

## DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., Hersoelistyorini, W. 2013 Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annonamuricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 07
- Aibinu, I., Adenipekun, T., Adelowotan, T., Ogunsanya, T., Odugbemi, T. Evaluation of The Antimicrobial Properties of Different Parts of Citrus Aurantifolia (Lime Fruit) as Used Locally. African Journal of Traditional, complementary and Alternative Medicines; 2007: Vol 4: 185 – 195.
- Anonim. Waspadai Efek Samping Daun Sirsak sebelum Konsumsi Ekstraknya. Alodokter <https://www.alodokter.com/waspadai-efek-samping-daun-sirsak-sebelum-konsumsi-ekstraknya>. Diakses pada tanggal 30 April 2019
- AOAC. 1970. Official Methods of Analysis Food Compositon; Additives; Natural Contaminants. Vol 2. 15th edition. Virginia. USA.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia. USA.
- Ardianta, I Komang. 2019. Pengaruh Suhu Pencelupan Terhadap Karakteristik Minuman Teh Herbal Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 8(1), 18–26.
- Arifin, S. 1994. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Gembong. Bandung.
- Ashurst, P. R. 1995. Production and Packaging of Non Carbonated Fruit Juices and Fruit Beverages. Blacklie Academic and Profesional. London.
- Astatin G.R. 2014. Pemanfaatan Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn) Dan Kulit Jeruk Purut (*Cytrus Hystrix*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Teh dengan Variasi Lama Pengeringan. [skripsi] Universitas Muhamadiyah Surakarta. Surakarta.
- Anonim. Badan Standarsasi Nasional. 2013. SNI 01-3836-2013. Teh Kering dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bassett, J., Denney,R.C., Jeffery, G.H., dan Mendham, J. 1991. Vogel Kimia Analisis Kuantitatif. Anorganik. Cetakan Pertama. Diterjemahkan oleh Dr.A.Handhyana Pudjaatmaka dan Ir.L.Setiono. Penerbit Buku Krdokteran EGC. Jakarta.
- Bravo, L. 1998. Polyphenols : Chemistry, Dietary Sources, Metabolism, and Nutritional Significance. Nutrition Reviews, 56, 317-333.
- Chaturvedula, VS., Prakash, I. 2011. The aroma, Taste, Color And Bioactive Constituents of Tea. Journal of Medicinal Plants Research 5(11): 2110 2124.

- Chai, Y., Gao, Z.Y. Not inferior to the decoction of the herbal tea. *TCM Health*, vol. 11, pp. 9–11, 2017.
- Christensen, D. 2009. *Introduction to Biomedical Engineering: Biomechanics and Bioelectricity*. Morgan&Claypool Publishers. San Rafael.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid I*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Daroini. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (Camellia sinensis), Rimpang Bangle (Zingiber cassumunar Roxb.) dan Daun Ciremai (Phyllanthus acidus (L.) Skeel.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dianita dkk. 2010. *Uji Aktivitas Antibakteri Infusa Daun Sirsak (Annona muricata L.) Secara in Vitro Terhadap Staphylococcus aureus ATCC 25923 dan Eschericia coli 35218 Serta Profil Kromatografi Lapis Tipisnya*. Fakultas Farmasi. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fatimah, T. 1993. *Budidaya Tanaman Teh (Camellia sinensis (L) O.Kuntze)*. Politeknik Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Fox, P.F. 1991. *Food Enzymology*. Elsevier Science Publisher. New York.
- Hafezi, M., Nasernejad, B., Vahabzadeh, F. 2006. *Optimization of fermentation time for Iranian Black Tea Production*. *Iran J Chem Chem Eng* 25: 39-44.
- Harborne, J.B., 1987. *Metode Fitokimia*, Edisi ke dua, ITB, Bandung.
- Hartuti, N. dan R.M. Sinaga. 1997. *Pengaruh Macam Alat Pengering dan Jenis Antioksidan terhadap Mutu Cabai Merah Kering (Capsicum annuum L.)*. Laporan Penelitian Bagian Pasca Panen Balitsa.
- Hartoyo. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Kansius. Yogyakarta.
- Herbie, T. 2015. *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat-226 Tumbuhan Obat untuk Penyembuhan Penyakit dan Kebugaran Tubuh*. Octopus Publishing House. Yogyakarta.
- Herliana, E., Nila, R. 2011. *Khasiat dan Manfaat Daun Sirsak Menumpas Kanker*. Mata Elang Media. Jakarta Pusat.
- Herviana, A., Husain, S., Muhammad, W. 2019. *Pembuatan Teh Fungsional Bahan Dasar Mahkota Dewa (Phaleria marrocarpa) dengan Penambahan Daun Stevia*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 5. Hal S251-S261.

- Imanuela, M., Sulistyawati dan M. ansori. 2012. Penggunaan Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat dalam Minuman Jeruk Nipis Berkarbonasi. *Food Science Culinary Education Journal*, volume 1(1) : 27-30.
- Iryandi, A. F., Y. hendrawan dan N. Komar. 2014. Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Nata De Soya. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, volume 1 (1) : 8-15
- Joe, W. 2012. Dahsyatnya Khasiat Sirsak untuk Banyak Penyakit yang Mematikan. ANDI. Yogyakarta.
- Karadag, A., Ozcelik, B., Saner, S. 2009. *Review of Methods to Determine Antioxidant Capacities*. *Food Analytical Methods*. Vol. 2:41.60.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dan Teh Hijau (*Camelia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. Skripsi Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Khanifah, F. 2015. Efek Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) terhadap Pembentukan, Pertumbuhan dan Penghancuran Biofilm *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. [skripsi]. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Lase, V. A. 2010. Laporan Praktek Kerja Lapangan Pada Pengolahan Teh hitam (Orthodox) di TPN IV Sidamanik. Departemen Teknologi pertanian. Fakultas Pertanian Universitas sumatra Utara. Medan.
- Lauma,S.W., Pangemanan, D.H.C., Hutagalung, B.S.P. 2015. Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 4(4), 9-13.
- Lin, YL., Juan, IM., Chen YL., Liang, YC., Lin JK. 1996. Composition of Poliphenols in Fresh Tea leaves and Associations of Their Oxygen-radical-absorbing Capacity with Antiproliferative Actions in Fibroblast AGROTECH, Vol 1, No. 1 Mei 2016 26 cells. *J. Agric. Food Chem.* 44: 1387- 1394.
- Lubis, I. H. 2009. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lubis, LA. 2018. Aktivitas Antioksidan pada Teh Daun Sirsak (*Annona muricara L*) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan dengan Metode DPPH. Fakultas Farmasi. USU. Medan.

- Mahmoudi, S., Khali, M., Benkhaled, A., Benamirouche, K., Baiti, I. 2016. Phenolic and Flavonoid Contents, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Leaf Extracts from Ten Algerian *Ficus carica* L. Varieties. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* Vol. 6 (3).
- Mardiana, L. 2011. *Ramuan dan Khasiat Daun Sirsak*. Penebar. Swadaya. Jakarta.
- Mario, MJ., Alice, VL., Nathalia, RVD. 2010. Supercritical Fluid Extraction and Stabilization of Phenolic Compounds from Natural Sources – Review (supercritical extraction and stabilization of phenolic compounds). *The Open Chemical Engineering J.* 4(2):51-60.
- Meiyanto, E. 2005. *Sirsak (Annona muricata L.)*. *Cancer Chemoprevention Research Center (CCRC) Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta.
- Anonim. Manfaat Jeruk Nipis Untuk Kesehatan Wajah dan Rambut. Merdeka. <https://www.merdeka.com/sehat/22-manfaat-jeruk-nipis-untuk-kesehatan-wajah-dan-rambut-klm.html>. Diakses pada tanggal 30 Oktober 2017
- Moghadamtousi S.Z., Fadaeinasab M., Nikzad S., Mohan G., Ali H.M., Kadir H.A. 2015. *Annona muricata* (Annonaceae): A Review of Its Traditional Uses, Isolated Acetogenins and Biological Activities, *International Journal Of Molecular Sciences* **16**: 15625-15658.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology.* 24 (6).
- Nazaruddin, F. B., Paimin. 1993. *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Negara, J.K., Sio, A. K., Rifhkan, Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 04(2), hlm 286-290.
- Panesar, P.S., Satwinder S.M., Harish, K.C. 2010. *Enzymes in Food Processing: Fundamentals and Potential Applications*. I.K. International Publishing House. India.
- Permata, D. 2015. Aktivitas Inhibisi Amilase dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga Pada Suhu dan Pengeringan Yang Berbeda. Seminar agroindustri dan lokakarya nasional FKPT-TPI, 2-3 September 2015. Universitas Andalas. Padang.
- Purwatresna, E. 2012. Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Air dan Etanol Daun Sirsak secara In Vitro melalui Inhibisi Enzim  $\alpha$  Glukosidase. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Prabandari, IM. 2014. Pengaruh Lama penyimpanan dan Perebusan Daun Sirsak

Segar (*Annona muricata L*) terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Daun Sirsak. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

- Pradana., Eko. 2013. Evaluasi Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin sebagai Makanan Kaya Serat. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Prakash, A., dkk. 2001. Medallion Laboratories : Analytical Progress, Antioxidant Activity. Diakses 22 Januari 2013.  
[www.medlabs.com/downloads/antiox\\_acti\\_.pdf](http://www.medlabs.com/downloads/antiox_acti_.pdf)
- Radi, J. 2001. Sirsak-Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta
- Raharjo, S. 2004. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta.
- Retnani, V. 2011. Pengaruh Suplementasi Ekstrak Daun *Annona muricata* terhadap Kejadian Displasia Epitel Kelenjar Payudara Tikus Sprague Dawley Yang Diinduksi 7, 12 Dimetilbenz ( $\alpha$ ) Antracene. [skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. Majalah Jurnal Indonesia : 53-58.
- Rukmana, R. 2003. Jeruk Nipis: Prospek Agribisnis, Budi Daya dan Pasca Panen. Kanisius. Jakarta
- Saprian, A. Juliany, dan A. Nurmiyanto. 2014. Uji Efektivitas Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Mempercepat Laju Disinfeksi Bakteri *Escheria coli*. Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan. 6 (1) : 14 - 25.
- Saragih, R. 2014. Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). Teknologi Industri Pertanian ITI. Banten. E-Journal Vol. 1 No.1 ISSN 2338-7793
- Sari, M. A. 2015. Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (*Persea americana Mill*) dengan Variasi Teknik dan Lama Pengeringan. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Sarwono, B. 1991. Jeruk dan Kerabatnya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sarwono. 2001. Khasiat dan manfaat jeruk nipis: Mengenal jeruk nipis. Agro Media Pustaka. Jakarta. Hal: 2-10
- Sekarini., Ayu, G. 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman The Hijau (*Camellia sinensis L.*). Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Silalahi, J. (2006). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius. Halaman 41, 47-48, 121.

- Sofia, D. 2006. Antioksidan dan Radikal. [www.chem-is.try.com](http://www.chem-is.try.com). (Diakses tanggal 12 Mei 2019).
- Suarsana, I.N., Kumbara, A.A.N.A., Satriawan, I.K. 2015. Tanaman Obat : Sembuhkan Penyakit untuk Sehat. Swasta Nulus. Denpasar.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Press. Yogyakarta
- Sudjatini. 2016. Sifat Pro-Oksidan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurentifolia*) terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Hijau (*Camellia sinensis*). *Agrotech Journal* 1(1): 19-26.
- Sunarjono, Hendra. 2005. *Sirsak & Srikaya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supirman., Kartikaningsih, K., Zaelanie, K. 2013. Pengaruh Perbedaan pH Perendaman Asam Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan Pengeringan Sinar Matahari terhadap Kualitas Kimia Teh Alga Cokelat (*Sargassum fillipendula*). *Teknologi Hasil Perikanan Universitas Brawijaya*. Malang. *Student Jurnal* Vol.1 No.1 pp 46-52.
- Sutiah, K. Sofjan Firdausi, & Wahyu Setia Budi. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*. 11(2). Hlm. 53-58.
- Sriyadi, Bambang. 2012. Seleksi Klon Teh *Assamica* Unggul Berpotensi Hasil dan Kadar Katekin Tinggi. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina* 15(1) 2012: 1- 10.
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB. Bogor
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.
- Utari K, Nursafitri, E., Intan S.A., Sari,R., Winda A.K., Harti A.S. 2013. Kegunaan Daun *Sirsak (Annona Muricata L)* Untuk Membunuh Sel Kanker Dan Pengganti Kemoterapi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Daerah Surakarta*.
- Wahyuningsih, M. 2011. Teh Efektif Turunkan Berat Badan. <http://health.detik.com/read/2011/01/04/081927/1538547/766/teh-efektifturunkan-berat-badan>, (Diakses tanggal 23 Agustus 2015).
- Wicaksono, A. 2011. *Kalahkan Kanker Dengan Sirsak*. Citra Media Mandiri. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. dan B. S. Laksmi. 1973. *Dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Chaturvedula VS dan Prakash I. 2011. The aroma, taste, color and bioactive constituents of Tea. *Journal of Medicinal Plants Research* 5(11) : 2110-2124.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi vol 2. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2010. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widjojo, A. 2013. Analisis Kimia Menguji Larutan Asam Basa menggunakan Indikator Alam. <http://www.academia.edu/4893859/>. Diakses pada tanggal 19 Desember 2015.
- Yamin, M., Furtuna, D., Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata L.*). *Jurnal FAPERTA* Vol. 4 (2) hal: 1–15.
- Yenrina, R., Azima, F., Yustilova, C. 2014. Aktivitas Antioksidan The Daun Senduduk (*Melastomamalabathricum L.*) dengan Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Yen, G.C and Chen, H.Y. 1995. Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity. *J. Agric Food Chem.* 43(1): 27-32.
- Yuliawaty., Tresna, S., Susanto, WH. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 (1).
- Zuhud, E. 2011. Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker. Yunita Indah. Cet-1. Agromedia Pustaka. Jakarta.