

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T. 2017. *Proses Dan Manfaat Teh*. CV.Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- _____. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- Anggraini, T., Neswati dan Asben, A. 2019. *Camellia Sinensis Dan Uncaria Gambir Sebagai Sumber Catechin*. Rumahkayu Pustaka Utama: Padang.
- Anjarsari, D. 2018. Katekin Teh Indonesia : Prospek Dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi* 15(2): 99–106.
- Astuti, P.D., Permata, A.D., dan Anggraini, T. 2018. Studi Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Sirih Merah (*Piper Crocatum*), Cassia Vera (*Cinnamomum Burmanii*) dan Stevia (*Stevia Rebaudiana* , Bertoni). [Skripsi] Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Budiana, N.S. 2013. *Buah Ajaib Tumpas Penyakit*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Darniadi, S., Sofyan, I., dan Arief, D. Z. 2008. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Bubuk Minuman Instan Sari Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Yang Dibuat Dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Jurnal Widyariset* 14(2): 431–438.
- Djajadi, 2014. Pengembangan tanaman pemanis Stevia rebaudiana (Bertoni) di Indonesia. *Jurnal Perspektif*. Vol. 13 (1): 25-33.
- Effendi, D.S., Syakir, M., Yusron, M., dan Wiratno. 2010. *Budidaya Dan Pasca Panen Teh*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Hal 1.
- Faridah, A., Holinesti, R., dan Syukri, D. 2013. Identifikasi Pigmen Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknik Pertanian, Universitas Negeri Padang*.
- Febrina, R. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (*Spondias dulcis, Forst*). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fiana, M.R., Murtius, S.W dan Asben, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 20(2).

- Hardiana, R., Rudiyanasyah dan Zaharah, A.T. 2012. Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol Dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. *JKK* 1(1):8-13
- Hartanti, S., Rohmah, S. dan Tamtarani. 2002. Kombinasi Penambahan Cmc dan Dekstrin Pada Pengolahan Bubuk Buah Mangga Dengan Pengeringan Surya. [Skripsi]. Jember : Universitas Jember.
- Herawati, N., Sukatiningsih, dan Windrati, S.W. 2009. Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Dan Buah Salam (*Syzygium Polyanthum Wigh Wal P*). *Jurnal Agrotek* 6(1):407-50
- Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. Second edition. A. Chapman and Hall Food Science Book.
- Inggrid, M.H., dan Santoso, H. 2014. Ekstraksi Antioksidan Dan Senyawa Aktif Dari Buah Kiwi (*Actinidia Deliciosa*). Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan: Parahyangan.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A., dan Noranizan, A. 2011. Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *International Food Research Journal* 18(1):279–286.
- Karori, S. M., F. N. Wachira, J. K. Wanyoko, dan R. M. Ngure. 2007, *Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products*, *African Journal of Biotechnology*. Africa 6(19): 2287-2296.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga: Pembudidayaan Di Pot Dan Di Kebun*. Penebar Swadaya. Surabaya.
- Lelita, I.D., Rohadi, dan Putri, S.A. 2018. Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinensis linn.*) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong Dan Teh Putih Dengan Pengeringan Beku (*Freeze Drying*). *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products* 1(4): 1-16
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan* 7(2).
- Noor, E., dan Isdianti, F. 2013. Ultrafiltrasi Aliran Silang Untuk Pemurnian Gula Stevia. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 21(2): 73–80.
- Noor, I.M., Yufita, E dan Zulfalina. 2016. Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan *Fourier Transform Infrared* (FTIR) dan Fitokimia. *Journal of Aceh Physics Society (JAcPS)* 5(1): 14-16.
- Noriko, N. 2013. Potensi Daun Teh (*Camellia sinensis*) Dan Daun Anting-Anting *Acalypha indica L.* Dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Jurnal Sains Dan Teknologi* 2(2): 104–110.

- Oktiarni, D., Ratnawati, D., dan Anggraini, Z.D. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus sp*) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien* 8(2) : 819-824.
- Permata, D.A. dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthusniruru*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 20(1): 45–49.
- Proklamasiningsih, E., Budisantoso, I., dan Maula, I. 2019. Pertumbuhan Dan Kandungan Polifenol Tanaman Katuk (*Sauropus Androgynus (L.) Merr*) Pada Media Tanam Dengan Pemberian Asam Humat. *Jurnal Biologi*, 12(1), 96–102.
- Purwanti, L., Dasuki, A.U., dan Imawan, R.A. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia Sinensis (L.) Kuntze*) Dengan Metode Seduhan Berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2(1): 19–25.
- Putri, M. K. N., Gunawan, G.W.I., dan Suarsa, W.I. 2008. Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia*, 9(2):243–251.
- Putri, M.K.N., Gunawan, G.W. dan Suarsa, W.I. 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia, Jurusan Kimia Fmipa Universitas Udayana* 9(2): 243-251.
- Ramadhani, D., Hasnelly, dan Widiantera, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan Universitas Pasudan*.
- Ratti, C. dan Kudra, T. 2006. *Drying Of Foamed Biological Material: Oportunities And Challenges*. *Journal Drying Technology* 24(9): 1101-1108.
- Rifkowaty, E., dan Martanto. 2016. Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber Officinale Officinal E Rosc*) Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (*Eleutherine Americana Merr*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4): 315–324.
- Rohadi dan Wahjuningsih, B.S. 2018. Komparasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis Linn.*) Dibandingkan Ekstrak Biji Anggur dan BHA pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (2): 62-67.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: Proses, Karakteristik Dan Komponen Fungsionalnya. *Food Review Indonesia* 10(8).

- RSNI 2. 2015. Rancangan Revisi SNI 01-1902-1995. Badan Standarisasi Nasional.
- Rukmana, R.H. 2003. *Budidaya Stevia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saneto, B. 2005. Karakterisasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agarika*. 2: 143- 149.
- Santoso, A.F. dan Fibrianto, K. 2017. Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kualitas Sosis Ayam. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 5(4): 92–96.
- Septyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Shofiati, A., Andriani, M.A.M., dan Anam, C. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan Dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya Fruit) Dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon Dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(2), 2302–2733.
- SNI 01-4320-1996. Serbuk Minuman Tradisional. Badan Stadarisassi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, R. C., Rustamsyah, A., dan Rohdiana, D. 2015. Aktivitas antioksidan seduhan sepuluh jenis mutu teh hitam (*Camellia sinensis* (L .) O . Kuntze) Indonesia *Antioxidant activity of ten grades of Indonesia black tea*. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*, (18)2: 95-100.
- Susanti, I.Y. dan Putri, R.D.W. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora Edulis* F. *Edulis* Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 170–179.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*. 8-9.
- Towaha, Juniaty. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Jurnal Pengembangan Tanaman Industri*. 3(19): 12-16.
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus Costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 68–85.
- Wahyuni, R. 2012. Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1).
- Waladi, Johan, S.V., dan Hamzah, F. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Faperta* 2(1).

- Wardani, K.R dan Fernanda, F.H. 2016. Analisis Kadar Kafein Dari Serbuk Teh Hitam, Teh Hijau dan Teh Putih (*Camellia sinensis L.*). *Journal of Pharmacy and Science* 1(1): 2527-6328.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* 3(2): 59-68.
- Werkhoven, J. 1974. Tea Processing. *Agricultural Services Bulletin* No. 26. Food and Agriculture Organization of The United Nations Rome.
- Wibowo, L. dan Fitriyani, E. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Vokasi* 8(2): 101–109.
- Wilantari, P.D. 2018. Isolasi Kafein Dengan Metode Sublimasi dari Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Teh Hitam (*Camelia sinensis*). *Jurnal Farmasi Udayana* 7(2): 53-62.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Kanisius. Yogyakarta. hal 281.
- Wisesa, T. B., dan Widjanarko, S. B. 2014. Penentuan Nilai Maksimum Proses Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3): 88–97.
- Wuryantoro, H. dan Susanto, H.W. 2014. Penyusunan *Standard Operating Procedures* Industri Rumah Tangga Pangan Pemanis Alami Instan Sari Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Building. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 76–87.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press: Padang.

