 1(1): 104-109.
- Inti, K. 2008. Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kipdiyah, S., Hubeis, M., dan Suharjo, B. 2013. Strategi rantai pasok sayuran organik berbasis petani di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung. *Manajemen IKM*, 8(2): 99-114.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Mikro. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lamusu, D. 2019. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9-15.
- Mahmoudi, S., Khali M. Benkhaled, A., Benamirouche, K., dan Baiti I. 2016. Phenolic and Flavonoid Content, Antioxidant and Antimicrobial Activities Of Leaf Extract From Ten Algerian *Ficus carica* L. Varieties. *Asian Pac. J. Trop. Biomed*, 6(3): 239-245.
- Malik, A., Aktsar, R. A., dan Ahmad, N. 2013. Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Terpurifikasi Daun Teh Hijau dan Jati Belanda. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2): 238-240.
- Manikam, A. S., Pertiwi, W.S., Hidayanto, A., Harismah, K. 2017. Potensi Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) pada Formulasi Obat Kumur Terhadap Aktivitas Antioksidan Antibakteri *Streptococcus mutans*. *University Research Colloquium*, 6: 27-34.

- Marisabeth, B. R. 2019. Pengaruh Berkumur Larutan Teh Hijau 2%, 2,5%, dan 3% terhadap Jumlah Bakteri pada Saliva Mahasiswa FKG USU. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Meriza, D., Fadli, N., dan Syah, R. M. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Teh pada Masyarakat Pedesaan di Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(2): 111-116.
- Natalia, F., dan Widyantika, D. 2018. Metode Penyeduhan dan Aktivitas Antioksidatif Minuman Teh (*Camellia sinensis* Linn), 7(2): 241–249.
- Nanthini, D. 2017. Klasifikasi Ilmiah Teh (*Camellia sinensis* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Universitas Brawijaya*, 2(2): 117-121.
- Nishant, K., Sharma, P., Krishna, V., Gupta, C., Singh, K. P., & Rastogi, R. (2012, March). Load Balancing of Nodes in Cloud Using Ant Colony Optimization. In *2012 UKSim 14th International Conference on Computer Modelling and Simulation* (pp. 3-8). IEEE.
- 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.
- Nurfita, T. A. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Berbasis Teh Hijau Mutu *Dust* dengan Penambahan Ekstrak Peppermint (*Mentha piperita* L.). [Skripsi]. Semarang: Universitas Semarang.
- Pratt., Osol., dan Farrar. 1960. The Dispensatory of The United States of America. Volume 1 dan 2. New York: Lippicott.
- Purwanti, H., Mardinah., dan Amalia, L. 2015. Penggunaan Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Antimikroba. *Jurnal Agroindustri*. 1(2): 122-130.
- Puspita, S. R., Sari, R. I., dan Herawati, D. S. 2018. Pengaruh Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* L.) terhadap Kualitas Sensoris Teh Celup (*Camellia sinensis* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 19(3): 339-346.
- Putra, A. B. 2010. Karakteristik Tanaman Teh dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Teh. *Jurnal Pertanian Tropis*, 15(2), 45-52.
- Putri, M. T. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dan Serbuk Ekstrak Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*, N.E. Brown) terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Rao, G. N. 2014. Antioxidant activity of stevia (*Stevia rebaudiana*L.) leaf powder and a commercial stevioside powder. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 2(2).
- Rohdiana, R. 2015. Klasifikasi dan Kualitas Teh Berdasarkan Kadar Kafein dan Polifenol. *Jurnal Agroteknologi Universitas Islam Indonesia*, 16(2): 227-234.

- Rukmana, R. 2003. *Stevia: Tanaman Pemanis Alami*. Kanisius.
- Savitri, E., Sari, R. I., dan Herawati, D. S. 2019. Pengaruh Lama Penyeduhan terhadap Kadar Antioksidan dan Kualitas Sensoris Teh Celup (*Camellia sinensis* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 20(3): 307-313.
- Septiani, R. A. 2015. Pengaruh Penambahan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) terhadap Kadar Gula Darah dan Profil Lipid pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Hiperglikemia. Universitas Sumatera Utara.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2018. Analisis Sensori Industri Pangan dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Shukla, S., Mehta, A., dan Bajpai, V. K. (2009). In vitro antioxidant activity and total phenolic content of ethanolic leaf extract of Stevia rebaudiana Bert. *Food and Chemical Toxicology*, 47(9), 2338-2343.
- Siagian, I., Valentinus, P.B., dan Nurwantoro. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1): 23–2.
- Sinuhaji, A. K., L. Damayanti., dan A. Yusasrini. 2023. Pengaruh Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Temu Putih (*Curcuma zedoaria*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(3): 480-490.
- Siringoringo., Freddy, H.T., Zulkifli, L., dan Rona, J. N. 2012. Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. *Jurnal Rekasaya Pangan dan Pertanian*, 1(1): 1-5.
- Soemantri, E., dan Tanti, N. F. 2013. Pengaruh Jenis Bahan Kemasan dan Lama Penyeduhan terhadap Kualitas Sensoris Teh Celup (*Camellia sinensis* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 106-114.
- Sujayanto, G. 2008. Khasiat Teh Untuk Kesehatan dan Kecantikan. Flona Serial Oktober (I): 34-38.
- Suleiman WB. 2023. A Multi-Aspect Analysis of Two Analogous Aspergillus spp. Belonging to Section Flavi: *Aspergillus flavus* and *Aspergillus oryzae*. *BMC Microbiol*, 23(1): 1–9.
- Suprihatini, R., V. Sokoastri., A. Srimulyatni., D. Setiadi., dan A.D. Mawardhi. 2021. Prioritas Kebijakan Komoditas Teh untuk Penyelamatan Perkebunan Teh Nasional. *Jurnal Analisis dan Opini Perkebunan*, 2(2).
- Susanti, E. 2016. Pola Konsumsi Teh Celup pada Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 11(1): 1-6.
- Susmitha, A. N. 2019. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) Terhadap Bakteri Karies Gigi *Streptococcus mutans* dan *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.

- Tahir, M. M., Bilang, M., Langkong, J., Nurmitasari, dan Hariadi, A. 2020. Making Beverages Cherry Brewed Leaves (*Muntingia calabura*. L) with Stevia (*Stevia rebaudiana*) as a Low-Calorie Natural Sweetener. 5th International Conference on Food, Agriculture and Resources (FANRes 2019). 194: 232–236.
- Towaha, A. M., dan Balittri, M. R. 2013. Kandungan Senyawa Kimia dan Manfaat Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(3): 237-244.
- Tristanto, N. A., D. W. Budianta, dan A. R. Utomo. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Proporsi Teh Hijau: Bubuk Daun Kering Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Hijau Stevia dalam Kemasan Botol Plastik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(1): 21–28.
- Wang, H., Provan, G.j., dan Haliwell. 2000. Tea Flavanoid: Their Function, Utilization and Analysis. *Journal of Food Science and Tecnology*, (11): 152-160.
- Watanabe, S., Kurihara, K., dan Sakanaka, S. 2009. Effects Of Catechin-Rich Green Tea On Blood Lipid Profiles And Antioxidant Capacity In Healthy Volunteers. *Journal of the American College of Nutrition*, 28(2): 233-240.
- Werkhoven J. 1974. Tea Processing. Agricultural Services Bulletin No. 26. Food And Agriculture Organization of The United Nations Rome.
- Widyanita, T. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Sensorik Gula Cair Hasil Ekstraksi Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). [Skripsi]. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Winangadi, S., Wulandari, I. N., dan Handayani, E. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasi Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) terhadap Kualitas Teh Celup Herbal. *Jurnal Pangan*, 30(2), 272-280.
- Winarno, F.G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, W. 2007. Teh: Khasiat dan Pengolahannya. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiratna, G., Rahmawati, dan Linda R. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 7(2): 69-73.
- Wulandari, A., Nunuk, S.R., dan Wahyu, P. 2016. Identifikasi Antioksidan Jelly Dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau dari Berbagai Merek. *Jurnal Magistra*, 28(95): 74-81.
- Yani, E. M. 2012. Konsumsi Teh dan Efeknya terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(2): 104-109.

- Yuan, T., Sun, T., dan Li, H. 2013. Effects Of Green Tea Catechins And Their Derivatives On Obesity And Metabolic Syndrome. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 24(6): 373-385.
- Yulianti, D., Susilo , B., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Lama Ekstraksi dan Kosentrasi Pelarut Etanol terhadap Sifat Fisik, Kimia Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) dengan Metode *Microwave Asisted Extraction* (MAE). *Bioproses Komoditas Tropis*, 2 (1).
- Yulianti, E. S. 2014. Pemanfaatan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis Alami pada Pembuatan Sirup Buah Markisa (*Passiflora edulis Sims*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2): 148-153.
- Yuniarifin, H., Bintoro VP., dan Suwarastuti A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1): 55-61.

