

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3753-1995 . Teh Hitam Celup. BSN: Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2013. SNI 3638:2013 Teh Kering dalam Kemasan. BSN: Jakarta.
- Adinda Saputra dan Ningrum, D.K.S.2013. Pengeringan Kunyit Menggunakan *Microwave* dari Oven.
- Aditya, M. dan Ariyanti, P.R. 2016. Manfaat Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) sebagai Antioksidan. Fakultas Kedokteran : Universitas Lampung Vol 5 nomer 129-132.
- Afifah, D.N., Fridayanti, A dan Masruhim, M. A. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Etil Asetat Daun Miana (*Coleus Atropurpureus Benth*), *Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian Ke-1*: Samarinda.
- Ali, R.C. 2015. Pengaturan Suhu pada Sistem Oven Gas Menggunakan Pengolahan Citra dan Fuzzy Logic. Fakultas Teknologi Industri ITS : Surabaya.
- Amanto, S.B., Aprilia, N.T dan Nursiwi, A. 2020. Pengaruh Lama *Blanching* dan Rumus Petikan Daun terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). Program Studi Ilmu Tenologi Pangan : UNS Surakarta.
- Angraini T, Tai A, Yoshino T, Itani T (2011). *Antioxsidant ACTIVITY And Catechin Content Of Four Kinds Of Uncaria Gambir Extracts From West Sumatra, Indonesia. Faculty Of Agricultural Technology, Andalas University. West Sumatra. African Journal Of Biochemistry Research 5(1): 33-38.*
- Ariani, A., Pentadini, F., Dewi, E.M.K. dan Martono, Y. 2014. Isolasi Katekin dari Gambir (*Uncaria gambir*. Roxb) sebagai Functional Food pada Mie. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII UKSW, Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga : Jawa Tengah.*
- Arifin, S. 1994. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Gembong : Bandung.
- Arnindya, R.C. 2012. Laporan Tuas Akhir “Peningkatan Kadar Patchouli Alcohol dalam Pemurnian Minyak Nilam dengan Menggunakan Teknologi Destilasi Vacum Gelombang Mikro”. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro : Semarang.
- Atoui, A.K, Mansuori A, Boskou, G. and Epalas P. 2005. *Tea and Herbal Infusions: Their Antioxidant Activity and Phenolic Profile. Food Chem 89:27-36.*
- Azis, Tamzil, K.N., Cindo Ratih, dan Fresca, Asima (2009). Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Volume Pelarut, dan Waktu Ekstraksi terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi. *Jurnal Teknik Kimia, Vol.16, No.1.*
- Baysal, T., F. Icier, S.H. Ersus. and H. Yildiz. 2003. *Effect of Microwave and Infrared Drying on the Quality of Carrot and Garlic. Eur Food Res Technol 218:68-73.*
- BPATP. 2017. Teh Daun Gambir sebagai Minuman Antioksidan. Bogor.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomum burmani, Nees ex Blume*). ISSN No. 0216-0781.
- Cahyaningrum, Husni, K. dan Budhiyanti A. S. 2016. *Antioxidant Activity of Brown Seaweed (Sargassum polycystum) Extracts, Agritech, 2, 36, 137-144.*

- Cheng, Y., T. Huynh-Ba, I. Blank. and F. Robert. 2008. *Temporal Changes In Aroma Release of Longjing Tea Infusion: Interaction of Volatile and Nonvolatile Tea Components And Formation of 2-Butyl-2-Octenal Upon Aging*, *J. Agric. Food Chem.*, 56, pp.2160–2169.
- Danang, H.W.1990. Pengaruh Kualitas Produk dan Mutu Layanan terhadap Kepuasan Konsumen di Bioskop Mataram Yogyakarta, Yogyakarta: FIS UNY.
- Dea, I.L. Rohadi. dan Aldila, S.P. 2018. Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (Free Drying). Fakultas Teknologi Pertanian USM : Semarang.
- Decareau, R.V. 1985. *Microwave In The Food Processing Industry*. London : Academic Press Inc.
- Demam, M John. 1997. Kimia Makanan Bandung : ITB
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Dewasitani, W. F. 2017. Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria sp.* *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 17 (3) : 197-202.
- Dhruti, M. Bhavika dan Meonis, P.P. 2016. *Studies on Phytochemical constituents and antioxidant activity of Alstonia scholaris*, *International Journal of Life Sciences*. 4, 4, 529-538
- Dwigustine, R. P. 2017. Pengaruh Perbandingan Teh Herbal Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) *Stenis*) dengan Daun The (*Camelia sinensis*) dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal. . Bandung : Universitas Pasundan.
- Effendi, M.S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta : Bandung.
- Effendi, S. M. 2012. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Fajriati. 2006. Optimasi Metode Penentuan Tanin. *Kaunia Jurnal Sains dan Teknologi* Vol. II, No. 2.
- Fanaro, et al. 2009. *Effect Of r-Radiation On White Tea Volatiles*, *Internasional Nuclear Atlantic Conference (INAC)*, Rio de Jenario : Brazil.
- Fikri Budi, S.M.R. 2013. Oven terprogram berbasis Mikrokontroler. *Widya Teknika*, 10-14.
- Fukumoto, L. R., dan Mazza, G. 2000. *Assesing Antioxidant and Prooxidant Activities of Phenolic Compounds*, *J Agric Food*. 48, 8, 3597-3604.
- Gall, G.L., Coquhoun I.J. and Defernez, M. 2004. *Metabolite Profiling Using 1H NMR Spectroscopy for Quality Assesment of Green Tea, Camellia sinensis (L)*. *J Agric Food Chem* 52: 692-700.
- Gerhard L. 2004. *Advances In Chemistry and Bioactivity of The Genus Uncaria*. *Phytotherapy Research*. 4(18):259-74.
- Gumbira-Sa'id, E., K. Syamsu., E. Mardliyati, et al. 2009. *Agroindustri dan Bisnis Gambir Indonesia*. IPB-Press, Bogor. Mujumdar.
- Hammah, F. dan Yulinah, T. 2008. Penyisihan Fenol pada Limbah Industri dari PT. XYZ dengan Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). *ITS Jurnal Library*.
- Harbone, J.B. 1987. Metode Fitokimia : Edisi Kedua. ITB. Bandung.
- Harrizul dan Rivai. 2012. Penentuan Pengaruh Jenis Pelarut Pengekstrak Terhadap Perolehan Kadar Senyawa Fenolat Dan Aktifitas Antioksidan Dari Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L*). *Jurnal Farmasi Higea*. 4, 1, 16-23.
- Haryanto, S. 2009. *Ensiklopedi Tanaman Obat Indonesia*. Yogyakarta: Pallmal, Hal: 183-184.
- Hathway, D.E. 1962. *The Condensed Tannins*. In *Wood Extractives* (Hillis W. E). Academic Press. New York.

- Hattenschwiler, S dan Vitousek, P. M. 2000. *The Role of Polyphenols Interrestrial Ecosystem Nutrient Cycling*. Review PII: S0169 - 5347(00)01861-9 TREE Vol. 15.
- Hayani, E. 2003. Analisis Kadar Katekin dari Gambir dengan berbagai Metode. *Bulletin Teknik Pertanian*, 8 (1) : Hal : 31-32.
- Heinrich, M., Barnes, J., Gibbons, S. dan Williamson, E.M. 2004. *Fundamentals of Pharmacognosy and Phytotherapy*. United Kingdom : Churchill Livingstone. Halaman 288.
- Herawati, R. 2006. Pengaruh Gliserin terhadap Stabilitas Fisik dan Efektivitas Ekstrak Kering Lidah Buaya (Aloe vera) sebagai Pelembab dalam Basis Vanishing Cream. Skripsi Universitas Airlangga : Surabaya Hal, 21-52.
- Isnawati. 2012. Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform dalam EsJeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 1(2) : 1005-1017 .
- Jumanah dan Aris, R. 2018. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Toksisitas, dan Kandungan Fenolik Total dari Ekstrak Kulit Batang Jambu Air Kultivar Pink (*Syzygium aqueum* Burm. F. *Alston*). . Padang : Universitas Andalas.
- Karori, S.M. Wachira, F.N. Wanyoko, J.K. and Ngure, R.M. 2007, *Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products*, African Journal of Biotechnology. Vol. 6 (19), pp. 2287-2296.
- Kasim, A. 2011. Proses Produksi dan Industri Hilir Gambir. Padang: Universitas Andalas Press. Hal : 5-7.
- Keputusan Menteri Pertanian Nomor :115/Kpts/Sr.120/2/2007. Tentang Pelepasan Gambir Varietas Udang sebagai Varietas Unggul.
- Keputusan Menteri Pertanian Nomor :116/Kpts/Sr.120/2/2007. Tentang Pelepasan Gambir Varietas Riau sebagai Varietas Unggul.
- Keputusan Menteri Pertanian Nomor :117/Kpts/Sr.120/2/2007. Tentang Pelepasan Gambir Varietas Udang sebagai Varietas Unggul.
- Krishnan, R.N. Maru, G.B. 2004. *Inhibitory Effects of Polymeric Black Tea Polyphenols Fractions on The Formation of [3H]-B(a)-derived DNA Adduct*. *J Agric Food Chem* 52: 4261-4269.
- Kurniawati S. 2017. Kemampuan Daya Hambat Sedia Gambir (*Uncaria gambir* oxb) terfurifikasi dengan Kandungan Katekin $\leq 90\%$. Skripsi Fakultas Kedokteran Gigi Unhas. Makassar.
- Kusumaningrum, D. 2008. Pemetaan Karakteristik Komponen Polifenol untuk mencegah Kerusakannya pada Minuman Teh *Ready To Drink* (RTD). . Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Lestari, M., Rusliana, E., Saleh, M dan Rasulu, H. 2018. Pengaruh Umur Daun Pala dan Jenis Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Teh Herbal Daun Pala. *Techno : Jurnal Penelitian* 7 (2) : 177-190.
- Lu, Y., Guo, W.F. and Yang, X.Q. 2004. *Fluoride Content in Tea and Its Relationship with Tea Quality*. *J Agric Food Chem* 52: 4472-4476.
- Maria, S.M dan Endeyani, V.M. 2019. Pengaruh *Blanching* terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Jurusan Manajemen Pertanian Lahan Kering : Politeknik Negeri Kupang.
- Meilgaard, M., Civille G, V., Carr B,T.1999. *Sensory Evaluation Technique*. CRC Press, Boca Raton.
- Menent, M.R., Sang, S., Yang, C.S., Ho, C.T. and Roser, R.T. 2004. *Analysis of Theaflavins and Thearubigins from Black Tea Extract by MALDI-TOF Mass Spectrometry*. *J Agric Food Chem* 52: 2455-2461.

- Muchtar. 2000. Teknologi Pemurnian Gambir. Makalah pada Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian dan Pengkajian Pertanian. BPTP Sukarami dan Peragi. Padang.
- Mujumdar. 2013. *Drying Technology in Agriculture and Food Sciences*. USA : Sciences Publishers, Inc. Enfield (NH).
- Nafisah D, Widyaningsih T.D. 2018. Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabica (*Coffea arabica L*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.6 No.3: 37-47.
- Nazir, N. 2000. Gambir Budidaya, Pengolahan dan Prospek Diversifikasinya. Padang. Yayasan Hutanku. Hal 139 .
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T. and Prima, D. 2018. Kahwa Daun : *Tradisional Knowledge of a Coffee Leaf Herbal Tea from West Sumatera, Indonesia*. Journal of Ethnic Foods 2018; 5: 286-291.
- Nur, Zainuddin. 2016. Pengaruh Kualitas Produk dan Pelayanan terhadap Kepuasan Konsumen pada perdana Swalayan Medan (Studi Kasus tentang Produk dan Pelayanan Berbasis nilai-nilai Syariah. : Medan
- Nurhayati, T, D. Aryanti dan Nurjannah. 2009. Kajian Awal Potensi Ekstrak Spons sebagai Antioksidan. Jurnal Kelautan Nasional. 2(2):43-51.
- Paul, M., Dewick, J.W. and Son. 1977. *Medicinal Natural Product a Biosynthetic Approach*. Toronto : New York.
- Pizzi, A. 1983. *Wood Adhesives, Chemistry and Technology*. New York : Marcel Dekker.
- Prakash A., Rigelhof, F. and Miller E.2007. *Antioxidant Activity*. USA: Medallion Laboratoryess. Anatycal Progress, 19 (2) : 1-4.
- Prakash, A., Rigelhof, F. and Miller, E. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories : Anatycal Progress, 19 (2) : 1-4.
- Revon. 2020. Oven Gas untuk Usaha Bakery.
- Rivai H, Nurdin H, Suyani H. dan Bakhtiar, A. 2010. Pengaruh Cara Pengeringan terhadap Perolehan Ekstraktif, Kadar Senyawa Fenolat dan Aktivitas Antioksidan dari Daun Dewa (*Gynura pseudochina (Lour)*)Universitas Andalas : Padang .hal 26-33.
- Robinson, T. 1995. Kandungan Senyawa Organik Tumbuhan Tinggi. Diterjemahkan oleh Prof. Dr. Kosasih Padmawinata. Penerbit: ITB. Bandung.
- Sari, P.U., Djumarti. dan Handayani, L. 2003. Evaluasi Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Minuman Ringan Fungsional Teh-Mengkudu pada berbagai Formulasi. (). FTP. Universitas Jember.
- Sembiring, 2009. Pengaruh Kadar Air Bubuk Teh Hasil Fermentasi. S1. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Setiawan, B. 2009. Pengemasan Bahan Pangan.
- Sjostrom, E. 1981. Kimia Kayu Dasar – Dasar dan Penggunaan. Edisi 2 (Terjemahan). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soedradjat, R.R. 2003. Pengolahan Teh Hitam di Indonesia. Makalah BPTK. Gambung.
- Soekarto. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bharat Aksara.
- Su'aidah, F., Taruna, I. dan San Sutarsi. 2014. Karakteristik Pengeringan Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix Dc*) Menggunakan Oven *Microwave*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember : Jember.

- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Sugito k. 2017. Kemampuan Daya Hambat Sediaan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) Terpurifikasi dengan Kandungan Katekin $\geq 90\%$ terhadap *Candida albicans*. Fakultas Kedokteran Gigi UNHAS : Makassar.
- Susanti, R.M. 2016. Analisis Aktivitas Antioksidan The Hitam Celup Menggunakan Metode Superoksida Dismutase (SOD), S-1, Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Syafitri dan Febria. 2018. Penentuan Kandungan Fenolik Total, Uji Aktivitas Antioksidan, Aktivitas Antimikroba, dan Uji Sitotoksik dari Ekstrak Heksana Daun Miana (*Plectranthus scutellarioides* (L.) R. Br), . Padang : Universitas Andalas.
- Syarif, R dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Penerbit Argan.
- Towaha, Juniati. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camelia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, Vol.19 No.3, Desember 2013.
- Tuty A, Akihiro T, Tomoyuki Y dan Tomio I. 2011. Antioxidative activity and catechin content of four kinds of *Uncaria gambir* extract from West Sumatera. *African Journal of Biochemistry Research.*; 5(1):33-8.
- Viranda dan Mariska P. 2009. Pengujian kandungan Senyawa yang terdapat dalam Tomat. . Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia.
- Wahyuni, D.T. dan Widjanarko, S.B. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3) : 390-401.
- Wildman, R.E.C. 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food*. CRC Press. Oca Raton.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yeni, dkk. 2004. *Teknologi Proses Pembuatan Cube Black Gambir (Gambir Gelamai)*. Laporan Hasil Pengembangan Teknologi Industri DIP. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta.
- Zuhra, dkk. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgonus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera* Vol. 3, No. 1.