

## DAFTAR PUSTAKA

- Adina. 2012. Khasiat Teh Hitam Setara Teh Hijau. (Online). (<http://blog.unsri.ac.id./download3/32298>, diakses pada 8 Desember 2012).
- Al-Amin, Z.M. (2006), Anti-diabetic and hypolipidaemic properties of ginger (*Zingiber officinale*) in streptozotocin-induced diabetic rats, *British Journal of Nutrition*, 96: 660–666
- Alhassane Toure and Zhang Xiaoming, (2007). Gas Chromatographic Analysis of Volatile Components of Guinean and Chinese Ginger Oils (*Zingiber officinale*) Extracted by Steam Distillation. *Journal of Agronomy*, 6: 350-355
- Amin, A., dan Jeanny, W., dan Anin, M.Y. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Klika Faloak (*sterculia quadrifida R.Br*) dengan Metode DPPH (*2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl*), *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, vol. 2 No.2 . Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Makassar.
- Angraiyati, D., dan Hamzah, F.2017. Lama Pengeringan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta UR* Vol. 4 No. 1. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Anjani, P.P., Andrianty, S., dan Widyaningsih, D.T. 2015. Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis pada Teh Herbal Kulit Salak bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol. 3 No 1. 203-214.
- Arivianti, S. 1999. Daya tangkal radikal dan aktivitas penghambatan pembentukan peroksida sistem linoleat ekstrak rimpang jahe, laos, temulawak dan temuireng. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Azizah. (2011). Keperawatan Lanjut Usia. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Badan Standar Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia Teh.No.01-3836-1995. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Teh Hitam Celup (SNI 01-3753-1995). [http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni\\_main/sni/detail\\_sni/4179\(19](http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/4179(19) Desember 2013)
- Bauzzite, R. 2003. Radical Scavenging and Antioxidants Activity of Various Plants Grown in Lithuania In Food Technology And Quality Evaluation. Science Publisher.United States
- Berlianti, N. A. 2014. Studi tentang Pengaruh Limbah Pencemar terhadap Kandungan Radikal Bebas pada Organ Insang Ikan Nila (*Oreochromis*

*niloticus*) *Jurnal Natural B*, Universitas Brawijaya. Vol. 2, No. 4, Oktober 2014. Hal 355-359.

Bidlack, W. R., and W. Wang. 2000. Designing Functional Foods to Enhance Health. in: Bidlack, W. R., S. T. Omaye, M. S. Meskin, D. K. W. Topham. *Phytochemicals as Bioactive Agents*. Technomic Publishing Co., Inc Lancaster, Basel. Pp: 50-51.

Buckle, K. A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.

Cahyorini, A., dan Rusfian. 2011. The Effect of Packaging Design on Impulsive Buying. *Journal of Administrative Science & Organization*. *Journal of Administrative Science and Organization*, 18(1), 12.

Chalid, Y.S., dan Zulfakar T.S. 2017. Minuman Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Sebagai Minuman Sehat. Diakses pukul 15.01 WIB pada tanggal 4 oktober 2017.

Chrubasik, S., Pitler, M.H. and Roufogalis, B.D. (2005). Zingiberis Rhizome: Comprehensive review on the ginger effect and efficacy profiles, *Phytomedicine, International Journal of Phytotherapy & Phytopharmacology*, 12, 684-701.

Dalimartha, S. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Trubus Agriwidya: Jakarta.

Ehrlich, S.D., (2008), Ginger, private practice specializing in complementary and alternative medicine, VeriMed Healthcare Network

El-Baroty, G. S., El-Baky, H.H., Farag, R.S. and M. A. Saleh, 2010, Characterization of antioxidant and antimicrobial compounds of cinnamon and ginger essential oils, *African Journal of Biochemistry Research*, 4, 167-174

Eze, J. I., dan Agbo, K. E. 2011. Comparative Studies of Sun and Solar Drying of Peeled and Unpeeled Ginger. *Am. J. Sci. Ind. Res.* 2 : 136-143.

Fakhrudin, M. I. 2008. Kajian karakteristik oleoresin jahe berdasarkan ukuran dan lama perendaman serbuk jahe dalam etanol. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta.

Fauziyah A. 2011. Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan Cookies [skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, IPB.

Febriani, K. 2012. "Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun *Cocculus orbiculatus* (L.) DC. Dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Dari Fraksi yang Aktif". FMIPA UI. Depok.

Gelgel, D.K., Yusa M.N., dan Permana, M.D. 2015. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Waktu Pengeringan Daun Terhadap

Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Udayana

- George, C., Brat P., Alter P., and Amiot M. J. 2005. Rapid Determination of Polyphenol and Vitamin C in Plant Derived Product. *Journal of Agriculture, Food and Chemistry*. 53 : 1370-1373
- Ghani, A.M. 2002. *Buku Pintar Mandor: Dasar-Dasar Budidaya Teh*. Penebar Swadaya, Depok.
- Gurav, S. N., Deshkar, V., Gulkari, N., Duragkar., and Patil, A. 2007. Free Radical Scavenging Activity of *Polygala chinensis* Linn, *Pharmacology online*, 2. Pages 245-253.
- Hambali, E., Nasution M. Z., dan Herliana, E. 2005. *Membuat Aneka Herbal Tea*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hanani, E., 2005. "Uji aktivitas antioksidan ekstrak *Camelia sinensis*, *Hibiscus sabdariffa*, dan *Phaleria macrocarpa* (scheff) Boerl, Secara spektrofotometri dengan DPPH". *Jurnal Kesehatan*. Politeknik Kesehatan Palembang. Vol I No 7.
- Hasyim, N. 2008. *Kajian Tingkat Kerusakan Minyak Pada Jenang Kudus dengan Penambahan Ekstrak Jahe Selama Penyimpanan*. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta.
- Heo, S. J., Cha S.H., Lee K.W., Cho S. K., And Jeon . 2005. *Antiooxidant Activity of Chlorophyta and Phaeophyta from Jeju Island*. *Algae*, 20(3): 251- 260.
- Hernani., dan Hayani, E. 2001. Identification of Chemical components on red ginger by GC-MS. Proc. International Seminar on natural products chemistry and utilization of natural resources. UI-Unesco. Jakarta : 501-505.
- Hernani., dan Christina, W. 2012. *Kandungan Bahan Aktif Jahe Dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan*. Skripsi. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor.
- Hernani., dan Winarti, C. 2014. *Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Hersoelistyorini, W., dan Adri, D. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn). Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 4, No. 7.
- Hutapea, J.R., dan Sugati, S. (1991), *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Badan Penelitian & Pengembangan Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Hutching, J.B. 1999. *Food colour and Apperance*. Aspen Publisher.Inc.Marylan.

- Kemper, K. J., (1999). Ginger (*Zingiber officinale*), Longwood Herbal Task Force and The Center for Holistic Pediatric Education and Research Permenkes No 003/MENKES/PER/1/2010. Tentang Saintifikasi jamu dalam penelitian berbasis Pelayanan kesehatan
- Kikuzaki, H., dan Nakatani N. 1993. *Antioxidant Effect of Some Ginger Constituent*, J. Food Sci 58:1407.
- Kirwan, M. J. 2005. Paper and Paperboard Packaging Technology. Oxford: Blackwell Publishing.
- Koswara, S. 2012. *Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan*. Bogor: IPB.
- Kotler, P., dan Armstrong, G. (2012). "Principles of marketing" 14th Ed. One Lake Street, Upper Saddle River, New Jersey 07458: Prentice Hall: United States of America
- Kuntorini, E. M. 2005. Botani Ekonomi Suku Zingiberaceae Sebagai Obat Tradisional Oleh Masyarakat Kotamadya Banjarbaru. *Bioscientiae*. Banjarbaru: Fakultas MIPA Universitas Lambung Mangkurat. 2 (1): 25-36.
- Kusumaningati, R.W. 2009. Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Secara in Vitro, Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Laksmi, B.V.S., and Sudhakar, M. 2011. *Protective effect of zingiber officinale on Gentamicin-induced Nephrotoxicity in Rats*, *Int.J.Pharmacol*
- Lenny, S. 2006. Senyawa Flavonoida, Fenil Propanoida dan Alkaloid. Medan : Fakultas MIPA. USU.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 1987. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek. ITB. Bandung.
- Mareta, D.T., dan Sofia N. A. 2011. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu - ilmu Pertanian*, 7 (1) : 26 - 40.
- Molyneux, P., 2004, *The Use of The Stable Free Radical Diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, *Journal of Science and Technology* Vol. 26 (2): 211-219.
- Mongkolsilp, S., Pongbupakit, I., Sae-lee, N., and Sitthithaworn, W. 2004. *Radical Scavenging activity and total phenolic content of medical plants used in primary health care*. *Journal of pharmacy and science*. 9 (1) : 32-35.
- Muhamed, N.A (2005) Study On Important Parametrs Affecting The Hydro-Distillation For Ginger Oil Production, Master Thesis, Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering, University Teknologi Malaysia.

- Muhlisah F. 2006. Tanaman Obat Keluarga. Jakarta : Penebar Swadaya
- Mukhopadhyay, M. 2000. Natural Extract Using Supercritical Carbon Dioxide. CRC Press, London-New York.
- Mulyani, S. 2013. Pemanfaatan Biji Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus*) Sebagai bahan Dasar Pembuatan Susu Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanni*). Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mursito, B. 2000. Ramuan tradisional untuk kesehatan anak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muzaki, D., dan Wahyuni, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ginger Kering (*Zingiber officinale*) Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 6 No. 2*.
- Nawawi, A., Rahmiyani, I., dan Nursolihat, S.A. 2014. Serbuk Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dan Pemanfaatannya Sebagai Penambah Aroma Pada Makanan. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Volume 11 No.1*
- Nursal, W., Sri., dan Wilda S. 2006. Bioaktivitas Ekstrak Etanol Jahe (*Zingiber officinale* Roxb) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escheria coli* dan *Bacillus subtilis*. Volume 2(2) : 64-66. Program Studi Pendidikan Biologi FKIP UNRI : Riau.
- Oktaviana. P. R. 2010. "Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan". Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Prabawati, R.I., Sukatiningsih., dan Sari, P. 2015. Karakterisasi Teh Berbahan Dasar Teh Hijau, Kulit Lidah Buaya dan Jahe dengan Variasi Komposisi dan Suhu Penyeduhan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Palupi, M.R., dan Widyaningsih, T. 2015. Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe kering dan Filtrat Kayu Secang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3(4): 145-146*.
- Pramitasari, D. 2010. "Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc.) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan". (Skripsi S-1 Progdil Studi Teknologi Hasil Pertanian). Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Ratna. 2011. Kayu Manis dan Jahe Berpotensi Sebagai Antioksidan dan Anti Mikroba. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, 118 –120.

- Ravikumar, N., and Morrison, J.J. 2014. Anti-hypertensive therapy and the fetoplacental circulation: effects on umbilical artery resistance. *Journal of perinatal medicine*. 2004;32:315-319.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi Keenam. Terjemahan Kokasih Padmawinata. Bandung : FMIPA ITB.
- Rohdiana, D. 2001. *Aktivitas penangkapan radikal polifenol dalam daun teh*. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Gambung.
- Rohmawati, E. 1995. *Skrining Kandungan Kimia Daun Pandan serta Isolasi dan Identifikasi Alkaloidnya*, Fakultas Farmasi, Universitas Gajah Mada.
- Rollando., dan Prilianti, R.K. 2017. Fraksi Etil Asetat Kulit Batang Faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br ) Menginduksi Apoptosis dan Siklus Sel pada Sel Kanker Payudara. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. Vol 14 No.1: 1-14.
- Sari, D.Y. 2003. Teh Celup Pemicu Kanker. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0302/12/232807.htm>
- Setiawan., B. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Sheila, M., Handayani, D.S., Indraswati, N., dan Hindarso, H. 2011. Ekstraksi Senyawa *Phenolic Pandanus Amaryllifolius Roxb.* sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*. 10(1): 21-30.
- Sibuea, P. 2003. Minuman Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan. <http://www.sinarharapan.co.id/ipitek/kesehatan/2004/0528/kes2.html> Akses 3/12/2011.
- Silvana, D. 2010. Efek Penambahan Ekstrak Air Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan Pengawasan dingin terhadap Mutu Sensori Ikan Tuna (*Thunnus albacores*). *Perikanan dan Kelautan*. VI (1):34-40.
- Simanjuntak, L. (2014). Penerimaan Panelis terhadap Teh Herbal dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan. *Riau: Journal On line Mahasiswa*,1(1).
- Sirait, M. 2007. *Penuntun Fitokimia Dalam Farmasi*. Bandung: ITB Press
- Siswadi, S.S.G., dan Rianawati, H. 2013 'Potential Distribution and Utilization of Faloak (*Sterculia quadrifida* R.Br 1844)', *Proceeding International Confrence of Forest and Biodiversity Manado*, Editor : Langi. M, Manado Forestry Institute, Manado. p 165.
- Sunarni, T. 2005. Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa Kecambah dari Biji Tanaman Familya Papilionaceae, *Jurnal Farmasi Indonesia*. 2(2), 53-61.

- Santoso, L. 2005. Antioksidan Ekstrak Pollard Gandum Sistem Model Asam Linoleat  $\beta$  Karoten. Surabaya: FTP Universitas Katolik Widya Mandala. Skripsi.
- Suntoyo, Y. 1993. Percobaan, Perancangan, Analisis, dan Interpretasinya. Jakarta: PT. Gramedia.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi keempat. Yogyakarta: Liberty. Sirait, M. 2007. *Penuntun Fitokomia dalam Farmasi*. Bandung: Penerbit ITB.
- Tamat, S.R., Wikanta, T., dan Maulina, S.L. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Boiaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva lactuca* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5 (1) : 31-36.
- Tantra, I.G.M. 1976. *A Revision of The Genus Sterculia L. In Malesia (Repisi Marga Sterculia L. di Malaysia): Sterculiaceae*. Lembaga Penelitian Hutan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian. Bogor – Indonesia.
- Thayyarah, N. (2013). Buku pintar sains dalam Al-Qur'an. Zaman. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2011. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius Yogyakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius
- Winarti, C., dan Nurdjanah, N. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional, *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2), 47-55.
- Yulianto, R.R., dan Widyaningsih, D.T. 2013. Minuman Herbal Cincau Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 no.1 p. 65-77. Universitas Brawijaya, Malang.
- Yanishlieva, N.V., Sofia., dan Heinonen I.M. 2001. Antioxidants from Herbs, Spices, and Teas. Di dalam: J Pokorny, N Yanishlieva & M Gordon, editor. *Antioxidants in Food*. England : Woodhead Publishing Limited.
- Yusmarini dan Pato, U. 2004. Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan. Unri Press. Pekanbaru.
- Yusuf, R. R. 2002. Formulasi Karakteristik Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Produk Minuman Tradisional Sari Jahe dan Sari Sereh. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Yuwono, S.S., dan Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Zipcodezoo. 2010. Family Sterculiaceae. [http://www.naturefiji.org/endspecies.  
?info=Pterocymbium%20oceanicum](http://www.naturefiji.org/endspecies/?info=Pterocymbium%20oceanicum). Pdf (10 Maret, 2010)

\_\_\_\_\_. 2013. SNI 3836:2013. Teh Kering dalam kemasan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

\_\_\_\_\_. 2016. SNI 3945:2016. Teh Hijau. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta