

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarsasi Nasional. 2013. SNI 01-3836-2013. Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarsasi Nasional. 2009. SNI 01-7388-2009. Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarsasi Nasional. 2011. SNI 01-3143-2011. Minuman Teh dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Kimia Valensi* 1 (2): 130-136.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Pusat. Jakarta.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- Anggraini, T., Dewi, Y.K., Sayuti, K. 2017. Karakteristik *Sponge Cake* Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri* 7 (2): 123-136.
- Arif, H. 2003. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ashari, S. 2004. *Biologi Reproduksi Tanaman Buah - buahan Komersial*. Bayumedia Publishing. Malang.
- Balitjestro. 2015. Mengenal Beberapa Jeruk dari Sumatera. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/mengenal-beberapa-jeruk-dari-sumatera/>. Diakses pada tanggal 9 Oktober 2019.
- Bambang dan Kartika. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Firdausi, Failisnur, dan Diza, Y.H. 2011. Potensi Pigmen *Cassia vera* pada Minuman Jahe Instan sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Litbang Industri* 1 (1): 15-21.

- Hajrah, W.O. 2009. Mempelajari Propile Sensori Jeruk Keprok Batu 55 (*Citrus reticulata blanco*), Keprok Blinyuu (*Citrus reticulata blanco*), Manis Puntun (*Citrus sinensis osbeck*), serta Manis Valencia (*Citrus sinensis osbeck*) dengan Analisis Sensori Deskriptif. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hambali, E., Nasution, M.Z., dan Herliana, E. 2006. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hartiati, A., Sri, M., dan Puspendari, D. 2009. Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Agrotekno* 15 (1): 20-24.
- Hatta, S. 1992. *Budidaya Coklat, Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hassan, O. dan Fan, L.S. 2005. The Anti-oxidation Potential of Polyphenol Extract from Cocoa Leaves on Mechanically Deboned Chicken Meat (MDCM). *LWT Food Science and Technology* 38: 315-321.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. 2005. Effect of genotype and treatment on the antioxidant of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98: 529-538.
- Juanda, D., Budiana, W., dan Ridwan, I.M. Tanpa Tahun. Penetapan Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan dari Jus Buah Lima Spesies Jeruk (*Citrus* sp.). *Jurnal Farmasi Galenika* 2 (1): 36-42.
- Karmawati, E., Mahmud, Z., Syakir, M., Munarso, J., Ardana, K., dan Rubiyono. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kakao*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber Manfaat, Cara Penyediaan, dan Pengolahan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kosmiatin, M., dan Husni, A. 2018. Perakitan Varietas Jeruk Tanpa Biji Melalui Pemuliaan Konvensional dan Non Konvensional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 37 (2): 91-100.
- Kosmiyatun, M., dan Jos, B. 2008. Ekstraksi Asam Sitrat dan Asam Oksalat: Pengaruh Trioctylamine sebagai *Extracting Power* dalam Berbagai Solven Campuran terhadap Koefisien Distribusi. *Jurnal Reaktor* 12 (2): 107-116.

- Lova, C. Y. 2014. Pembuatan Minuman Fungsional Teh Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Bercita Rasa Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Lukito, A. M., Mulyono, Tetty, Y., Iswanto, H., dan Ridwan, N. 2010. *Budidaya Kakao*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Marinova, G., Batcharov, V. 2011. Evaluation The Method Determination of The Free Radical Scavenging Activity By DPPH. *Journal of Agricultural Science* 17 (1): 11-24.
- Muawanah, A., Sad'duddin, A., Sukandar, D., Radiastuti, N., dan Djajanegara, I. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) dalam Formulasi Permen Jelly. *Jurnal Valensi* 2 (4): 526-533.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung.
- Novita, R., Hamzah, F., dan Restuhadi, F. 2016. Optimalisasi Konsentrasi Sukrosa dan Amonium Sulfat pada Produksi *Nata de citrus* Menggunakan Sari Jeruk Afkir. *Jom Faperta* 3 (2): 1-14.
- Novitasari, R. 2018. Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman. *Jurnal Teknologi Pangan* 7 (2): 1 - 8.
- Osman, H., Nasarudin, R., dan Lee, S.L. 2004. Extracts of cocoa (*Theobroma cacao* L) leaves and their antioxidant potential. *Food Chemistry* 86: 41 - 46.
- Padayatty, S.J., Katz, A., Wang, Y., Eck, P., Kwon, O., Lee, J., Chen, S., corpe, C., Dutta, A., Dutta, S.K., dan Levine, M. 2003. Vitamin C as an Antioxidant Evaluation of Its Role in Disease Prevention. *Journal of The American Collage of Nutrition* 22 (1): 18-35.
- Puspandari, N., dan Ani, I. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 5 (2): 106-112.
- Poedjiwidodo, M. S. 1996. *Sambung Samping Kakao*. Trubus Agriwidya. Jawa Tengah.
- Pracaya. 2000. *Jeruk Manis, Varietas, Budidaya, dan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prahasta, A. 2010. *Agribisnis Jeruk*. Pustaka Grafika. Bandung.

- Rauf, A., Pato, U., Dan Ayu, D.W. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Panelis Teh Bubuk Daun Alpukat (*Persea americana* Mill.) Berdasarkan Letak Daun Pada Ranting. *Jom Faperta* 4 (2): 1-12
- Saputra, A. 2016. Pengaruh Berbagai metoda Pengolahan Daun Kakao (*Theobroma cacao* L.) terhadap Mutu Serbuk Teh Daun Kakao. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Teh Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Supriyanto, Darmadji, P., dan Susanti, I. 2014. Studi Pembuatan Teh Daun Kakao (*Thebroma cacao L*) sebagai minuman penyegar. *Agritech* 34 (4): 422-429.
- Setiawan, A. 2017. Studi Pelapisan Lilin Lebah (*Beswax*) terhadap Kualitas Buah Jeruk Manis Pasaman (*Citrus sinensis*, L.) pada Penyimpanan Suhu Ruang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Soekarto. 1981. *Pengujian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Trilaksani. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triswandari, N. 2016. Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averhoa blimbi*) – Jahe (*Zingiber officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wahluyo. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Wariyah, C. 2010. Vitamin C Retention and Acceptability of Orange (*Citrus nobilis* var, *mircocarpa*) Juice During Storage in Refrigerator. *Jurnal Agri Sains* 1 (1): 50-55.
- Widowati, S. 2011. Potensi dan Status Minuman Tradisional sebagai Pangan Fungsional. *Seminar Nasional Pangan Fungsional* 84-89.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Wirakusumah. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wong, S. P., Leong, L. P., dan Koh, J. H. W. 2005. Antioxidant activities of aqueous extract of selected plants. *Food Chemistry* 99: 775 – 783.

Yang, X., Wang, Y., Li, K., Li, J., Li, C., Shi, X., Ko, C., Leung, P., Ye, C., dan Song, X. 2011. Cocoa Tea (*Camelia ptilophylla Chang*), a natural decaffeinated species of tea - Recommendation on the proper way of preparation for consumption. *Functional Foods* 3: 305-312.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, Padang.

