

DAFTAR PUSTAKA

- Adjizah, Auliya. 2010. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap kadar Vitamin C, Kadar Air dan Mutu Organoleptik pada Torakur (Tomat Rasa Kurma). Jurusan teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Semarang. Ringkasan.
- Adri, Delvi dan Wikanastri Hesolistyorini. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata Linn*) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Semaraang. Semarang. Jurnal.
- Ajisaka, 2012. Teh Dahsyat Khasiatnya. Surabaya: Stomata.
- Anggraini, H. 2011. Pengaruh Pemberian Jus Mengkudu (*Morinda cetrifolia*) terhadap Nitric oxide (NO) dan Reactive Oxygen Intermediete (ROI) Makrofag Tikus yang Terpapar Asap Rokok. (Tesis S2 – Jurusan Ilmu Biomedik). Magister Ilmu Biomedik. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Anonim. 2012. *Daun sirsak: Olah Tepat Dosis Aman*. Trubus 498 Mei 2011.
- Anugrahadi dan Anugerah. 2012. Pengambilan Minyak atsiri dari Kulit Jeruk Dengan pemanfaatan Gelombang Mikro (Microwave). Jurusan Teknik Kimia. FTI. Institut Sepuluh November. Surabaya. Jurnal.
- Arifin, Zainul. 2006. “Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon(*Citruss medica var Lemon*) Sebagai Falvor Teh Celup”. (Skripsi S-1 Progdi Teknologi Industri Pertanian). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.
- Arifin. 1994 dalam Fatkhurahman. 2010. Proses Produksi Teh Hitam. (laporan Magang). Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Arifin. 1994 dalam Yulian Primanita. 2010. Proses Produksi Teh Hitam. (Laporan Magang). Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Artini dkk. 2012. Ekstrak Daun sirsak (*Annona muricata L*) Sebagai Antioksidan Pada Penurunan Kadar Asam Urat Tikus Wistar. Jurusan Kimia. FMIPA. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran. Jurnal.
- Asmonie, Chaiyatullah. 2013. Efek Infusa Daun Sirsak (*Annona muricata L*) terhadap kadar Glukosa Darah Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Jantan Galur Wistar yang dibebani Glukosa. Jurusan Pendidikan Dokter. Fakultas Kedokteran. Universitas Tanjung Pura. Pontianak. Jurnal.

- Adisewojo, 1982 dalam Fatkurahman, 2010. Proses Produksi Teh Hitam. (laporan Magang). Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Damayanthi dkk. 2008. Studi Kandungan Katekin dan Turunannya sbagai Anti Oksidan Alami serta Karakteristik Organoleptik Produk Teh Murbei dan Teh Camellia-Murbei. Jurusan Gizi Masyarakat. FEMA. IPB. Bogor. Jurnal.
- Dewoto, HR. 2007. Vitamin dan Mineral dalam Farmakologi dan Terapi Edisi Kelima. Departemen Farmakologi da Terapeutik. Fakutas Kedokteran. Universitas Indonesia.
- 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. Jurnal.
- Farichah dan Joni. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Antioksidan Buah Pepaya (*Carica papaya L*) Dengan Metode Ultrasonic Assisted Extraction. Jurusan teknologi Hasil Pertanian. FTP. Universitas Brawijaya. Jurnal.
- Gani, Zainal. 2012. *Daun sirsak Anti Kanker Fakta terbaru*. Trubus 516 November 2011.
- Ginting, Herawati. 2010. Karakterisasi Simplisia dan Ananlisis Komponen Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk Purut (*Cytrus Hystrix DC*) Kering. Jurusan Farmasi. FMIPA. USU. Sumatera Utara. Jurnal.
- Gunawan dan Sri. 2004. *Imu Obat Alam (Farmakologis) Jilid 1*. Yogyakarta : Penebar Swadaya.
- Hadisaputra, Deny Indra Praja. 2012. *Super food*. Yogyakarta: Flash Books.
- Hayati, dkk. 2011. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*). Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala Darussalam. Banda Aceh. Jurnal.
- Hidayat, dkk. 2012. Pengaruh Waktu Blanching dan Lama Pengeringan terhadap “Teh Celup Rosela” yang dihasilkan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Palembang. Jurnal. 54-58 Desember 2012.

- Loo. 1983 dalam Fatkhurahman 2010. Proses Produksi Teh Hitam. (Laporan Magang). Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Mangan, 2009 dalam Widiana, Rina. 2013. Daya Hambat Daun Sirsak *Escherichia coli*. Program studi Pendidikan Biologi. STKIP Padang. Sumatera Barat. Jurnal
- Mindasari, Rini. 2010. “Studi Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan tempe dari Kedelai, Jagung dan Dedak Padi”. (Skripsi- S1Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan)Sumatera Utara. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Muhtadin, ahmadd Fatur dkk. 2013. Pengambilan Minyak Atsiri dan Kulit Jeruk Segar dan Kering dengan Menggunakan Metode Steam Distillation. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh November (ITS). Surqabaya. Jurnal.
- Mukaromah, dkk. 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fikisk, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi. Program studi Teknologi Pangan. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammdiyah Semarang. Politeknik Kesehatan Semarang. Semarang. Jurnal
- Muktiani. 2013. *Khasiat dan Cara Olah Sirsak Untuk Kesehatan & Bisnis Makanan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Muljana dalam Yulian Primanita. 2010. Proses Produksi Teh Hitam. (Laporan Magang). Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Nanik, dkk. 2013. Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi Surakarta. Universitas Gajah Mada Yogyakarta. Surakarta-Yogyakarta. Jurnal.
- Nova Lestari, 2013.”Pengaruh Kondisi Penyimpanan Obat Terhadap Kualitas Tablet Vitamin C di Puskesmas Kecamatan Pontianak Kota”. (Skripsi-S1 Progdi Farmasi). Fakultas Kedokteran. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Nurhayati, Ai. 2010. Penilaian Inderawi (Uji Organoleptik). Jurusan pendidikan Kesejahteraan Keluarga. FPTK. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Permatasari, GAA Anggraeni dkk. 2013. Daya Hambat Perasan Daun Sirsak Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. Bali. Jurnal

- Poedjiadi, Anna. 2007. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI Press: Jakarta.
- _____. 2010. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI Press: Jakarta.
- Primanita, Asri Yulian. 2010. Proses Produksi Teh Hitam. (Laporan Magang). Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Rahmah, Dessi Sayyidah. 2012. *Penggerus Kanker Tulang*. Trubus 511 Juni 2012.
- Rahmi, dkk. 2013. Profil Fitokimia Metabolit Sekunder Dan Uji Aktivitas Antioksidan Tanaman Jeruk Purut (*Citrus histix* DC) dan Jeruk Bali (*Citrus maxima* (Burm.f.)Merr). Jurusan Kimia. FMIPA. Universitas Andalas. Jurnal.
- Rejeki, dkk. 2012. "Penentuan Kualitas Pangan da Uji Organoleptik". Progdi Ilmu Gizi. Fakultass Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. Makalah.
- Romatussolihat. 2009. Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. Bio Trends Vol.4 No 1.
- Safaryani dkk. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan kadar Vitamin C Bokoli (*Brassica oleracea* L). Jurusan Biologi. FMIPA. Universitas Diponegoro. Semarang. Jurnal.Vol XV No 2, Oktober 2007.
- Sastrodihardjo, Soelaksono, 2011. *Serdadu Mungil*. Trubus Januari 2011.
- Setyowatik, Ana tri. 2011. Pengaruh Suhu dan lama Pengeringan terhadap kadar Vitamin A, dan Vitamin C serta Aktivitas Antioksidan Tepung daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam). (Skripsi-S1 Jurusan Teknologi Pangan). Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran". Jawa Timur.
- Silaban, Marisi. 2005. "Pengaruh Jenis Teh dan lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Teh Kombucha". (Skripsi S-1 Progdi Teknologi Pertanian). Sumatera Utara. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Siregar, Yusni Ikhwan dan Adelina. 2009. Pengaruh Vitamin C Terhadap peningkatan (Hb) Darah dan Kolulushidupan Benih Ikan Krapu Bebek (*Cromileptes altivelis*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru. Jurnal.

- Siswoputranto. 1978 dalam Fatkhurahman. 2010. Proses Produksi Teh Hitam. (Laporan Magang). Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Sjabana dan Ramadhani. 2002. Mengkudu. Jakarta: Salemba Medika.
- Sukemi, Ragil Prianto. 2007. Uji Stabilitas Antioksidan Pigmen Bunga Kana Merah Dan Bunga Kuning (*Canna coccinea* MILL) (Kajian Jenis Pelarut dan Pemanasan). Jurusan Agroindustri. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. Jurnal.
- Sumali. 2011. *Pilihan Konsumsi Daun Graviola*. Trubus 496 Maret 2011.
- Suryaningrum, Esti Rahmawati. 2011. Efek Antifungi Kulit Jeruk Purut (*Citrus hystix*) Terhadap Pertumbuhan Trichophyton mentagrophytes Secara in vitro (Skripsi S1 – Jurusan Pendidikan Dokter). Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Handout.
- Tambunan, dkk. 2012. Uji Pendahuluan Aktivitas Sitotoksik dan Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn) dan Batang Brotowali (*Tinospora crispa*). Fakultas Farmasi. Universitas Pancasila. Jurnal.
- Tamrin. 2012. Perubahan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kakao Pada Penyangraian Vakum. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Haluoleo. Kendari. Sulawesi Tenggara. Jurnal.
- Tensiska, dkk. 2003. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Dalam Beberapa Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivitasnya Terhadap Kondisi Suhu dan pH. Jurusan Teknologi Pertanian. FAPERTA- FATETA. Universitas Padjajaran-Institut Pertanian Bogor. Bandung- Bogor. Jurnal.
- Unepuuty, Jonly Piere dkk. 2013. Potensi Infusa Daun Sirsak (*Annona muricata*) Terhadap Kadar Kolesterol Darah Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*). Program studi Farmasi. Fakultas MIPA. UNSRAT Manado dan UKIT Tomohon. Jurnal.
- Utami, Prapty dan Desty Ervira P. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: PT Argomedia Pustaka.
- Wagiyono, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.

- Widiana dkk. 2013. Daya Hambat Sari Daun Sirsak (*Annona muricata L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. KIP. STKIP PGRI Padang. Sumatera Barat. Jurnal.
- Wijaya, Hanny. 2010. Potensi Pemanfaatan Flavor Jeruk Purut. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Jurnal.
- Wirakusumah. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wulandari, Kanti. 2009. Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Perolehan Kadar Senyawa fenolat Total Dan Aktivitas Antioksidan Dari Daun Dewa. (Skripsi S1- Jurusan Farmasi). Fakultas Farmasi. Padang. Universitas Andalas.
- Yudiati, dkk. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Metanol dan Pigmen Kasar Spirulina sp. Jurusan Ilmu Kelautan. FPIK. Universitas Diponegoro. Jurnal.