

DAFTAR PUSTAKA

- Apsari, Dwi, P dan Susanti, H., 2011, Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) dengan Variasi Tempat Tumbuh secara Spektrofotometri, Jurnal Ilmiah Kefarmasian, 2(1), 73-80
- 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
- Azima, S. A. M., Noriham, A., dan Manshoor, N., 2011. Anthocyanin Content in Relation to the Antioxidant Activity and Colour Properties of *Garcinia Mangostana* Peel, *Syzygium cumini*, dan *Clitoria ternatea* extracts. International Food Research Journal. 21 (6): 2369-2375.
- Ajisaka, Dadan; Wisnu Cahyadi; dan Trisna Risnawati. 2008. Aktivitas penangkapan radikal bebas DPPH (*1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl*) beberapa jenis minuman teh. Jurnal Teknologi Pertanian 3(2): 79-81.
- Andarwulan, N, Kusnanda, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Bouayed, J dan Bohn T. 2010. Exogenous Antioxidants Double-edged Swords in Cellular Redox State: Health Beneficial Effects at Physiologic doses Versus Deleterious Effects at High Doses. Oxidative Medicine and Cellular. Longevity.3(4):228-237.
- Brouillard, R. 1982. Chemical Structure of Anthocyanins. In P. Markakis (Ed.), Anthocyanins as Food Colours. p. 26–28. New York: Academic Press.
- Dhani, S. R., dan Yamasari, Y. 2014. Rancang Bangun Sistem Pakar untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif. Jurnal Manajemen Informatika. 3(2): 17-25.
- Dewi R., M. 2015. Perbandingan Ekstrak Daun Sirsak, Ekstrak Rosella, dan Madu Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn.). Universitas Pasundan. Bandung.

- Elbe, J. H. V., dan Schwartz, T. J. C. Di dalam, Fennema, Owen, R. 1996. Food Chemistry, New York, Marcell Dekker.
- EL Gengaihi, S., Ella, F., Emad, M., Shalaby, E., and Doha, H. 2014. Food Processing & Technology Antioxidant Actifty of Phenolic Compounds from Different Grapewastes. Journal of Food Processing & Technology, 5(2), 1-5. Doi: 10.4172/2157- 7110.1000296
- Eze, J.I. dan Agbo, K.E. 2011. Comparative studies of sun and solar drying of peeled and unpeeled ginger. American Journal of Scientific and Industrial Research. 2 (2): 136-143.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry, Thrid Edition. Marcel Dekker Inc, New York.
- Foote, G. Kenneth. 1985. Rather-High-Frequency Sound Scattering By Swimbladdered Fish. Institute of Marine Research. 5011 Bergen, Norway
- Ghasemzadeh, A., dan Jaafar HZE., 2011. Anticancer and Antioxidant Activities of Malaysian Young Ginger (*zingiber officinale Roscoe*) Varieties Grown Under Different CO₂ Concentration. J. Med. Plant Res., 5(14): 3247-3255.
- Harmanto, Ning. 2013. Jus Herbal Segar dan Menyehatkan. Penerbit PT Elek Media Kompotindo. Jakarta
- Hery Soeryoko. 20 Tanaman Obat Paling Dicari Sebagai Penggempur Tumor & Kanker. Yogyakarta: Rapha Publishing, 2012.
- Hernani dan Winarti, C. 2014. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Ismanto S., D., Rifma E., dan Devi O. 2014. Penambafian Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Minuman Instan dari Buah Sirsak (*Annona Muricata L*). Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Universitas Andalas. Padang.
- Kartika, Sunandar dan Utari. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta. UGM.
- Karina A., 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) dan TehHijau (*Camellia Sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. Skripsi, Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogo
- Kikuzaki, H., and Nakatani, N. 1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. Journal Food Science. 58(6): 1407.

- Koswara, Sutrisno, dkk. 2012. Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan. Bogor: IPB.
- Kusmiyati M., Sudaryat Y., Lutfiah I.A., Rustamsyah A., dan Rohdiana D., 2015. Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol Total, Dan Flavonoid Total Dalam Teh Hijau (*Camellia Sinensis L.*) O. Kuntze Asal Tiga Perkebunan Jawa Barat. Jurnal Penelitian Teh dan Kina. 18(2): 101-106
- Moghadamtousi S.Z., Fadaeinasab M., Nikzad S., Mohan G., Ali H.M., dan Kadir HA., 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 J. Sci. Technol. 26(2): 211-21.
- Muzaki, D. dan R. Wahyuni. 2015. Pengaruh penambahan gingger kering (*Zingiber officinale*) terhadap mutu dan daya terima teh herbal daun afrika selatan (*Vernonia amygdalina*). Jurnal Teknologi Pangan. 6 (2): 67-75.
- Nadesul, Handrawan. 2006. Sehat Itu Murah. Jakarta. PT Kompas Media Nusantara.
- Oktavitarini, Ndaru dan Pratiwi. 2013. Pembuatan Biodiesel Dari Minyak Goreng Menggunakan Katalis KOH Dengan Penambahan Ekstrak Jagung. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol 2, No 3.
- Putri Raden N., A., P. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona Muricata Linn.*) dengan Metode DPPH (*1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil*). Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Uin Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ramdhany W.P., 2016. Manfaat dan Khasiat Rebusan Daun Sirsak. Tribun Jogja : Yogyakarta.
- Rohdiana, Dadan. 2009. Teh ini Menyehatkan, Telaah Ilmiah Populer. Bandung: Alfabeta.
- Rukmana. 1997. Budidaya Waluh. Kanisius. Yogyakarta.
- Sayuti K dan Yenrina R., 2015. Antioksidan Alami dan Sintetis. Andalas University Press: Padang
- Siagian, A., 2002. Bahan Tambahan Makanan. Medan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.

- Subroto, Sunandar, Timojo dan Ganindra 2010. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* L) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang. Jurnal.
- Sudarmaji, J. Mukono dan Corie I.P. 2006. Toksikologi logam berat B3 dan Dampaknya Terhadap Kesehatan. Kesehatan Lingkungan FKM. Unair. Surabaya.
- Sutharsa N. P. A. W., Putu T., I., dan I Gusti A., E. 2015. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Universitas Udayana. Denpasar.
- Towaha J dan Balittri., 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri 19(3).
- Utari K, Nursafitri E, Intan SA, Sari R, Winda AK dan Harti AS., 2013. Kegunaan Daun Sirsak (*Annona Muricata* L) Untuk Membunuh Sel Kanker Dan Pengganti Kemoterapi. Jurnal Kesehatan Masyarakat Daerah Surakarta
- Widodo, Didik S. dan Retno A. L. 2010. Kimia analisis kuantitatif dasar penguasaan aspek eksperimental. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarsih, S., 2007. Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga. Aneka Ilmu, Semarang.
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. 2007. A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction. *Journal of Food Science*. 72: SI 59-66.
- Zuhud, E. 2011. Bukti Kedahsyatan Sirsak Menumpas Kanker. Yunita Indah. Cet-1. Agromedia Pustaka, Jakarta.