

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N. 1995. Isolasi dan Kerusakan Antioksidan dari Jinten (*Curminum cyminum Linn*). [Tesis]. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Arifin, S. 1994. *Teknis Pengolahan Teh*. Balai Penelitian Teh dan Kina Gambung. Bandung.
- Arnous, A., Dimitris, P. M. dan Panagiotis, K. 2001. Effect of Principal Polyphenolic Components in Relation to Antioxidant Characteristics of Aged Red Wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49:5736-5742 hal.
- Atik, S. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya Fruit*) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Tanaman Perkebunan*. Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Beecher GR, Warden AB, Merken HM. 1999. Analysis of Tea Polyphenols. *Proceedings of the Society for Experimental Biological and Medicine* Vol 220.
- Berutu, L.S. 2013. Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Ekstraksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Buck DF. 1991. Antioksidant. J. Smith (editors). *Food Additive User's Handbook*. Blakie Academic and Profesional. Galsgow-UK.
- Choirul, A. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya Fruit*) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 (2).
- Desmarchelier, C., Coussio, J., and Ciccia, G. 1998. Antioxidant and Free Radikal Scavenging Effects in Extracts of the Medical Herb *Achyrocline Satureioides* (Lam.) DC. (marcela). *Brazilian Journal of Medical and Biological Research* 31 (9): 1163-1170

- Dev, Chaturvedi dan Shrivastava R. 2016. Basketful Benefit of *Cirus limon*. *International Research of Journal Pharmacy* 7 (6): 8. http://www.irjponline.com/admin/php/uploads/2498_pdf.pdf
- 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.
- Effendi, U. 2013. *Formulasi dan Optimasi Penilaian Sensorik Minuman Kopi Kayu Manis dengan Metode Respon Permukaan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Eka, D. I. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor dengan Variasi Lama Pengeringan dan Penambahan Kayu Manis serta Cengkeh sebagai Perasa Alami*. [Skripsi]. Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Elliot middleton, J.R., Chittan Kandaswani and Theorides, TC. 2000. *The Effect of Plant Flavonoids on Mammalian Cells: Implication for Inflammation, Heart Disease and Cancer The American Society for Pharmacology and experimental Theurapeutics*. Vol 52 No 4, 47/867/401, Printed in USA. Hal 709,713.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwoos. New York. London.
- Girsang J. 2003. *Kajian Formulasi Minuman Madai dari Rempah-rempah dan Pengaruhnya Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gramza, A., K. Pawlak-Lemanska, J. Korczak, E. Wsowicz dan M. Rudzinska. 2005. Tea Extracts as Free Radical Scavengers. *Warszaw: Polish Journal of Environmental Studies* 14 (6): 861-867.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Huang, D., Ou, B., Prior, R.L., 2005. Reviews: The Chemistry Behind Antioxidant Capacity Assays. *Journal Agriculture Food Chemistry* 53: 1841-1856.
- Karori, S. M., Wachira, F. N., Wanyoko, J. K. and Ngunjiri, R. M. 2007. Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products. *African Journal of Biotechnology* Vol.6. [Diakses pada tanggal 06 Mei 2019] <http://www.academicjournals.org/journal/AJB/article-full-text.pdf>
- Kocchar SP, JB Rosseli. 1990. Detection, Estimation and Evaluation of Antioxidants in Food System. B.J.F Hudson (editors). *In Food Antioxidants*. Elsevier Applied Science. London.

- Laely, N. E. 2016. Uji Efektifitas Air Perasan Jeruk Lemon (*Citrus limon L.*) terhadap Bakteri *Staphilococcus aureus*. [Skripsi]. Program Studi D3 Farmasi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah. Ciamis.
- Lee, H.S. dan Widmer, B.W. 1996. Phenolic Compounds. Didalam Nollet, L.ML. 1996. *Handbook of Food Analysis*. V ol I. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Maisuthisakul P. 2006. Use of Plant Phenolic Compounds as Antioxidants. www.utcc.ac.th [20 Juli 2019]
- Marsito, B. 2004. *Ramuan Tradisional untuk Melangsingkan Tubuh*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Meliya. 2017. Pengaruh Ekstrak dan Bubuk Batang Serai (*Cymbopogon citratus* DC) sebagai Insektisida Alami Pembasmi Kumbang Beras. [Skripsi]. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Meena V., Sree S.N., Surya P.D.V., and Sumanjali A. 2012. A Review on Pharmacological Activities and Clinical Effects of Cinnamon Species. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological, and Chemical Sciences* 3 (1): 657-658.
- Miftakur, R. 2010. Aktifitas Antioksidan Campuran Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dengan Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 6 (2) : 50-54. Universitas Mulawarman.
- Mohanapriya M, Ramaswamy L, Rajendran R. 2013. Health and Medicinal Properties of Lemon (*Citrus Limonum*). *International Journal Of Ayurvedic And Herbal Medicine* 3: 1095 – 1100.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1990. *Penuntun Praktikum Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB-Press. Bogor
- Nasution, M. Z. dan W. Tjiptadi. 1975. *Pengolahan Teh*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. FATEMETA, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oyen, L.P.A. and N.X. Dung. 1999. Essential-Oil Plant. *Plant Resource of South-East Asia No. 19*. Prosea Bogor. Indonesia.
- Plantamor. 2019. Galeri Tumbuhan. Serai (*Cymbopogon nardus*). <http://plantamor.com/species/info/cymbopogon/nardus> [07 Juli 2019]
- Priambodo, S.O. 2015. Eukapsulasi Minyak Lemon (*Citrus lemon*) menggunakan Penyalut β - Siklodekstrin Terasetilasi. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rismunandar dan Farry B. Paimin. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Swadaya. Jakarta.

- Rusli, S., Sumangat, D., dan Sumirat, I.S., 1979. *Pengaruh Lama Pelayuan dan Lama Penyulingan terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Pada Penyulingan Serai Dapur*. Lembaga Penelitian Tanaman Industri (30).
- Rusli, S. dan A. Abdullah. 1988. Prospek Pengembangan Kayu Manis di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 7 (3).
- Santoso, B. M. 2007. *Sereh Wangi Bertanam dan Penyulingan Cetakan ke 10*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Anton A., dan Maya P. S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor
- Thomas, J. and Duethi, P.P. 2001. *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC Press. New York. pp.143-153.
- Tuminah, S. 2004. *Teh [Camellia sinensis O.K var. Assamica (Mast)] sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan*. Tinjauan kepustakaan. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI. No. 144: 52-54.
- Vanessa, Rebecca dan Lorensia Mariawati. 2013. *Pemanfaatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Total Darah Pada Tikus Putih (Rattus norvegicus)*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Webb. 2006. *Dietary Supplements & Functional Foods*. London. Blackwell Publishing.
- Wibisono, W. G. 2011. *Tanaman Obat Keluarga Berkhasiat*. Ungaran. Vivo Publisher.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan terhadap Kesehatan Tubuh*. Healty Choice. Edisi IV.
- Wijayakusuma. 2005. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. EGC. Jakarta.
- Wildman REC (editors). 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food*. CRC Press. Boca Raton.
- Winarno FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 78, 125, 253 hal
- Yamaguchi, T., Takamura, H., Matoba, T., Terao, J., 1998. HPLC Method for Evaluation of the Free Radical-scavenging Activity of Foods by Using 1,1-Diphenyl-2-picrilhydrazyl. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* 62 (6): 1201-1204.

Yunita, PK. 2002. Formulasi Karakteristik Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Produk Minuman Tradisional Campuran Sari Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) dan sari temulawak (*Curcuma xanthoriza* Rozb.). [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Zowail, M.E.E; Khater, E.H.H and EL-Asrag, M.E.M 2009. Protective Effect of Green Tea Extract Against Cytotoxicity Induced by Enrofloxacinin rat. *Egyptian Academic Journal of Biological Science* 1(1): 45-64.

