

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Sinar Grafika Offset. Jakarta.
- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Amic D., Dusanka D.A., Beslo D., Trinasjtic. 2003. *Structure-radikal scavenging activity relationship of flavonoids*. Croatia Chem Acta 76:55-61.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andayani, R., Lisawati, Y., dan Maimunah., 2008, *Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen Pada Buah Tomat (Solanum Lycopersicum L)*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi, Vol. 13, No. 1, Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Padang.
- Andries, J. R., Gunawan, P. N., Supit, A. 2014. *Uji Efek Antibakteri Ekstrak Bunga Cengkeh terhadap Bakteri Streptococcus mutans secara In Vitro*. Jurnal e-Gigi Volume 2 Nomor 2. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Anjani, Selma. 2013. *Pengaruh Proporsi Kulit Semangka Dan Tomat Terhadap Hasil Jadi Masker Wajah Berbahan Dasar Tepung Beras*. e-Journal. Volume 02 Nomor 03. hal 22-26
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. AOAC Int. Washington D.C.
- Ardi D., dan Wikanastri H., 2013. *Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (Annona Muricata Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Jurnal Pangan dan Gizi. 7(4):1-12
- Ariyanto, R., 2006, *Uji Aktivitas Antioksidan, Penentuan Kandungan Fenolik dan Flavonoid Total Fraksi Kloroform dan Fraksi Air Ekstrak Metanolik Pegagan (Centella asiatica L. Urban.)*, Skripsi, Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 3836:2013. *Teh Kering dalam kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badarinath A, Rao K, Chetty CS, Ramkanth S, Rajan T, and Gnanaprakash K. A., 2010, *Review on In-vitro Antioxidant Methods : Comparisons, Correlations,*

- and Considerations*. International Journal of PharmTech Research: 1276-1285.
- Brooker, D.B., Arkema., dan C.W. Hall. 1974. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. Westport Connecticut The AVI Publ. Company. USA.
- Brooker, D.B., F.W. Bakker-Arkema, F.W. and Hall, C.W. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oil Seed*. 4th edition. USA : Van Nostrad.
- Buckle, K.A. et al. 2013. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Demam. (1997). *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: ITB Bandung
- Desrosier, N. W. 1988. *Pengantar Pengemasan*. Laboratorium Pengemasan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Dewata, I. P., Putu, A. S. W., dan I, W. R. W. 2017. *Pengaruh suhu dan lama penyeduhan terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh herbal daun alpukat (Persea Americana Mill.)* Jurnal ITEPA 6(2): 30-39.
- Dymas, T. P. 2008. *Teh dan pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Effendi, M. S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Ersam, T., Achmad, S.A., Ghisalberti, E.L., Hakim, E.H., Tamin, R., 1999, *Two Isoprenylated Flavones from the Root Bark of Artocarpus altilis (Parkinson) Fosberg*, Proc National Seminar, 97 –103.
- Farnsworth, N. R. (1966). *Biological And Phytochemical Screening of Plants*. Journal Of Pharmaceutical Science. 55(3): 264.
- Febriani, D., Mulyanti, D., dan Rismawati, E. (2015). *Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (Annona muricata Linn)*. Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba 2015. Halaman 476.
- Fessenden, R.J. dan Fessenden, J.S., 1986, *Kimia Organik*, edisi ketiga jilid 1, diterjemahkan oleh Aloysius Hadyana Pudjaatmaka, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Geankoplis Christie John. 1993. *Transport Processes and Separation Process Principle, 4th edition*. New Jersey. Pearson Education International.
- Hall, C. W. 1957. *Processing Equipment for Agricultural Product*. Agricultural Consulting Associates, Inc. Engineering Specialists. Reynoldsburq. Ohio. 272 p.
- Harborne, J. B. (1984). *Phytochemical Methods*. Penerjemah: Padmawinata, K., dan Soediro, I. (1987). *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan Terbitan Kedua*. Bandung: Penerbit ITB. Halaman 147, 259.
- Harborne, J. B. (1987). *Metode Fitokimia*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Sudiro, Terbitan II, ITB. Bandung.

- Harrison, (2010). *Pengeringan dengan oven menggunakan udara panas. OvenLaboratorium*(Anugrahniagamandiriblog.2018)
- Harun, N., Raswen, E., Lasma S. 2014. *Penerimaan Panelis Terhadap Teh Herbal Dari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Dengan Perlakuan Suhu Pengeringan*. Universitas Riau. Riau
- Heinrich, M., Barnes, J., Gibbons, S., Williamson, E.M., 2010. *Farmakognosi dan Fitoterapi (Fundamentals of Pharmacognosy and Phytotherapy)*. Dialih bahasakan oleh Winny R. Syarief, dkk. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Huda, D.K., Muhammad, Cahyono, Bambang, Limantara, L. (2008). *Pengaruh Proses Pengeringan terhadap Kandungan Kurkuminoid dalam Rimpang Temulawak*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Karadeniz, F., Burdurlu, H.S., Koca, N., Soyer, Y., 2005, *Antioxidant Activity of Selected Fruits and Vegetables Grown in Turkey*, Turk. J . Agric. Food., 29,297- 303.
- Kumalaningsih Sri. 2006. *Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Mandal S, Yadav S, Nema R., 2009, *Antioxidants: A Review*,Journal of Chemical and Pharmaceutical Research:102-104.
- Mareta, D. T., dan Shofia, N. A. (2011). *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. Jurnal Ilmu - Ilmu Pertanian, 7(1), 26-40. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Markham, K.R. (1982) *Techniques of Flavonoid Identification*. Academic Press, London.
- Marxen, K. Vanselow K.H., Lippemeier S., Hintze R., Ruser A. dan Hansen U.P. 2007. *Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements*. Sensors 7: 2080-2095.
- Molyneux, P., 2004, *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, Songklanakarin J. Sci. Technol. 26(2): 211-21.
- Nuria, M., Faizatun, A., & Sumantri. (2009). *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (Jatropha curcas L) Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus, Escherichia coli, dan Salmonella typhi*.Mediagro. Jurnal Ilmu Pertanian, 5(2), 26–37.
- Pasaribu, S. (2009). *Uji Bioaktivitas Metabolit Sekunder Dari Daun Tumbuhan Bandotan*. Jurnal Kimia Mulawarman.
- Plantus. 2008. *Biopestisida Sebagai Pengendali Hama dan Penyakit Tanaman Hias*. <http://anekaplanta.wordpress.com>.

- Pratiwi, D. 2009. *Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Hitam (Camellia sinensis L.) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil)*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi: Semarang.
- Prayoga, E. 2013. *Perbandingan efek ekstrak daun sirih hijau (Piper betle L.) dengan metode difusi disk dan sumuran terhadap pertumbuhan bakteri Staphylococcus aureus*. Laporan Penelitian. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Putri, Fajar Kurnia. 2016. *Aktivitas Antioksidan Daun Kualitas Teh Kombinasi Rambut Jagung dan Daun Kelor Dengan Variasi Suhu Pengeringan (Skripsi)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rahcmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Ravikumar, C. 2014. *Review on herbal teas*. J. Pharmacy Science and Reseach 6(5):236-238.
- Rosidah, Yam, M. F., Sadikun, A., dan Asmawi, M. Z. (2008). *Antioxidant Potential of Gynura procumbens*. Pharmaceutical Biology. 46(9): 616-625.
- Rossi, A. (2010). *1001 Teh - Dari Asal Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. (M. Agustina, Penyunt.) Yogyakarta: ANDI.
- Sibuea, F.S.Y. 2015. *Ekstraksi tanin dari kluwak (Pangium edule R.) menggunakan pelarut etanol dan aquades dan aplikasinya sebagai pewarna makanan*. Naskah Skripsi S-1. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Sudarmadji S, dkk. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Setyaningsih, D. 2010. *Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press : Bogor.
- Treyball, Robert. E. 1981. *Mass Transfer Operation*, 3th edition, Mc Graw Hill, Inc, New York.
- Tuminah, S., 2004., *Teh Sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan*. Cermin Dunia Kedokteran. No 144 tahun 2004. pp: 52-54.
- Uchegbu, R. I., Kalu, U. U., Irenus, C. I., dan Jacinta N. A. 2017. *Evaluation of the Antimicrobial Activity and Chemical Composition of the Leaf Extract of Annona muricata Linn (Soursop) Grown in Eastern Nigeria*. Archives of Current Reserch International, 7(1), 1-7.

- Wibisono. 2016. *Gambar Daun Sirsak*. <https://www.winnetnews.com/post/daun-sirsak-bisa-obati-kanker-selain-itu-bisa-obati-apa-saja-ya->. (Diakses pada 14 Maret 2021).
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius. Halaman 1-22, 77-81, 212-214.
- Wulandari, K. 2009. *Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Perolehan Kadar Senyawa Fenolat dan Aktivitas Antioksidan dari Daun Dewa (Gynura Procumbens (Lour.) Merr)* (Skripsi). Universitas Andalas. Padang.
- Yamaguchi, Tomoko et al., 1998, *HPL Method for Evaluation of free Radicalscaevenging Activity of Foods by Using 1,1-Diphenyl-2-pirilhydrazyl*, *Biosci. Biotechnol. Biochem.m.*, 62 (6), 1201-1204.
- Yu, L. 2008. *Wheat Antioxidant*. USA: Wiley and Sons.
- Zuhud, E., 2011. *Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker*. Yunita Indah. Cet-1. Agromedia Pustaka: Jakarta.