

DAFTAR PUSTAKA

1. Chadhir, M. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Ekspor Teh Indonesia Ke Negara Inggris 1979-2012. *Econ. Dev. Anal. J.* 2015, 4, 292–300.
2. Zakariyah, M. Y.; Anindita, R.; Baladina, N. Analisis Daya Saing Teh Indonesia Di Pasar Internasional. *AGRIMETA J. Pertan. Berbas. Keseimbangan Ekosist.* 29–37.
3. Wang, X.; Zhou, L.; Luo, F.; Zhang, X.; Sun, H.; Yang, M.; Lou, Z.; Chen, Z. 9,10-Antraquinone Deposit in Tea Plantation Might Be One of the Reasons for Contamination in Tea. *Food Chem.* 2018, 244 (2016), 254–259.
4. Prima, D.; Putra; Bakhtiar, A.; Hajatri, P. Development and Validation of Analysis Method For Anthraquinone by Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrometry. *J. Sains dan Teknol. Farm.* 2017, 19 (Desember), 80–85.
5. Meltzer, S. M.; Monk, B. J.; Tewari, K. S. Green Tea Catechins for Treatment of External Genital Warts. *Am. J. Obstet. Gynecol.* 2009, 200 (3), 233.e1-233.e7.
6. Perindustrian, H. K. Menggairahkan Kembali Industri Teh Nasional <https://kemenperin.go.id/artikel/21499/Menggairahkan-Kembali-Industri-Teh-Nasional> (accessed Nov 17, 2020).
7. Park, T. NTP Technical Report on the Toxicology and Carcinogenesis Studies of Anthraquinone (CAS No. 84-65-1). *Natl. Toxicol. Program Tech. Rep. Ser.* 2005, 1–358.
8. Yusiasih, R.; Pitoi, M. M.; Ariyani, M.; Koesmawati, T. A.; Maulana, H. Anthraquinone in Indonesian Infusion Tea: Analysis by HPLC–UV and Risk Assessment. *Chem. Biol. Technol. Agric.* 2019, 6 (1), 1–9.
9. Dwi, H.; Mun'im, A. dan; Ranti, A. S. Optimasi Ekstraksi Ampas Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction Untuk Menghasilkan Ekstrak Teh Hijau. *Tradit. Med. J.* 2014, 19, 29–35.
10. Indarti, D. Outlook Teh Komoditas Pertanian Subsektro Perkebunan. 2015, 1 (Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian), 69.
11. Rahmanisa, S.; Oktaria, R. Pengaruh Epigallocatechin-3-Gallate (EGCG) Pada Teh Hijau Terhadap Acne Vulgaris The Effect of Epigallocatechin-3-Gallate (EGCG) in Green Tea to Acne Vulgaris. 2016, 5, 101–105.
12. Cabrera, C.; Artacho, R.; Giménez, R. Beneficial Effects of Green Tea—A Review. *J. Am. Coll. Nutr.* 2006, 25, 79–99.

13. Martono, Y.; Martono, S. Analisis Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Untuk Penetapan Kadar Asam Galat, Kafein Dan Epigalokatekin Galat Pada Beberapa Produk Teh Celup. *Agritech* 2012, 32 (04), 362–369.
14. Anggraini, T. *Proses Dan Manfaat Teh*; 2018; Vol. 53.
15. Insanu, M.; Maryam, I.; Rohdiana, D.; Wirasutisna, K. R. Uji Aktivitas Antibakteri Lima Belas Jenis Mutu Teh Sinensis Var. Assamica Pada *Staphylococcus Aureus* ATCC. *Acta Pharm. Indones.* 2017, 42 (1), 32–41.
16. Jolvis Pou, K. R. Fermentation: The Key Step in the Processing of Black Tea. *J. Biosyst. Eng.* 2016, 41, 85–92.
17. Azapagic, A.; Bore, J.; Cheserek, B.; Kamunya, S.; Elbehri, A. The Global Warming Potential of Production and Consumption of Kenyan Tea. *J. Clean. Prod.* 2016, 112, 4031–4040.
18. Lin, D.; Zhu, L. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons: Pollution and Source Analysis of a Black Tea. *J. Agric. Food Chem.* 2004, 52, 8268–8271.
19. Duval, J.; Pecher, V.; Poujol, M.; Lesellier, E. Research Advances for the Extraction, Analysis and Uses of Anthraquinones: A Review. *Ind. Crops Prod.* 2016, 94, 812–833.
20. Mireille, F.; Caro, Y.; Venkatachalam, M.; Grondin, I.; Dufosse, L. *To Cite This Version* ; 2017.
21. Gunawan, Y.; Putra, N.; Hakim, I. I.; Agustina, D.; Mahlia, T. M. I. Withering of Tea Leaves Using Heat Pipe Heat Exchanger by Utilizing Low-Temperature Geothermal Energy. *Int. J. Low-Carbon Technol.* 2020, 1–10.
22. Bnn, T.; Herstellung, B. N. N.; Bnn, T.; Board, S. A. Public Statement on the Application of the BNN Orientation Value for Biphenyl and Anthraquinone Detected in Organic Herbs , Spices , Herbal Teas and Tea (*Camellia Sinensis*). 2015, 8–11.
23. IARC MONOGRAPH. Anthraquinone, 98%. 2010, 25–26.
24. Alba, A. R. F. Pesticide Residues in Tea Homogenate. 2014.
25. Suandari, N. M. R. PENENTUAN KADAR (-)- EPIGALOKATEKIN GALAT (EGCG) DALAM PRODUK TEH HIJAU CELUP DAN PRODUK TEH HITAM CELUP PADA PENYEDUHAN BERULANG DENGAN METODE KCKT, Universitas Airlangga, 2016.
26. Sharma, S.; Goyal, S.; Chauhan, K. A Review on Analytical Method Development and Validation. *Int. J. Appl. Pharm.* 2018, 10, 8–15.
27. Ardianingsih, R. Penggunaan High Performance Liquid Chromatography (Hplc)

- Dalam Proses Analisa Deteksi Ion. *J. LAPAN* 2009, 10(4), 101–104.
28. Murningsih, T.; Chairul. Mengenal HPLC : Peranannya Dalam Analisa Dan Proses Isolasi Bahan Kimia Alam. *Ber. Biol.* 2000, 5, 261–272.
 29. Sumolang, D.; Pontoh, J.; Abidjulu, J. ANALISIS KOMPONEN KIMIA PADA BERBAGAI TINGKAT UMUR BUAH MENKUDU (*Morinda Citrifolia* L) MENGGUNAKAN KROMATOGRAFI GAS. *Pharmacon* 2018, 7 (2), 71–78.
 30. Rizalina, H.; Cahyono, E.; Mursiti, S.; Nurcahyo, B. Optimasi Penentuan Kadar Metanol Dalam Darah Menggunakan Gas Chromatography. *Indones. J. Chem. Sci.* 2018, 7 (3), 254–261.
 31. Yanti, A. OPTIMALISASI METODE PENENTUAN KADAR ETANOL DAN METANOL PADA MINUMAN KERAS OPLOSAN MENGGUNAKAN KROMATOGRAFI GAS (KG), UNIVERSITAS SEMARANG, 2018.
 32. Widada, B. Pengenalan Alat Kromatografi Gas. *J. Alat Anal.* 2000, 6, 23–24.
 33. Sindora, G.; Allimudin, A. H. Identifikasi Golongan Senyawa Antraquinon Pada Ffraksi Kloroform Akar Kayu Mengkudu (*Morinda Citrifolia*, L). 2017, 6 (1), 37–41.
 34. Barrera Vázquez, M. F.; Comini, L. R.; Martini, R. E.; Núñez Montoya, S. C.; Bottini, S.; Cabrera, J. L. Comparisons between Conventional, Ultrasound-Assisted and Microwave-Assisted Methods for Extraction of Anthraquinones from *Heterophyllaea Pustulata* Hook f. (Rubiaceae). *Ultrason. Sonochem.* 2014, 21 (2), 478–484.
 35. Luliana, S.; Purwanti, N. U.; Manihuruk, K. N. Pengaruh Cara Pengeringan Simplisia Daun Senggani (*Melastoma Malabathricum* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Pharm. Sci. Res.* 2016, 3, 120–129.
 36. Hossain, M. B.; Barry-Ryan, C.; Martin-Diana, A. B.; Brunton, N. P. Effect of Drying Method on the Antioxidant Capacity of Six Lamiaceae Herbs. *Food Chem.* 2010, 123, 85–91. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.04.003>.
 37. Harmita. PETUNJUK PELAKSANAAN VALIDASI METODE DAN CARA PERHITUNGANNYA. 2004, 1, 117–135.
 38. Tarsisius Risang Sartono. PERBANDINGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV DAN HPLC (HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY) PADA PENETAPAN KADAR KAFEIN DALAM LARUTAN TEH, Universitas Sanata Dharma, 2003.
 39. Pitoy, M. M.; Ariyani, M.; Koesmawati, T. A.; Yusiasih, R. Preliminary Study for

- 9,10-Anthraquinone Residue Analysis in Tea-Based Functional Beverage: GC-ECD Optimization and Method Development. *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.* 2019, 277.
40. Anggraini, T.; Neswati; Nanda, R. F.; Syukri, D. Identification of 9,10-Anthraquinone Contamination during Black and Green Tea Processing in Indonesia. *Food Chem.* 2020, 327 (December 2019).
41. Pincemaille, J.; Schummer, C.; Heinen, E.; Moris, G. Determination of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Smoked and Non-Smoked Black Teas and Tea Infusions. *Food Chem.* 2014, 145, 807–813.

