

DAFTAR PUSTAKA

- Abeshu, A. M., & snow, J. (2016). Medicinal Uses of Honey. *ISSN:0974-8369* , 8 (2), 2-7.
- Alasalvar, C., Pelvan, E., Özdemir, K. S., Kocadagili, T., Mogol, B. A., Pasli, A. A., ... Gökmen, V. (2013). Compositional, nutritional, and functional characteristics of instant teas produced from low- and high-quality black teas. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(31), 7529–7536. <https://doi.org/10.1021/jf4015137>
- Amelia, F. R. (2015). Penentuan Jenis TPenetapan Kadar Tanin dari Buah Bungur Muda (*Lagerstroemia speciosa* Pers.) secara Spektrofometer dan Permanganometri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya* , 4.
- Anita, N. (2015). *Uji Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Escherichia coli Pada Jamu Pahitan Brotowali yang Diproduksi Oleh Penjual Jamu Gendong Keliling Di Wilayah Tonggalan Klaten Tengah*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Anjarsari. (2016). Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya Indonesia tea catechin : prospect and benefits, 15(2), 99–106.
- Asil, M. H., Rabiei, B., & Ansari, R. H. (2012). Optimal fermentation time and temperature to improve biochemical composition and sensory characteristics of black tea. *Australian Journal of Crop Science*, 6(3), 550–558.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi* (1st ed.). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Cahyadi, D. (2015). *Pengaruh Penambahan Teh Hijau terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai dan Madu*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Camellia, H., Bangle, R., Dan, R., & Ceremai, D. (2006). *Kajian proses pembuatan teh herbal dari campuran teh hijau* . Institut Pertanian Bogor.
- Chang, K. (2015). World tea production and trade Current and future development. *Food and Agriculture Organisation*, 1–17.

- Daroini, O. (2006). *Kajian proses pembuatan teh herbal dari campuran teh hijau*. Institut Pertanian Bogor.
- Estiasih, T., Rukmi putri, widya dwi, & Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan* (1st ed.). Jakarta: Bumi Aksara.
- Events, C. (2010). Tea & health. *Tea Concil of the U.S.A., Inc*, (212), 1–9.
- Gharras, H. El. (2009). Original article Polyphenols : food sources , properties and applications. *International Journal of Food Science & Technologi*, 44, 2512–2518. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.02077.x>
- Gunawan, N. A. (2017). Madu : Efektivitasnya untuk Perawatan Luka, 44(2), 138–142.
- Indarti, D. (2015). *Outlook Teh Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Sekretariat jendral Kementerian Pertanian Pusat Data dab Sistem Informasi Pertanian 2015.
- Juniaty, Towaha, & Balittri. (2013). Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Jurnal Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3), 12–16.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & Hanggita, S. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus, 11(1), 9–21.
- Liu, Y., Ahmed, S., & Long, C. (2013). Ethnobotanical survey of cooling herbal drinks from southern China Ethnobotanical survey of cooling herbal drinks from southern China. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9, 2.
- Mardawati, E., Achyar, C., & Marta, H. (2008). *Kalian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggus di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya*. Bandung.
- Marsono, Y. (2008). Prospek Pengembangan Makanan Fungsional, 7(1), 19–27.
- Marxen, K., Lippemeier, S., Hintze, R., & Ruser, A. (2007). Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements. *ISSN 1424-8220*, 7, 2080–2095.
- Maulana, A. (2016). Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada Produk Teh Hitam Celup. 1-10.

- Mega, I. M., & Swastini, D. A. (2010). Screening Fitokimia dan Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Metanol Daun Gaharu (*Gyrinops versteegii*). *Jurnal Kimia*, 4(2), 187–192.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomer 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan (p. 6).
- Ninggrum, R. K., Supriadi, A., & R.J, S. H. (2013). Karakteristik Dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*), II, 9–21.
- Puspandari, N., & Isnawati, A. (2015). Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 106–112.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsional. *FoodReview Indonesia*, X(8).
- Samsuri, T., & Fitriani, H. (2003). Pembuatan Teh dari Daun Gaharu Jenis *Gyrinops versteegii*, I(2), 125–132.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Sen, G., & Bera, B. (2013). Black tea as a part of daily diet : A boon for healthy living. *International Journal of Tea Science*, 9(October), 51–59.
- Shonisani, N. (2010). Effects of Brewing Temperature and Duration on Quality of Black Tea (*Camellia sinensis*) and Equal Combination of Bish Tea and Black Tea. *Journal Master of Science in Agriculture (Horticulture)* , 4-30.
- Suryaningrum, R.D., Sulthon, M., Prafiadi, S dan Maghfiroh, K. 2007. Peningkatan kadar tanin dan penurunan kadar klorin sebagai upaya peningkatan nilai guna teh celup. Program Kreativitas Mahasiswa. Penulisan Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Thasleema, A. (2013). Green tea as an antioxidant- A short review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 5(9), 171–173. <https://doi.org/10.3390/i8121196>
- Thusteven, S. N. (2014). Budidaya Pohon Penghasil Gaharu (*Aquilaria malaccensis*) Di Kenagarian Pilubang , 50 Kota , Provinsi Sumatra Barat, I(1), 1–4.

- Watuguli, T., Wael, S., & Wansi, S. (2014). Analisis kadar klorin pada teh celup berdasarkan waktu seduhan. *Biopendix*, 1(1), 24–31.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yanti, Swastini, & Kardena. (2013). *Skrining Fitokimia Ekstrak Metanol Daun Gaharu (Gyrinops versteegii (Gilg) Domke)*. Bali.
- Yentrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*
Reviewer : padang: Andalas University Pres.
- Yulia, R. 2006. Kandungan tanin dan potensi anti *Streptococcus mutans* daun teh Var. Assamica pada berbagai tahap pengolahan. Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor.