

DAFTAR PUSTAKA

- Ahadi, M.R. 2003. *Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun Rhizospora mucronata Lamk pada Ekosistem Tambak Tumpangsari, Purwakarta, Jawa Barat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Alakali, J.S., T.M. Okankwo, dan E.M, Lordye., 2008. *Effect of Stabilizer on the Physic- Chemical attributes of Thermizad Yoghurt*. African Jurnal of Biotechnology, P 153-163
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D, 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Anggraini, T., F. Febrianti, Aisman, dan S.D.Ismanto. 2015. *Black Tea With AverrhoabilimbiL Extract : A Healthy Beverage. Proceedia on Agriculture and Agricultural Science Proceedia* 9. P 241 – 252.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington. P 145.
- Apriyantono, A. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi . IPB Press
- Arifin,S. 1994, *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung, Bandung. Hal 67-70.
- Astawan, M., Kasih, A.L, 2008, *Khasiat Warna- warni Makanan*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, Hal 31
- Bambang, 1995. *Petunjuk Pengolahan Teh Hitam dan Teh Hijau*. BPTK. Gambung. Bandung. Hal 35-34.
- Conquist, A. 1981.*An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. New York. Columbia University Press.P 477.
- Crozier, A., M.N. Clifford, and H. Ashihara. 2006. *Plant secondary metabolites occurrence, structure and role in the human diet*. Blackwell Publishing. UK. P2.
- Danang, K.H. 2011. *Pengolahan Teh*. *Pengolahan Teh* <http://danangblogspotcom>. Diakses tanggal 22 juli 2019.
- Depkes RI, 1992. *Undang- Undang Kesehatan No 23 Tahun 1992. Tentang Kesehatan*. Jakarta.
- Deaville, E.R., D.I, Givens and I.M. Harvey, 2010. *Chesnut and Mimosa tannin silages: effect in sheep differ for apparent digestibility, nitrogen utilitation and losses*. Anim. Feed Sci. Technol. P 129- 138.

- Desmiaty, Y., H. Ratih., M.A. Dewi., R. Agustin.2008. *Penentuan Jumlah Tanin Total pada Daun Jati Belanda (Guazuma ulmifolia Lamk) dan Daun Sambang Darah (Excoecaria bicolor Hassk) secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. Ortocarpus*, 8: 106- 109.
- Dhawan, K.S., dan Sharma, Anupam. 2004. Passiflora. *Journal of Ethnopharmacology* Vol. 94. Hal 116-125.
- Djoehana, S. 2000. *Teh Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius. Hal 11-12.
- Erukainure, O.L., OV., Oke, A.J., Ajiboye, O.Y., Okafor. 2011. *Nutritional qualities and phytochemical constituents of Clerodendrum volubile, a tropical non conventional vegetable*. *International Food Research Journal* p 1393- 1399
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU. IPB
- Fruit Export Development Centre. 2005. Markisa. <http://www.fruitindonesia.Com> (Diakses pada 2 Januari 2019).
- Grotewold, E., 2006. *The Science of Flavonoids*, Springer Science and Business Media Inc. United States of America.
- Harbone JB. 1987. Metode Fitokimia. Edisi II. *Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terjemahan K. Padmawinata dan I. Soediro. Bandung: Penerbit ITB. Hal.152.
- Hartoyo dan Arif. 2003. *Teh dan khasiatnya bagi kesehatan*.Yogyakarta.Kanisius, Hal. 11-13.
- Indarwati, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Daun Pacar Air (Impatiens balsamina L.) dengan Variasi Metode Pengeringan dan Konsentrasi*. [Artikel Penelitian]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. Hal 40.
- Johnson dan Peterson. 1974. *Encyclopedia of Food Technology* Vol.2 : P 889-891
- Karsinah, R.C. Hutabarat dan A. Manshur. 2010. *Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika*. Sumatera Barat. Hal 47-49
- Karsinah, F. H. Silalahi, dan A. Manshur. 2007. *Eksplorasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Tanaman Markisa*; Balitro Solok Sumbar. *J. Hort.* 17(4): Hal 297-306.
- Kurniawan, R. 2015. *Faktor- faktor yang Berhubungan dengan Konsumsi Minuman Ringan dan Suplemen pada Remaja di SMUN 70 dan SMUN Jakarta Selatan*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.

- Kusumaningrum, D, 2008. *Pemetaan Karakteristik Komponen Polifenol Untuk Mencegah Kerusakannya Pada Minuman Teh Ready to Drink (RTD)*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Kusumo, Y.P.J. 2010. *Laporan Magang Industri Pengolahan Teh Hitam PT. Pagilaran (Quality Control)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 34
- Lancashire, R.J. 2004. *The Chemistry of Pasiion Fruit*. <http://www.chem.uwimona.edu>. Diakses (19 Agustus 2019).
- Liestyartie, E. 1986. *Pengaruh infus daun teh (Cameliasinensis L.) terhadap kontraksi usus halus kelinci terpisah*. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Airlangga. Hal 34-37.
- Malaka, Ratmawati dan Sulmiyati.2010. *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Keju Markisa dengan Pemberian Level Starter (Lactococcus lactis Subsp. LACTIS 527) dengan Lama Pemeraman yang Berbeda*.Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2010.
- Marsito, B. 2004. *Ramuan tradisional untuk melangsingkan tubuh*. Penerbit Penebar Swadya, Jakarta. Hal 5.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung. Hal 21-74.
- Nasution, S. 1999, *Kurikulum dan Pengajaran*, Jakarta : Bumi Aksara.
- Nio OK, 1989. *Zat- zat Toksik Yang Secara Alamiah Ada Pada Bahan Makanan Nabati*. http://www.kable.co.id/files/cdk/files/58_10_zat_zat_toksik_alamiah.pdf/58_10 zat zat toksik alamiah.html. Diakses (23 juli 2019).
- Pambudi, J. 2004. *Potensi Teh Sebagai Sumber Zat Gizi dan Perannya dalam Kesehatan*. http://www.ipard.com/art_perkebun/Jul04-06_ip.asp. Diakses (20 Juli 2019).
- Pascha. 1994. *Pengembangan usaha melalui penambahan unit pabrik pengolahan teh hijau ditinjau dari segi Finansial Perusahaan Dalam Mujawati, M. 1999. Kajian Perbandingan Efisiensi Penanganan Aliran Bahan (Material Handling) pada produk teh hitam Mutu I dan Teh Hitam Mutu II*. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 25-27.
- Pintauro, N.D. 1977. *Tea and Soluble Tea Products Manufacture*, USA: Noyes Data Corporation. P 64-70
- Potter, 1973. *Food Science, Second Edition*, The AVI Publishing Company. Inc, West Port, Conecticut, USA.P 241.
- Pratiwi, E. 2013. *Studi Pembuatan Teh Daun Benalu Kopi (Lorantus parasiticus) dengan Tingkat Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman*

- Fungsional*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal 34.
- Pruthi, J.S. dan Lal,G. 1959. *Composition of Passion Fruit (Passiflora edulis Sims)*. J. Sci. Food Agric.
- Rahmat, H. 2009. *Identifikasi Senyawa Flavonoid pada Sayuran Indigenous Jawa Barat*. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 39.
- Reveny, J. 2005. *Antioxidant Test, Phenolic And Flavonoid Content Ethanol Extract And Ethyl Acetate Fraction Of Purple Passion Fruit Peel (Passiflora edulis Sims)*. Faculty of Pharmacy. University of Sumatera Utara Indonesia.
- Rismunandar. 1986. *Mengenal Tanaman Buah- Buahhan*. Sinar Baru. Bandung. Hal 43.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*, edisi keenam, Departement of Biochemistry University of Maasachussetts, diterjemahkan oleh Kosasih, P., Penerbit ITB. Bandung.
- Rohdiana dan Dadan. 2001. *Aktivitas Penangkapan Radikal Polifenol dalam Daun Teh*. Majalah Farmasi Indonesia(1). Hal 52-58.
- Rohdiana, D. 2015. *Teh : Proses, Karakterisasi & Komponen Fungsionalnya*. Food Review Indonesia. Pusat Penelitian Teh dan Kina.
- Rossi, A. 2010. 1001 Teh: Dari Asal Usul, Tradisi Hingga Racikan Teh. Yogyakarta. Andi, hal.15-16.
- Rudnicki, M., M.R. de Oliveira, T.V. Pereira, F.H.Reginato, F. Dal-Pizzol, and J.C.F.Moreira.2007. *Antioxidant and Antglycation Properties of Passiflora alata and Passiflora edulis Extract*. Food Chemistry 100 :P 719- 724.
- Rukmana dan Rahmat. 2003. *Usaha Tani Markisa*. Yogyakarta.Kanisius.
- Sadikin, M. 2001. *Pelacakan Dampak Radikal Bebas terhadap Makromolekul. Kumpulan Makalah Pelatihan Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan*. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Sandra. G, (1991). *Vitamin C : The Master Nutrient. Dalam Muhilal dan Komari (1995). Ester-C, Vitamin C Generasi III*. Cetakan ketiga. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama, halaman 96-97.
- Sayuti, K: Rina Yenrina: *Antioksidan Alami dan Sintetik*: Andalas University Press: Padang, 2015.

- Schabert, S., dan T. Hofmann. 2005. *Molecular definition of black tea taste by means of quantitative sniatudies, taste reconstitution and omission experiment*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. P 535.
- Sekarini dan G. Ayu. 2011. *Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (Katekin), dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh Hijau (Camellia sinensis L.)*. [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 67 hal.
- Setiawan, T. 2010. *Audit Energi Pada Sistem Pengolahan Pucuk Teh Menjadi Teh Hitam Orthodox Di PT. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Cisaruni, Garut Jawa Barat*. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 28.
- Setyaningsih, A. Dwi, Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. IPB Pres. Bogor. 180 hal.
- Shadidi, F. dan M. Nacz. 2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. CRC. Press LLC, USA.
- Sibuea P. 2003. *Minum Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*, Sinar Harapan. <http://www.sinarharapan.co.id/iptek/kesehatan/2003/1010/kes1.html> .Diakses (24 Juli 2019).
- Spillane, J.J. 1992. *Komoditi Teh Peranannya Dalam Perekonomian Indonesia*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal 37.
- Subarna, N. 1990. *Analisis Ekonomi Pengaruh Petikan Halus, Medium, dan Kasar pada Petikan Rasa Terhadap Produktivitas Pemetik dan Tanaman Teh*. Dalam Mujawati, M. 1999. *Kajian Perbandingan Efisiensi Penanganan Aliran Bahan (Material Handling) pada produk teh hitam Mutu I dan Teh Hitam Mutu II*. [Skripsi]. IPB. Bogor. Hal 25.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta: Hal. 137.
- Sudaryat, Y., 2015. *Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Mutu Teh Hitam (Camelia sinensis (L.) O. Kuntze) Indonesia*. Jurusan Farmasi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.
- Sunardi, I.K. 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Terhadap 1,1 -diphenyl-2 picrylhidrazyl (DPPH)*, Seminar Nasional Teknologi (SNT), D-III Teknologi Farmasi Fakultas Teknik USB, Yogyakarta. Hal 45.
- Sunarjono, H. 1998. *Prospek Berkebun Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta..
- Susanti, Y.I., dan W.D.R. Putri, 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (passiflora edulis Var.sims) (kajian konsentrasi tween 80 dan suhu pengeringan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.3 Hal 170-179.

- Syarif, R., dan A. Irawati. 1986. *Pengetahuan Bahan Industri Untuk Industri Pertanian*. PT. Medyitama Sarana Perkasa, Jakarta. Hal 75-77.
- Theodorus, N., 2016. *Pengaruh Larutan Markisa Ungu (Passiflora Edulis) Terhadap Kekerasan Resin Komposit Nanohibrid*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin.
- Verheij, E.W.M., dan R.E. Coronel. 1997. *Buah-buahan Yang Dapat Dimakan. Porsea. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2*. Jakarta, Gramedia Pustaka Utama. Hal 98-99.
- Wickremasinge, R.B. 1978. *Tea Dalam Chichester*, C.O., Mrak, E.M., Stew G.F. *Advances in Food Research*. Academic press, New York. P 134.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius. Hal 77-80.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Wirakusumah. 2007. *Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta : Swadaya.
- Wijayakusuma, H. S. Dalimarta. 2006. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia* Jilid 4. Jakarta : Pustaka Kartini.
- Yudana dan Luize. 1998. *Mengenal Ragam dan Manfaat Teh*. (<http://www.indonesia.com/intisari/1998/mei/teh.htm>). (Diakses pada 3 Februari 2019).