

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik Sumbar. 2020. Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Jenderal Hortikultura.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Indonesia 2020. Produksi Tanaman Buah-buahan. Jakarta. Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008. Kembang Gula Keras.
- Ajje, 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.
- Alexandro, Sidabalok, I., & Hermalena, L. 2020. Karakteristik Mutu Hard Candy dan Aktivitas Antioksidan dengan Penambahan Ekstrak Buah Srikaya (*Annona squamosa* L.). *Jurnal Pionir LPPM. Kisaran: Universitas Asahan*, 7(3): 39–47.
- Ananda, F. J. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Cassia Vera Terhadap Karakteristik Mutu *Hard Candy*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2): 163–167.
- Anggraini, P. D. 2017. Proses dan Manfaat Teh. Padang: Andalas University Press.
- Anggraini, T., Febrianti, F., & Ismanto, S. D. 2016. Black Tea With Averrhoa Bilimbi L Extract: a Healthy Beverage. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9: 241-252.

- Alprialdi, F. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Mint (*Mentha piperita*) terhadap Karakteristik Permen Keras Daun Kelor (*Moringa oleifera*). [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Aprillia, D. F. 2025. Pengaruh Variasi Konsentrasi Gula dan Sari Buah Markisa terhadap Kualitas Teh Kombucha dari Teh Hitam Jenis *Broken Mixed*. [Skripsi]. Padang: Teknologi Indutri Pertanian. Universitas Andalas.
- Arif, M. 2022. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Karakteristik Permen Keras. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Armin, F., Ermadani, Roslinda., dan Rasyid. 2014. Analisis Senyawa Fenolat dan Uji Aktivitas Antioksidan Buah Markisa (*Passiflora edulis* Sims) secara Spektrofotometri Visible. Jurnal Farmasi Higea. 6(2): 117-128.
- Balittri, J. T. 2013. Perkebunan Warta. Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 19(3), 12-16.
- Cahyono, B. 2017. Meraih Keuntungan dari Berkebun Markisa Budidaya Intensif Pertanian Organik dan Anorganik. Bandung: Srikandi Empat. 112 hal.
- Damayanti, N. W. E., Abadi, M. F., & Bintari, N. W. D. 2020. Perbedaan Jumlah Bakteri Pada Wanita Lanjut Usia Berdasarkan Kultur Mikrobiologi Menggunakan Teknik Cawan Tuang dan Cawan Sebar. Meditory. [diakses 12 Juli 2025]. <https://Scholar.Google.Co.Id/Citations?User=Xboyitmaaaaj&Hl=En>
- Erwinda, M. D. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 54-64.

- Fianti, S. 2011. Khasiat Buah Markisa. [diakses 10 September 2024]. <http://atikofianti.wordpress.com>.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. 3(2): 50-54.
- Firdaus, F., Vicky, A. K., dan Fajriyanto. 2014. Variasi Kadar Sukrosa sebagai Bahan Pemanis dalam Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis* var. F.). Jurnal Teknoin. 20(4): 1-13.
- Gandapurnama, B. Begini Siasat Membangkitkan Kejayaan Teh Indonesia. [diakses 9 September 2024]. <http://M.Detik.Com/Finance/Read/2015/03/25/193935/286721/4/Beginisiasat-Membangkitkan-Kejayaan-Teh-Indonesia>.
- Gardjito, T. 2011. Teknologi Pengolahan Teh. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Gilang, M. S. 2019. Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Permen Keras . [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Gunawan, W., & Silvia Loren Br Sinaga, W. 2022. the Effect of the Additional Lime and Eucalyptus Globulus Essential Oil Toward Antioxidants Activity and Organoleptics of Black Tea Steeping. FASTJurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology), 6(1), 43. [diakses 9 Juli 2025] [DOI: 10.19166/jstfast.v6i1.5263](https://doi.org/10.19166/jstfast.v6i1.5263).
- Habiburrohman, D., & Sukohar, A. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia pada Polifenol Teh Hijau. Jurnal Agromedicine Unila, 5(2): 587–591.
- 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.
- Handayani, W. R. 2015. Karakteristik Hard Candy dengan Penambahan Sari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*, H.) [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 54 hal.
- Hutagalung, F. S., Dewi, K. H., dan Sidebang, B. 2019. Effects of Heating and Sugar on the Quality of Hard Candy Made of Syrup Kalamansi Sideproduct. Jurnal Agroindustri, 8(2): 97–104.
- Inti, K. 2008. Teh Herbal Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Irharni, I., Pandia, S., Purba, E., dan Hasan, W. 2017. Kajian Akumulator Beberapa Tumbuhan Air Dalam Menyerap Logam Berat Secara Fitoremediasi. Jurnal Serambi Engineering, 1(2): 75- 84. [diakses 10 Juli 2025] doi: <https://doi.org/10.32672/jse.v1i2.498>
- Jackson, E. 1995. Sugar Confectionery Manufacture. Blackie Academic and Professional. London. Pp: 400.
- Karsinah, F. H. Silalahi, dan A. Manshur. 2010. Eksplorasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Tanaman Markisa. Balitro Solok Sumbar. J. Hort.
- Kaswar, A. B., Andi, A. N, R., dan Fatiah., dan Nurjannah. 2020. Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Markisa Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan Berbasis Pengolahan Citra Digital. Jurnal JESSI. 1(1): 1-8.
- Kipdiyah,S., Hubueis, M., & Suharto, B. 2013. Strategi Rantai Pasok Sayuran Organik Berbasis Petani di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Manajemen IKM Jurnla Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah,8: 99-114.

- Kartini, S. 2020. Analisis Cemarkan *Staphylococcus Aureus* Pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tampan Pekanbaru. *Journal of pharmacy and science*, 3(2), 12-17.
- M. Sugiarto, 2013. "Perencanaan Unit Pengawasan Mutu pada Pabrik Pengolahan Teh Hitam CTC dengan Kapasitas Bahan Baku 14 Ton/Hari," *J Conserv Dent*. 2013, vol. 16, no. 4.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1): 1-10.
- Mandei, J. H., Nuryadi, A. M. 2019. Pengaruh pH Sari Buah Pala terhadap Kandungan Gula Reduksi dan Tekstur Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 11(1), 19-30.
- Mandei, J.H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(1): 1-10.
- Maslacha, N. 2021. "Karakteristik Fisikokimia Hard Candy Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) dengan Bunga Telang (*Clitoria ternates*) sebagai Pewarna Alami". [Skripsi]. Fakultas Pertanian Perternakan. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mulyaningsih, T. R. 2011. Analisis Kandungan Unsur Esensial dan Toksik Dalam Teh dan Air Seduhannya dengan Aktivasi Neutron. *Jurnal Teknologi Reaktor Nuklir Tri Dasa Mega*, 13(2): 123-132.
- Mursalim. 2018. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjual-belikan di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 9(1), 56-61.
- Mustafidah, D. 2022. Teknologi Pengolahan Permen Keras Berbasis Sukrosa dan Sirup Glukosa dengan Bahan

- Tambahan untuk Meningkatkan Cita Rasa dan Tekstur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri*, 12(1), 45-53.
- Naibaho, B., Hutajulu, M. F., & Pandiangan, S. 2021. Pengaruh Perbandingan Sukrosa dan Sirup Glukosa Serta Konsentrasi Sari Senduduk Bulu (*Clidemia hirta* L.) terhadap Mutu Hard Candy. *Jurnal Visi Eksakta (JVIEKS)*, 2(1): 1-20.
- Nanthini, D. 2017. Klasifikasi Ilmiah Teh (*Camellia sinensis* L.). Malang: *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Universitas Brawijaya, 2(2): 117-121.
- Natalia S. J., Magali, M. 2014. Changes in the Aroma of Organic Passion Fruit (*Passiflora edulis* Sims f. *flavicarpa* Deg.) During Ripeness. *Jurnal Food Science and Technology*, 59(2014): 612-620.
- Nur Afdella, Y. (2024). Pembuatan Permen Keras dengan Beberapa Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Oleoresin Kulit Jeruk Lemon Sebagai Essens. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Flavour. IPB. Bogor.
- Ozel, B., Kuzu, S., Marangoz, M.A., Dogdu, S., Morris, R.H., Oztop, M.H. 2024. Hard Candy Production And Quality Parameters: A Review. *Open Research Europe*, 26(4):60.
- Pandiyan, J., Mahboob, S., Govindarajan, M., Al-Ghanim, K. A., Ahmed, Z., Al-Mulhm, N., & Krishnappa, K. 2021. An Assessment Of Level Of Heavy Metals Pollution In The Water, Sediment And Aquatic Organisms: A Perspective Of Tackling Environmental Threats For Food Security. *Saudi Journal Of Biological Sciences*, 28(2): 1218-1225.

- Pantiarti, R, E. 2016. Uji Sitoksisitas Perasan Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis* F.) terhadap Lini Sel Kanker Payudara T47D. [Skripsi]. Semarang: Universitas Islam Agung.
- Pramana, A. D. 2021. Analisa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Serbuk Teh Hitam Buah Markisa Kuning (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*). [Skripsi]. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Pratiwi, N. 2012. Analisis Kadar Natrium Benzoat dalam Sirup Markisa dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. [Skripsi]. Makasar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar.
- Pujilestari, S. & Agustin, I. 2017. Mutu Permen Keras dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. Jurnal Konversi, 6(2): 55-64.
- Puspita, D. 2022. Pengaruh Perbandingan Sukrosa dan Isomalt terhadap Karakteristik Permen Keras Rendah Kalori. [Skripsi]. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bukit Jimbaran
- Putra, A. A. 2010. Karakteristik Morfologi Tanaman Teh (*Camellia sinensis* L.) di Kebun Teh PT. Perkebunan Nusantara VI Kaligesit Kabupaten Wonosobo. Jurnal Agroteknologi, 2(1): 43-50.
- Putra, A. B. 2010. Karakteristik Tanaman Teh dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Teh. Jurnal Pertanian Tropis, 15(2): 45-52.
- Putri, I. A., Sholikah, S. A., Mubasyiroh, M., Prasetyo, O. B., Aini, N., & Yulianti, E. 2024. Teh Hitam Camellia Sinensis dan Manfaatnya untuk Kesehatan Pendekatan Berbasis Sains dan Nilai Islam. Es-Syajar: Journal of Islam. Science and Technology Integration. 2(2): 233-260.
- Putri Swastihayu, I. D. 2014. Kualitas Permen Keras dengan Kombinasi Ekstrak Seraiwangi (*Cymbopogon nardus* L.

- Rendle) dan Sari Buah Lemon (*Citrus limon* L.). Jurnal Teknobiologi: 1-15.
- Rahmatika. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolasia speciosa*, Horan) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. 57 hal.
- Raskita, S. 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). Jurnal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan. Vol 1. No 1.
- Rifqi, M., Sumantri, N.O., Amalia, L. 2022. Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, Serta Uji Hedonic Pada Hard Candy dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*), Sukrosa, Dan Madu. Jurnal Agroindustri Halal, 8(1): 75-85.
- Ririn, A. 2016. Perbaikan Kualitas Produk Teh di PTPN VI Kebun Danau Kembar dengan Pendekatan Lean Six Sigma. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Rizkianto, W., Kunarto, B., & Pratiwi, E 2022. Formulasi Teh Celup Berbasis Teh Hitam (*Camellia Sinensis* L.) Mutu Bohea dengan Daun Peppermint (*Mentha piperita* L.) terhadap Aktivitas Antioksidan.
- Rohdiana, R. 2015. Klasifikasi dan Kualitas Teh Berdasarkan Kadar Kafein dan Polifenol. Jurnal Agroteknologi Universitas Islam Indonesia, 16(2): 227-234.
- Rochman, J., Siswoyo, T. A., & Ratnadewi, A. I. 2016. Studi Aktivitas Antioksidan dan Inhibitor A-Glukosidase Ekstrak Fenolik Daun Bungur (*Lagerstroemia speciosa*) dari Taman Nasional Meru Betiri Antioxidant Activity Study And A-glucosidase Inhibitor Phenolic Leaf Extract Bungur (*Lagerstroemia speciosa*) F. Ilmu Dasar, 17(1): 39-46.
- Sahlan, M., Atikah Ridhowati, A., Hermansyah, H., Wijanarko, A., Rahmawati, O., Pratami, D.K. 2019. Formulation Of Hard

Candy Containes Pure Honey As Functional Food. AIP Conference Proceedings 2092, 040010 (2019); [diakses 4 Juli 2025]. <https://doi.org/10.1063/1.5096743>.

- Samudra, M. G. 2019. Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Permen Keras. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Santoso J. 2008. Petunjuk Teknik Pengolahan Teh, Bandung: Pusat Penelitian Teh dan Kina, 4 (9): 24- 30.
- Santoso, A. I. 2019. Identifikasi Mutu Teh (*Camellia sinensis* L.) Orthodox Produk Ptpn VIII Rancabali Bandung Menggunakan UV-VIS Spectroscopy dan Kemometrika.
- Sartika, F. 2019. Daya Hambat Air Kelapa (*Cocos nucifera*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi* dan *Escherichia coli*. Jurnal Surya Medika, 4(2): 12–16.
- Savitri, K. A. M., Widarta, I. W. R., & Jambe, A. A. G. N. A. 2019. Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) Terhadap Karakteristik Teh Celup. J. Ilmu dan Teknol. Pangan, 8(4): 419-429.
- Setyamidjaja, Djoehana. 2000. Teh: Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen. Yogyakarta: 130-132.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2018. Analisis Sensori Industri Pangan dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Sigit, Y.P. 2016. Eksperimen Pembuatan Hard Candy dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Siman, A. R. 2016. Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Yoghurt dari Kombinasi Sari Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*)

dan Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora Edulis Var.*). [Skripsi]. Depok: Universitas Atma Jaya.

Simbolon, D. T. 2016. Perbandingan Sari Buah Markisa dengan Sari Buah Belimbing dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Permen Jelly. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.

Soegianto, A. 2023. Dampak Logam Berat terhadap Biologi Ikan. Nasya Expanding Management. Bogor. 172hlm

Soekarto. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. 158 hal.

Sofranman Halawa, N., dan Widyasaputra, R. 2023. Pembuatan Saribuah Campuran Parijoto "*Medinilla Magnifica*" dengan Sari Buah Markisa "*Passiflora Ligularis*" sebagai Perasa Alami. AGROFORETECH, 1(1), 506-519.

Sophia, E. A 2023. Kandungan Logam Timbal (Pb), Tembaga (Cu) Dan Kadmium (Cd) Pada Ikan Baji-Baji *Grammoplites Scaber* (Linnaeus, 1758) yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai Lempasing. [Skripsi]. Lampung: Universitas Lampung.

Sofranman Halawa, N., & Widyasaputra, R. 2023. Pembuatan Saribuah Campuran Parijoto "*Medinilla magnifica*" dengan Sari Buah Markisa "*Passiflora ligularis*" sebagai Perasa Alami. *Agroforetech*, 1(1): 506-519.

Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C., dan Rustamsyah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Mutu Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L) O .Kuntze). J. Penelitian Teh dan Kina, Indonesia 18 (2): 95–100.

Sundari, & Fadhlani. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Sediaan Kosmetik Lotion X Di Jurnal Biologica Samudra, [diakses 19 Juli 2025 <https://Ejurnalunsam.id/Index.php/Jbs/Article/View/1524>

- Suseno, R., 7 dan Setiyandi, N. B. 2023. Karakteristik Campuran Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Jurnal Pangan dan Gizi ,13(2):70-87.
- Tamaka, C. A., Djarkasi, G. S., & Moningga, J. S. 2016. Sifat Kimia Dan Tingkat Kesukaan Permen Keras (*hard candy*) Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt famili *Myristicaceae*). In Cocos (Vol. 7, No. 5).
- Tambunan, N. A. 2019. Karakteristik Sifat Fisik Kembang Gula Keras dari Minyak Eucalyptus grandis. [Skripsi]. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara.
- Tri, L. 2024. Karakteristik Permen Keras Air Kelapa Tua dengan Penambahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Tripathi, S., Singh, N., Mali, S., Naik, J. R., & Pritesh, S. M. 2017. Sugarcane/sugarcane Juice Quality Evaluation by FT-NIR Spectrometer. Int. J. Curr. Microbiol. Appl. Sci, 6(8): 3025-3032.
- Ulfa. 2021. Mengenal Ragam Cemaran Pada Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT). Yogyakarta: Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta.
- Ustundag, O. G., Ersan, S., Ozcan, E., Ozcan, G., Kayra, N., Ekinci, E. Y. 2016. Black Tea Processing Waste as a Source of Antioxidant and Antimicrobial Phenolic Compounds. J. Eur Food Res Technol 1(1): 1-10
- Varzakas, T., Labropoulos, A., & Anestis, S. (Eds.). 2012. Sweeteners: Nutritional Aspects, Applications, and Production Technology. CRC press.

- Vella, S. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jamblang (*Syzygium cumini* L.) terhadap Karakteristik Permen Keras [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Wahyuni R. 2011. Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) dan Prakiraan Biaya Produksi. Teknol Pangan Media Inf dan Komun Ilm Teknol Pertanian: 1(1).
- Wahyuni, T. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Markisa dengan Pepaya dan Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen (*Hard Candy*). [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Wibowo, N. K., Rudyanto, M., & Agus Purwanto, D. 2022. Aktivitas antioksidan teh Hijau dan Teh Hitam. *Camellia: Clinical, Pharmaceutical, Analytical and Pharmacy Community Journal*, 1(2): 48–55.
- Wilandika, L., & Vita, P. 2017. Pengaruh Suhu terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana*. Vol 13(2): 37-44.
- Winarsi, W. 2007. Teh: Khasiat dan Pengolahannya. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Xiao, Kunbing. 2022. The Flow Of Bohea (The Tea Trade In The Indian Ocean World) (Seventeenth To Nineteenth Centuries) Dalam *Cargoes In Motion: Meteriality And Connectivity Across The Indian Ocean* (Pp.71 – 88) Ed. Snepel, Burkhard Dan Verne, Julia. Ohio University Press, Ohio.
- Y. Sudaryat, M. Kusmiyati, C. Ratu Pelangi, A. Rustamsyah, and D. Rohdiana. 2015. “Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia,” *J. Penelitian Teh dan Kina*, 18(2): 95–100.

- Yani, E. M. 2012. Konsumsi Teh dan Efeknya terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(2): 104-109.
- Yazakka, I.M., W.H.Susanto. 2015. Karakterisasi Hard Candy Jahe berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 1214-1223.
- Yon, S. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Hard Candy. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Yunita Maharani, D. 2016. Formulasi Bahan Pengenyal dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Black Mulbeery (*Morus nigra*). Bandung: Universitas Pasundan.
- Zahro, F., 2014. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Fermentasi Markisa Ungu (*Passiflora edulis* var. *Sims*) sebagai Penghasil Eksopolisakarida. [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Zelin, A. P. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cassiavera*) terhadap Kualitas Permen Keras (*Hard Candy*). [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas).

