

DAFTAR PUSTAKA

- American Pharmaceutical Association. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipient Sixth Edition*. Pharmaceutical Press. Washington.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. CV Rumahkayu Pustaka Utama. Padang.
- Anjarsari I.R.D. 2016. *Katekin teh Indonesia : Prospek dan Manfaatnya*. Jurnal Kultivasi. 15(2) : 99-106.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis International Union of Pure and Applied Chemistry*. USA.
- Apak, R., Güçlü, K., Demirata, B., Özyürek, M., Çelik, S., Bektaşoğlu, B., Berker, K. & Özyurt, D. 2007. *Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assays Applied to Phenolic Compounds with the CUPRAC Assay*. *Molecules*, 12, 1496.
- Apriliani, I. 2015. *Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh*. Resume. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Ardila, T.T. 2020. *Uji Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Daun The Berdasarkan Tahun Pangkas di Kebun Teh Wonosari Lawang*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Malang.
- Ardina, M. 2013. *Pengaruh Perbandingan Ekstrak Nanas Dan Sawi Hijau Serta Konsentrasi Dekstrin Terhadap Mutu Minuman Bubuk Instan Sari Sawi Hijau*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Aryanti, N., Aininu, N., dan Fathia, M.W. 2016. *Ekstraksi dan Karakterisasi Klorofil dari Daun Suji (Pleomele angustifolia) sebagai Pewarna Pangan Alami*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (4) : 129-135.
- Bachtiar R. 2011. *Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (Phoenix dactylifera)*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Basu, A., dan Lucas, E. A. 2007. *Mechanisms and effects of green tea on cardiovascular health*. *Nutr Rev*, 65(8 Pt 1) : 361–375.
- Benlloch-Tinoco M, Kaulmann A, Corte-Real J, Rodrigo D, Martínez-Navarrete N, Bohn T. 2015. *Chlorophylls and carotenoids of kiwifruit puree are*

affected similarly or less by microwave than by conventional heat processing and storage. Food Chemistry. 187: 254–262.

Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 10 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antikempal.* Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.

Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.* Jakarta. Bumi Aksara.

Chen, Q., Zhao, J., Chaitep, S., Guo, Z. 2009. *Simultaneous Analysis of Main Catechins Contents in Green Tea (Camellia Sinensis (L.)) By Fourier Transform Near Infrared Reflectance (FT-NIR) Spectroscopy.* Food Chemistry. 113(4) : 1272–1277.

Direktoral Jenderal Perkebunan Departemen Pertanian. 2008. *Kandungan Polifenol dan Serat Kasar pada Pucuk Teh.* Jurnal teh. Diakses 10 Mei pukul 15:34 WIB.

Dimara, L., Tuririday, H., dan Yenusi, T.N.B. 2012. *Identifikasi dan Fotodegradasi Pigmen Klorofil Rumput Laut Caulerpa racemosa (Forsskal) J. Agardh.* Jurnal Biologi Papua. 4 (2) : 47-53.

Effendi, DS., M. Syakir., M. Yusron., Wiratno. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Teh.* Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Departemen Pertanian Republik Indonesia.

El-Giousy, S., Ibrahim, D., Botir, K., Aziz, K., Reda, Z. 2021. *Physiological Behaviour Of Olive (Olea Europaea L.) Varieties Under Different Foliage Nutrition And Irrigation Regimes In The Hyper-Arid Zone.* Eurasian Journal of soil Science, 10(4), 290-301.

Fadilah, R. 2017. *Bahan Tambahan Makanan.* Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makasar.

Fahrudin, F. 2009. *Budidaya Caisim (Brassica juncea L.) Menggunakan Ekstrak Teh dan Pupuk Kascing.* [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Firyanto, R., Mulyaningsih, S., Leviana, W. 2019. *Pengambilan Polifenol Dari Teh Hijau (Camellia Sinensis) Dengan Cara Ekstraksi Menggunakan Aquadest Sebagai Pelarut.* Prosiding SNST ke-10. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim.

- Gross, J. 1991. *Pigments in Vegetable, Chlorophylls and Carotenoids*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Gupta, D.A., Bhaskar, D.J., Gupta, R.K., Karim, B., Jain, A., Dalai, D.R. 2014. *Green Tea: A Review on Its Natural Anti-Oxidant Therapy and Cariostatic Benefits*. Biol. Sci. Pharm. Res. 2 : 8–12.
- Hartomo, A.J., dan Widyatmoko, M.C. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Ber-Lesitin*. Cetakan I. Andi Offset. Yogyakarta.
- Heyza, J.R., Arora, S., Zhang, H., Conner, K.L., Lei, W., Floyd, A.M., Deshmukh, R.R., Sarver, J., Trabbic, C.J., Erhardt, P. 2018. *Targeting the DNA Repair Endonuclease ERCC1-XPF with Green Tea Polyphenol Epigallocatechin-3-Gallate (EGCG) and Its Prodrug to Enhance Cisplatin Efficacy in Human Cancer Cells*. Nutrients. 10 : 1644
- Hillier, K. 2007. *Magnesium Carbonate*. University of Southampton, Southampton, UK.
- Hörtensteiner S, Kräutler B. 2011. *Chlorophyll Breakdown In Higher Plants*. Biochimica et Biophysica Acta-Bioenergetics. 1.807(8): 977–988.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98 (20060) : 529-538.
- Hutajulu, T.F. 2008. *Proses Ekstraksi Zat Warna Hijau Klorofil Alami untuk Pangan dan Karakterisasinya*. Jurnal Riset Industri. 2 (1) : 44-45.
- Intan, A. N. T. 2007. *Pembuatan minuman instan secang. Tinjauan proporsi putih telur dan maltodekstrin terhadap sifat fisiko-organoleptik*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 5(2) : 61-71.
- Ibrahim, S., dan Marham, S. 2013. *Teknik Laboratorium Kimia Organik*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Julianto, T. S. 2019. *Fitokimia : Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia*. Yogyakarta. Universitas Islam Indonesia.
- Jokopriyambodo, W., Sudarsono, Rohman, A. 2014. *The Antiradical Activity of Insoluble Water Suji (Pleomele Angustifolia N.E. Brown) Leaf Extract and Its Application As Natural Colorant in Bread Product*. Journal of Food and Pharmaceutical Sciences. 2 : 56 – 52.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. 2009. *Sensory evaluation: a practical handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.

- Khan, M., dan Newsad. 2012. *Development Of Protein Enriched Shrimp Crackers From Shrimp Shell Wastes*. J. Bangladesh Agril. Univ 10(2): 367-374.
- Koirewoa, Y.A., Fatimawali, W.I., Wiyono. 2012. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid dalam Daun Beluntas (Pluchea indica L.)*. Laporan Penelitian. FMIPA UNSRAT. Manado.
- Konaté, K., Souza, A., Roland, M., Coulibaly, A., Kiendrebeogo, M., Lamien-Meda, A., Lamidi, M., Millogo-Rasolodimby, J. & Nacoulma, O. G. 2010. *Polyphenol contents, antioxidant and anti-inflammatory activities of six Malvaceae species traditionally used to treat hepatitis B in Burkina Faso*. European Journal of Scientific Research, 44, 570-580
- Kurniawan, M.P., Widodo, F.M., Tri, W.A. 2014. *Pengaruh Penambahan $MgCO_3$ dan $NaHCO_3$ dengan Perbedaan Pencahayaannya Terhadap Stabilitas Pigmen Klorofil-A Mikroalga *Chlorella vulgaris**. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 2(3) : 25-33.
- Leba, M. A. U. 2017. *Buku Ajar Ekstraksi Dan Real Kromatologi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Lou, Z., Chen, Q., Zhu, Y., Zhang, Y., dan Gao, J., 2004. *Growth of Magnesium Carbonate Single Crystal in Supercritical Carbon Dioxide– Molten Sodium System*. Crystal growth & design, 4(3), Hal:415-417.
- Marinova, G., dan Batcharov, V. 2011. *Evaluation of The Methods For Determination of The Free Radical Scavenging Activity by DPPH*. Journal of Agriculturaal Science. 17(1) : 11-24
- Marsidi. 2001. *Zeolit untuk Mengurangi Kesadahan Air*. Jurnal Teknologi Lingkungan. 2(1) :
- Marquez, U.M.L, Barros, R.M.C, Sinnecker P. 2005. *Antioxidant Activity Of Chlorophylls Andtheir Derivates*. Food Research International 38, 885-891.
- McQuistan, T.J., Simonich, M.T., Pratt, M.M., Pereira, C.B., Hendricks, J.D., Dashwood, R.H., Williams, D.E., Bailey, G.S. 2012. *Cancer chemoprevention by dietary chlorophylls: A 12,000-animal dose–dose matrix biomarker and tumor study*. Food and Chemical 352.–Toxicology. 50(2) : 341.
- Miranti, M dan Eka, H. 2016. *Pengaruh Penambahan Anti Kempal Magnesium Karbonat ($Mgco_3$) Terhadap Stabilitas Nutrasetikal Granul Instan Terong Belanda (*Cyphomandra betacea sendtn.*)*. Puslitbang Sumber Daya Iptek dan Energi Terbarukan. Universitas Pakuan. Bogor.

- Mufarida, N.A. 2016. *Perpindahan Panas dan Masa pada Spray Dryer*. Pustaka Abadi. Jember.
- Muller, J., dan Heindl, A. 2006. *Drying of Medical Plants*. In R.J. Bogers, L.E. Cracer, and D. Lange (eds), *Medical and Aromatic Plant*, Springer, The Netherland, Hal.237-252.
- Muslim, A. 2010. *Eksperimen dan Simulasi CFD Pengering Semprot Menggunakan Bahan Air dan Larutan Air-Garam 2 %*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia.
- National Library of Medicine. 2021. Magnesium Carbonate. PubChem Compound Database. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Magnesium-carbonate>. diakses Juli 2021.
- Ningtyas, N. S. 2015. Karakteristik *Cookies* Terigu yang Disubstitusi Campuran Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Gembolo (*Dioscorea bulbifera L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Nollet, L. M. L. 2000. *Food Analysis by HPLC, second edition*, Marcel Dekker Inc., New York, USA.
- Oktora, A.R., Widodo, F.M., dan Tri, W.A. 2016. Pengaruh Penggunaan Senyawa Fiksator Terhadap Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen B-Karoten Mikroalga *Dunaliella salina* Pada Kondisi Suhu Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 19 (3) : 206-213.
- Paramita, I. M. I., Mulyani, S., dan Hartiati, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman *Sinom*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2) : 58-68.
- Parwata, M.O.A. 2016. *Antioksidan*. Kimia Terapan. Program Pascasarjana. Universitas Udayana. Bali.
- Permata, D.A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20 (1) : 44-49.
- Perva-Uzunalic, A., S`kerget, M., Knez, Z., Gru`ner, B. W. F. O. S. 2006. *Extraction of Active Ingredients From Green Tea (Camellia Sinensis): Extraction Efficiency of Major Catechins and Caffeine*. *Food Chemistry*. 96: 597–605.

- Phongnarisorn, B., Orfila, C., Holmes, M., Marshall, L. J. 2018. *Enrichment of Biscuits With Matcha Green Tea Powder: Its Impact on Consumer Acceptability and Acute Metabolic Response*. *Foods*, 7(2).
- Prangdimurti, E. 2007. *Kapasitas Antioksidan dan Daya Hipokolesterolemik Ekstrak Daun suji (Pleomele angustifolia N.E.Brown)*. [Disertasi]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Putra, M. R. A., Rodiana N., dan Herpandi. 2015. *Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (Channa striata) pada Kerupuk Sebagai Sumber Kalsium*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4 (2): 128-139.
- Rauf, U. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta.
- Rengga, P. W. D., dan A. P. Handayani. 2004. *Serbuk Instan Manis Daun Pepaya sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu*. *Jurnal Fakultas Teknik Kimia Semarang*. Universitas Negeri Semarang.
- Rohdiana, D. 2015. *Teh : Proses, Karakteristik, dan Komponen Fungsionalnya*. *Jurnal Foodreview Indonesia*. 10 (8) : 34-37.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shahwar, D., Rehman, S. U., Ahmad, N., Ullah, S. & Raza, M. 2010. *Antioxidant activities of the selected plants from the family Euphorbiaceae, Lauraceae, Malvaceae and Balsaminaceae*. *African Journal of Biotechnology*, 9, 1086-1096.
- Sharangi, A. B. 2009. *Medicinal and therapeutic potentialities of tea (Camellia sinensis L.) - A review*. *Food Research International*. 42(5-6) : 529-535.
- Sharief, D. A. 2006. *Optimasi Proses Ekstraksi dan Pengeringan Semprot pada Teh Hijau Instan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Silalahi, J. 2006. *Antioksidan dalam Diet dan Karsinogenesis*. *Cermin Dunia Kedokteran*. 153 : 42-47.
- Somantri, M. 2012. *Analisis Polifenol Total dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas DPPH (1,1-Diphnyl, 2-Picrylhidrazl) Teh Putih (Camellia sinensis L.O. Kuntze) Berdasarkan Suhu Dan Lama Penyeduhannya*. [Tugas Akhir]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Suraya, N. 2007. *Sehat dan Cantik dengan Teh Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *SNI 01-7707-2011 : Teh Instan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Subramoniam, A., Asha, V.V., Nair, S.A., Sasidharan, S.P., Sureshkumar, P.K., Rajendran, K.N., Karunakaran, S.P., Ramalingan, K. 2012. *Chlorophyll Revisited: Antiinflammatory Activities of Chlorophyll A and Inhibition of Expression of TNF-A Gene By The Same*. 966.-Inflammation. 35(3) : 959.
- Susanti, Y. I., Putri, W. D. R. 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passiflora edulis F.edulis sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengerangan)*. Jurnal Pangan dan agroindustri. 2(3) : 170- 179.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. [Jurnal]. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 8-9.
- Tama, J.B., Kumalaningsih, S., Mulyadi, A.F. 2014. *Studi pembuatan bubuk pewarna alami dari daun suji (Pleomele angustifolia N.E.Br.): Kajian konsentrasi maltodekstrin dan MgCO₃*. Jurnal Industria. 3(1) : 82 –73.
- Tamat, S. R., T. Wikanta., dan L. S. Maulina. 2007. *Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulva reticulata Forsskal*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. 5 (1) : 31-36.
- Tangeallo, C., & Widyaningsih, T. D. 2014. *Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku Dan Penambahan Serbuk Jahe*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4) : 278-284.
- Towaha, J. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. 19 (3) : 12-16.
- Udiarta, P., Eko, N.D., dan Romadhon. 2015. *Pengaruh Penambahan MgCO₃ dan ZnCL₂ Terhadap Stabilitas Kandungan Pigmen Klorofil Pada Mikroalga Spirulina Platensis*. Jurnal Sainstek Perikanan. 10 (2) : 114-118.
- Wang, H, G. J. Provan dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoids : Their Function, Utilisation and Analysis*. Journal of Food Science and Technology. 11 : 152-160.
- Widodo, P., dan Budhiarti, U. 2006. *Pengerang Semprot (Spray Dryer) Untuk Membuat Tepung Lidah Buaya*. Sinar Tani edisi 22-28 November 2006.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenrina R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.

- Yu, X., Hu, S., He, C., Zhou, J., Qu, F., Ai, Z., Chen, Y., dan Ni, D. 2019. *Chlorophyll Metabolism in Postharvest Tea (Camellia sinensis L.) Leaves: Variations in Color Values, Chlorophyll Derivatives, and Gene Expression Levels under Different Withering Treatments*. Journal Agricultural Food Chemistry. 67 : 10624-10636.
- Yulia O. 2007. *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Nonpolar, Fraksi Protein Dan Nonprotein Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian. Bogor
- Yulianti L. 2010. *Pengaruh Adsorben Magnesium Carbonat Terhadap Sifat Fisik Granul Evervesen Ekstrak Etanol Daun Murbei*. Program Studi Farmasi Universitas Pancasila. Jakarta.
- Yulianingtyas, A., dan B, Kusmartono. 2016. *Optimasi Volume Pelarut dan Waktu Maserasi Pengambilan Flavonoid Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Jurnal Teknik Kimia. 10 (2).
- Yuliawaty, Siska T., Susanto, dan Hadi W. 2014. *Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (1) : 41-52.

