

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, Delvi dan Wikanastri Hersoelityorini. 2013. "Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan". *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 07*
- Apriadji, Wied Harry. 2008. *Beauty Salad: 8 Salad Buah dan Sayur Cita Rasa Indonesia untuk Tampil Cantik, Langsing, dan Awet Muda*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarsito. Bandung
- Astati, Gista Ratih. 2014. "Pemanfaatan Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn) dan Kulit Jeruk Purut (*Cytrus hystrix*) sebagai Bahan Teh dengan Variasi Lama Pengeringan". *Skripsi*. Surakarta: UMS Library.
- Ayu, Lintang. 2010. *Pertumbuhan, Hasil Dan Kualitas Pucuk Teh (Camellia Sinensis L.) Kuntze) Di Berbagai Tinggi Tempat*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Bharali R, Tabassum J, Azad MR. 2003. "Chemomodulatory effect of *Moringa oleifera* Lam on hepatic carcinogen emboli sing enzym, antioxidant parameters and skin papillomagenesis in mice". *Asian Pac J Cancer Prev* 4: 131-135
- Bisset, N. G. 2001. *Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals a Handbook for Practice on a Scientific Basic With Reference to German Commission E Monographs. 2nd Ed.*, P.490-491. London : CRC Press.
- Buckle, K.A, Edwards,R.A, Fleet, G.H., and Wooton, M. 1978. *Food Science*. Australian Vice Cohan Collor's Comitee Press Etchina.Ltd, Brisbane.
- Chan, J. C., Cheung, P.C.K., and Ang, P.O. 1997. Comparative studies on the effect of three drying method on nutritional composition of seaweed *Sargassum hemiphyllum* (Turn). *Journal of Agriculture and Food Chememistry*. 45:3056-3059.
- Ciptadi, W. dan M. Z. Nasution. 1979. *Mempelajari Cara Pemanfaatan Teh Hitam Mutu Rendah untuk Pembuatan Teh Dadak*. Bogor : IPB.
- Dalimartha, S. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 6*. Jakarta: Pustaka Bunda.
- Eden, T. 1976. *Tea*. New York : Longman Group Limited.
- Fahey, J.W. 2005. *Moringa Oleifera : A Review Of The Medical Evidence For Its Nutritional, Therapeutic, And Prophylatic Properties Part I*. USA : Tresss For Live Journal.

- Farid S.L., Srihari, E., Rossa H., dan Helen W.S. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa dan Proses*. Surabaya: Universitas Surabaya.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. Aspen Publisher Inc, New York.
- Fuglie, L. 2001. *The Miracle Tree : The Multiple Attributes of Moringa*, Dakar.
- Green, R. J. 2004. Antioxidant Activity of Peanut Plant Tissue. [*Thesis*]. Faculty North Carolina State University, 82 pp.
- Hariana, A. 2005. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Jakarta: Pesebar Swadaya
- Harler, N.R. 1963. *Tea Manufacture*. Oxford : University Press. P.107-111.
- Harrison, T. J., and Dake GR. 2005. An Expeditious, High-Yielding Construction of The Food Aroma Compounds 6-Acetyl-1,2,3,4-tetrahydropyridine and 2 – Acetyl-1-phyroline. *J. Org. Chem.*, Vol: 70, pp. 10872-10874.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan Sebuah Tinjauan Ilmiah*. P.11-19. Yogyakarta : Kanisius.
- Hernani. 2004. Gandapura: Pengolahan, fitokimia, minyak atsiri, dan daya herbisida. Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Vol. XV (2): 32-40.
- Hine, D. J. 1987. Shelf Life Evaluation. Dalam: Pendugaan Umur Simpan Keripik Wortel (*Daucus carota L*) dalam Kemasan Aluminium Foil dengan Metode Akselerasi (Skripsi). 2010. FATETA. Bogor: IPB. 88 hlm.
- Jadhav A.D., Gaikwad, A.B., Samual, V. And Ravi, V., 1996. A low temperature route to prepare $LaFeO_3$ Nanocrystals Via A Co-Precipitation Route, *Journal of RareEarths*, Vol: 25, pp 601-604.
- Jamriati, rinrin. 2008. Pangan Tradisional, Alternatif Makanan Pokok. <http://beritaiptek.com/pilihberita.php?id=388>. (Diakses tanggal 23 Oktober 2015)
- Jariah, Nurul Umi. 2014. “Uji Organoleptik dan Daya Simpan Selai Krokot (*Portulaca oleracea*) dengan Pewarna Sari Buah Naga Merah dan Penambahan Jahe Serta Gula Aren dengan Konsentrasi yang Berbeda”. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Jonni, MS. 2008. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kasolo, J.N., Bimeya, G.S., Ojok, L., Ochieng, J., Okwal-okeng, J.W. 2010. Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Ugandan Rural Communities. *Journal of Medical Plant Research*. Vol. 4(9): 753-757.
- Krisnadi, A.D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. Blora : Kelorina.com.

- Kurniasih. 2013. *Khasian dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- 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.
- Lomlim, L., N. Jirayupong, and A. Plubrukarn. 2003. *Heat-accelerated degradation of solid-state andrographolide*. Chem. Pharm. Bull Vol 51: 24-26.
- Misra H, D. Mehta, B.K. Mehta, M.Soni, D. C. Jain. 2008. Study of Extraction and HPTLC-UV Method for Estimation of Caffeine in Marketed Tea (*C.sinensis*) Granuler. *International Journal of Green Pharmacy*: 47-51.
- Molyneux, P. 2004. The Use Of Stable Free Radikal Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science of Technology*. Vol.26 No.2.
- Novary, E.W. 1997. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pin, K.Y., T.G. Chuah., A. Abdull Rashih, C.L. Law, M.A. Rasadah, and T.S.Y. Choong. 2009. *Drying of Betel Leaves (Piper betle L.): Quality and Drying Kinetics*. Drying Technology. 27 (1) : 149-155.
- Pramono, S. 2006. "Penanganan pascapanen dan pengaruhnya terhadap efek terapi obat alami". *Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indoneisa XXVIII*. Bogor, 15-18 Sept. 2005. Hal 1-6
- Prihandana, Rama. 2008. *Bioenergi Ubi Kayu Bahan Bakar Masa Depan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Rahardjo, M. 2007. Krokot (*Portulaca oleracea*) gulma berkhasiat obat mengandung omega-3. *Warta Penelitian dan Pengembangan*.
- Raharjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rashed, A. N., Afifi, F. U., Shaedah, M., Taha, M. 2004. *Investigation Of The Active Constituents Of Porculaca oleracea L. (Portulacaceae) Growing in Jordan*. Pakistan Journal Of Pharmaceutical Sciences.
- Rofiah, D. 2015. Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengeringan Dan Penambahan Jahe Serta Lengkuas Sebagai Perasa Alami. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rohdiana D., Sri Raharjo, dan Murdijati Gardjito. 2005. *Evaluasi Daya Hambat Tablet Effervescent Teh Hijau Pada Oksidasi Asam Linoleat*. Majalah Farmasi Indonesia, 16 (2), 76-80.

- Rudianto, Aminuddin Syam, Sria Alharini. 2013. "Studi Pembuatan Dan Analisis Zat Gizi Pada Produk Biskuit Moringa oleifera Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor". *Skripsi*. Makassar: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Rynary. 2012. *Pesona Portulaca alias Krokot*. Diakses melalui <http://rynari.wordpress.com/2012/01/06/pesona-portulaca-alias-krokot/>. (Pada tanggal 23 Oktober 2015)
- Saohin, W., P. Boonchoong, S. Iamlikitkuakoon, I. Jamnoiprom, and W. Mungdee. 2007. *Effects of drying temperature and residual moisture content of FaTha-Li (Andrographis paniculata (Burm.f.) Nees) crude powder for capsule preparation*. Thai J. Pharm. Sci Vol 31: 28-35.
- Sari, Mei Ambar .2015. *Aktivitas Antioksidan The Daun Alpukat (Persea americana Mill) dengan Variasi Teknik dan Lama Pengeringan*. Skripsi. Surakarta : universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Teh : Budidaya dan Pengelolaan Pasca Panen*. Yogyakarta : Kasinius.
- Sofia, Dinna. 2003. Antioksidan dan Radikal Bebas. <http://www.chemistry.Org/?Sect=artikel&ext=81>. (Diakses pada 23 Februari 2016)
- Somantri, Ratna dan Tantri K. 2011. *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sreeletha S and Padma PR. 2009. Antioxidant Activity and Total Phenolic Content of Moringa oleifera Leaves in Two Stages of maturity. *J Plant Food Human Nutri*. Vol. 64: 303-311.
- Sumali. 2011. Pilihan Konsumsi Daun Graviola. *Trubus* 496 Maret 2011.
- Suwito, W. 2010. "Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya". *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 29 No.3.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. Taksonomi tumbuhan. Yogyakarta: UGM press.
- Tortora, G.J., dan Derrickson, B. 2006. *Principle of Anatomy and Physiology*. USA.: John Wiley & Sons, Inc.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G and Jenie, B.S.L.1982. *Dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.

- Xin, H.L., Xu Y.F., Yue X.Q., Hou Y.H., Li M., and Ling C.Q. 2008. Analysis of Chemical constituents in extract from *Portulaca oleracea* L. with GC-MS method (in Chinese). *Pharmaceut. J. Chin. People's Liberat. Army.* 24:133-6.
- Yan, X., Nagata, T., and Xiao, F. 1998. *Antioxidative Activities in Some Common Seaweeds. Journal of Plant Foods for Human Nutrition Institute of Oceanology*, LII.
- Yulia, R. 2006. Kandungan tanin dan potensi anti *Streptococcus mutans* daun teh Var. Assamica pada berbagai tahap pengolahan. Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor. (tidak dipublikasikan).