

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. Minuman Serbuk Tradisional. Jakarta. 6 hal.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 3945-2016. Teh Hijau. Jakarta. 21 hal.
- Alsuhendra. 2004. Daya Anti-Aterosklerosis Zn-Klorofil Turunan Klorofil dari Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) pada Kelinci Percobaan. [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anariawati. 2009. Studi Eksperimen Pembuatan Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*) Dengan Menggunakan Jumlah Gula Yang Berbeda Sebagai Minuman Berkhasiat. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang. 102 hal.
- Anditasari, D., S. Kumalaningsih, A. F. Mulyadi. 2014. Potensi Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) sebagai Serbuk Pewarna Alami (Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk). [Jurnal]. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 1195 – 1202.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Andalas University Press. Padang. 124 hal.
- Anggraini, T. 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- Ardheniati, M. 2008. Kinetika Fermentasi Pada Teh Kombucha Dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 77 hal.
- Aryanti, N., A. Nafiunisa, F. M. Willis. 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Klorofil dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) sebagai Pewarna Pangan Alami. [Jurnal]. Universitas Diponegoro. Semarang. Vol 5 (4): 129-135.
- Asri, A. A. 2014. Pengaruh Panambahan Bubuk Vanili (*Vanilla planifolia*) terhadap Sifat Fisika-Kimia dan Organoleptik Serbuk Instan Teh Hijau yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 62 hal.
- Astuti, Y. N. 2009. Uji Aktivitas Penangkap Radikal DPPH Oleh Analog Kurkumin Monoketon Dan N-Heteroalifatik Monoketon. [Jurnal]. Universitas Muhammadiyah, Surakarta. Surakarta. Vol 10 (2): 36-42.

- Astuti, D. P. 2018. Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Sirih Merah (*Piper crocatum*), Cassia Vera (*Cinnamomum burmanii*), dan Stevia (*Stevia rebaudiana*, Bertoni). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 61 hal.
- Ayu, M. F. W., U. Rosidah, dan G. Priyanto. 2016. Pembuatan Sambal Cabai Hijau Instan Dengan Metode Foam Mat Drying. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang. 25 hal.
- Bunardi, C. 2016. Kualitas Minuman Serbuk Daun Sirsak (*Annona muricata*, L) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. [Skripsi]. Universitas Adma Jaya. Yogyakarta.
- Dahlia, D., W. Pangkahila, G. M. Aman, J. Alex, N. T. Suryadhi, dan I. S. Iswari. 2017. Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) Oral Mencegah Dislipidemia pada Tikus (*Rattus novergicus*) Jantan Galur Wistar yang Diberi Diet Tinggi Lemak. [Jurnal]. Program Magister Program Studi Ilmu Biomedik Program Pasca Sarjana Universitas Udayana. Bali. Vol 1 (1): 17-24.
- Djadi. 2014. Pengembangan Tanaman Pemanis *Stevia rebaudiana* Bertoni di Indonesia. [Jurnal]. Perspektif. Balai Penelitian Tanaman Pemanis Dan Serat. Malang. Vol. 13 (1): 25-33.
- Eden, T. 1965. *Tea*. Longmans, Green and Co. LTD. London. 205 hal.
- Effendi, D. S., M. Syakir, M. Yusron, dan Wiratno. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Teh. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. Departemen Pertanian Republik Indonesia. Bogor. 71 hal.
- Estiasih, T. dan E. Sofiah. 2009. Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluak (*Pinguim edule reinw.*) Selama Pengeringan dan Pemasakan. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. 10 (2): 115-122.
- Ghazi, I., B. Wicaksono, dan Abdullah. 2013. Penghilangan Warna Coklat Larutan Gula Stevia Menggunakan Karbon Aktif. [Jurnal]. Jurusan Teknologi Kimia dan Industri. Universitas Diponegoro. Semarang. Vol 2(4): 198-204.
- Gross J. 1991. *Pigments in Vegetable, Chlorophylls and Carotenoids*, New York (US): Van Nostrand Reinhold.
- Harborne, J. 1987. Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Hariadi, H. 2017. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik “Cookies” Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Brokoli (*Brassica oleracea* L.) dengan

Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.). *Jurnal Agrotek Indonesia* vol 2 (2): 98-105 (2017). ISSN: 2580-2747.

Hartomo, A. J., dan M. C. Widyatmoko. 1993. Emulsi dan Pangan Instan Ber-Lesitin, Cetakan I. Andi Offset. Yogyakarta.

Hatasura, R.N. 2004. Pengaruh Jenis Bahan Pengisi dan Pemanis terhadap Minuman Instan dari Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia*) dan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia, Volume II, Yayasan Sarana Wana Jaya. Diedarkan oleh Koperasi Karyawan, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta.

Hortenstener, S., dan B. Krautler. 2011. Chlorophyll breakdown in higher plants. *Biochimica et Biophysica Acta-Bioenergetics*. 1.807(8): 977-988.

Hutabarat, M. P. 2019. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Fungsional Ekstrak Daun Kluwih (*Artocarpus Camansi*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 62 hal.

Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. Second edition. A. Chapman and Hall Food Science Book.

Indrasti, D., N. Andarwulan, E. H. Purnomo, dan N. Wulandari. 2019. Klorofil Daun Suji: Potensi dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Alami. [Jurnal]. Ilmu Pertanian Indonesia. Indonesia. Vol. 24 No. 2: 100-106.

Isdianti, F. 2007. Penjernihan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) dengan Ultrafiltrasi Aliran Silang [Skripsi]. Bogor (ID). IPB. Bogor. 80 hal.

Karim, A. A. dan C. C. Wai. 1999. Foam Mat Drying Starfruit (*Avverrhoa Carambola* L) Puree. Stability And Air Drying Characteristics. [Jurnal]. Jurusan Food Chemistry. Malaysia. Vol 64: 337-343.

Karori, S. M., F. N. Wachira, J. K. Wanyoko, dan R. M. Ngure. 2007, Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products, *African Journal of Biotechnology*. Africa. Vol 6(19): 2287-2296.

Keng, H. 1969. *Orders and Families of Malayan Seed Plants*. University of Malayan Press. Kuala Lumpur. 431 hal.

Kumalaningsih, S. dan Suprayogi, 2005. *Tekno Pangan Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 48 hal.

- Lutan, A.R. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Serbuk Instan Blewah (Cucurbita melo). [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 61 hal
- Maeda, Y., M. Ema, K. I. Shibuichi. 2007. In vitro and in vivo anti-allergic effects of benifuuki green tea containing 0-methylated catechin and ginger extract enhancement. *Cytotechnology*. 55:135-42.
- Maeda, Y., M. Ema, K. I. Shibuichi. 2007. In Vitro and In Vivo Anti-Allergic Effects of Benifuuki Green Tea Containing 0-methylated catechin and ginger extract enhancement. *Cytotechnology*. 55:135-42.
- Marinova, G., V. Batcharov. 2011. *Evaluation the Method Determination of the Free Radical Scavenging Activity By DPPH*. *Jurnal of Agricultural Science*. Vol. 17 No. 1 Hal 11-24.
- Melkhianus, H. P., N. Happy, H. Nuddin, dan Soemarno. 2013. *Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Hipokotil Mangrove (Bruguiera gymnorrhiza) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim*. *Indonesia Green Technology Journal*. Vol. 2 No. 1 Hal: 56-70.
- Muchtadi, D., N. S. Palupi, dan M. Astawan. 1993. *Metabolisme Zat Gizi, Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia Jilid II*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 476 hal.
- Mulyasari, M. 2016. Ekstraksi Klorofilid dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) dan Aplikasinya sebagai Fotosensitizer dalam Fotoreduksi Ion Fe (III). [Skripsi]. Program Studi Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 40 hal.
- Nasution, Z. dan W. Tjiptadi. 1975. Pengolahan Teh. Bogor: Teknologi Industri Pertanian Fateta IPB. Bogor.
- Nollet, L. M. L. 2000. *Food Analysis by HPLC*, second edition, Marcel Dekker Inc., New York, USA.
- Pandey, K. B. Rivzi, S. I. 2009. *Plant Polyphenols as Dietary Antioxidants in Human Health and Disease*. [Internet]. [diunduh 29 Juli 2019]. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*. Vol 2 No. 5: hal 270-278.
- Parwata, M. O. A. 2016. *Antioksidan*. Program Pascasarjana Universitas Udayana. Bali. 54 hal.
- Pathare, P.B, and U. L Opara. 2013. Color Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods. *Food Bioprocess Technology* (2013), 6 (1): 36-60.

- Peckham, G. C. 1969. *Foundation of Food Preparation*. 2nd Edition. The Mac Millian Co. Callier Mac Millan Ltd. London.
- Prangdimurti, E. 2007. Aktivitas Antioksidan dan hipokolesterolemik Ekstrak Daun suji (*Pleomole angunstifolia* N.E. Brown). [Jurnal]. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan IPB. Bogor. Vol 17(2): 79-86.
- PT. KBP Chakra. 2015. *Grade Teh Hijau*. www.chakratea.com. Diakses tanggal 15 Mei 2019.
- Pumilia G, M. J. Cichon, J. L. Cooperstone, D. Giuffrida, G. Dugo, S. J. Schwarts. 2014. Changes in chlorophylls, chlorophyll degradation products and lutein in pistachio kernels (*Pistacia vera* L.) during roasting. *Food Research International*. 65:193-198. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.05.047>.
- Rajkumar, P., R. Kailappan, R. Viswanathan, G.S.V. Raghavan dan C. Ratti. 2007. Foam-mat Drying of Alphonso Mango Pulp. [Jurnal]. Departement of Bioresource Engineering, McGill University. India. Vol 25: 357-365.
- Ramesh, K., V. Singh, dan N. M. Mageji. 2006. Cultivation of stevia [*Stevia rebaudiana* (Bert.) Bertoni]: a comperhensive review. *Advance in Agronomy*. 89: 137– 177.
- Ratnani, R. D., dan R. Anggraeni. 2005. Ekstraksi Gula Stevia Dari Tanaman *Stevia Rebaudiana* Bertoni. [Jurnal Momentum]. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim. Semarang. Vol 1(2): 27-32.
- Schabert, S. dan T. Hofmann. 2005. Molecular Definition of Black Tea Taste By Means Of Quantitative Studies, Taste Reconstitution and Omission Experiment. [Jurnal]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Universitat Munster. Germany. Vol 53 (13): 5377-5384.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan S. M. Puspita. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sharief, D. A. 2006. Optimasi Proses Ekstraksi dan Pengeringan Semprot pada Teh Hijau Instan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor. 88 hal.
- Soekarto, S.T. 1990. *Penilaian Organoleptik*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 357 hal.
- Susanti, Y. 1 dan D. R. P. Widya. 2014, Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora adulisf. Edulis Sims*) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan). [Jurnal]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang. Vol 2(3): 170-179.

- Susanty, dan B. Fairus. 2016. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi Dan Refluks Terhadap Kadar Fenolik Dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea Mays L.*) [Jurnal]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya Malang. Vol 5(2).
- Sutarna, T. H., F. Alatas, N. A. Hakim. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis, L*) sebagai Bahan Aktif Pembuatan Sediaan Krim Tabir Surya. [Jurnal]. Fakultas Farmasi. Universitas Jenderal Achamd Yani. Bandung. Vol 4 (2): 32-35.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). [Jurnal]. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 8-9.
- Teranishi, R. dan I. Hornstein. 1995. Processing of TEA. Food Rev. Int, II (3), 409-434.
- Tuminah, S. 2004. Teh (*Camellia Sinensis O.K. v. Assamica (mast)*) sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Pemberantasan Penyakit. [Jurnal]. Cermin Dunia Kedokteran. Vol 14(4): 24-25.
- Werkhoven, J. 1974. *Tea Processing*. Agricultural Services Bulletin No. 26. Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome. 214 hal.
- Wibella, N. 2016. Stabilitas Mikroenkapsulat Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*, N. E. Brown) terhadap Perlakuan Pemanasan dan pH. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 71 hal.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2005. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 120 hal.
- Yilmaz, C., dan V. Gokmen. 2016. Chlorophyll. Di dalam: Caballero, B., P, M. Finglas and F. Toldra. (editor). *Encyclopedi of Food and Health*. U. K. Elsevier. Pp 37-41.

Yusni, T. Husni, T. H. Achmad. 2015. Aktivitas Polifenol Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L) O. Kuntze) Sebagai Imunomodulator melalui Respons Supresi Immunoglobulin E (IgE) pada Rinitis Alergika. [Jurnal]. Fakultas Kedokteran Universitas Padjadjaran. Bandung. Vol 47 No. 3: 160-166.

Zakaria, F. R. 2005. *Sintesis Senyawa Radikal dan Elektrofil dalam dan Oleh Komponen Pangan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi. IPB. Jakarta.

