

DAFTAR PUSTAKA

- Amboinicus, Coleus, dan Raskita Saragih. 2014. “Uji kesukaan panelis pada teh daun torbangun” 1 (1): 46–52.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Chemist. Inc. Virginia.
- Balentine, D. A. dan Paetau-Robinson, I. 2002. Antioxidant and Other Properties of Green and Black Tea. Di dalam Cadenas, E dan L. Packer. Handbook of Antioxidant. 2nd edition. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Booshan Pandey, Kanti, dan Syed Ibrahim Rizvi. 2009. “Plant polyphenols as dietary antioxidants in human health and disease.” *Oxidative Medicine and Cellular Logevity*.
- Carloni, Patricia, Luca Tiano, Lucia Padella, Tiziana Bacchetti, Chisomo Customu, Alexander Kay, dan Elisabetta Damiani. 2013. “Antioxidant activity of white, green and black tea obtained from the same tea cultivar.” *Food Research International* 53 (2): 900–908. doi:10.1016/j.foodres.2012.07.057.
- Departemen Perindustrian, 2007. Gambaran Sekilas Industri Kakao.
www.kemenperin.go.id/.../290/Paket-Info-masi-Komoditi-Kakao Diakses pada 31 Maret 2017 18:35

Dinas Kehutanan dan Perkebunan DI. Yogyakarta. 2016. Potensi Pengembangan Kakao di Bantul Bagian Timur dengan Menggunakan Benih Bermutu.

http://www.dishutbun.jogjaprov.go.id/single_page_artikel.php?link=lihatDetailArtikel.php&id=17 Diakses pada 31 Maret 2017 19:03

Earle, R. L. 1966. Unit Operations in Food processing. Pergamon Press, Oxford.

Graham, H.N. 1984. Tea the Plant and its Manufacture. J. of Clin Biol. 29–74.

Henderson, M. S. dan M. E. Perry. 1976. Agricultural Process Engineering. 3rd edition. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

Hertiani, Triana, Suwijiyono Pramono, dan Supardjan A.M. 2000. “Uji Daya Antioksidan Senyawa Flavonoid Daun Plantago major L.” 11 (4): 234–46.

Jaya, I. G. N. I. P., N. P. E. Leliqia, dan I. N. K. Widjaja. 2009. “Uji Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Produk Teh Hitam dan Gambir (Jaya , Eka L ., Widjaja) Uji Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Produk Teh Hitam dan Gambir (Jaya , Eka L ., Widjaja),” 86–101.

Jin, Liang, Xiao-Bai Li, Dan-Qing Tian, Xian-Ping Fang, Yong-Ming Yu, Hui-Qin Zhu, Ya-Ying Ge, et al. 2016. “Antioxidant properties and color parameters of herbal teas in China.” *Industrial Crops and Products* 87: 198–209.
doi:10.1016/j.indcrop.2016.04.044.

Kusmiyati, Mimin, Yayat Sudaryat, Isti Agnia Lutfiah, Ardi Rustamsyah, dan Dadan Rohdiana. 2015. “Aktivitas antioksidan, kadar fenol total, dan flavonoid total dalam teh hijau asal tiga perkebunan Jawa Barat.” 101–6.

- Kusumaningrum, Ria, Agus Supriadi, dan Siti Hanggita R.J. 2013. “Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*).” *Fishtech* II: 9–21.
- Liwang, Frans. 2010. “Manfaat Konsumsi Teh Hitam Sebagai Upaya Preventif Penyakit Jantung Koroner Akibat Aterosklerosis Di Indonesia” 1: 25–38.
- Loesecke, H.W. 1955. *Drying and Dehydration of Foods*. 2nd edition. Reinhold Publishing Co, New York.
- Maarse, H. 1991. *Volatile Compounds in Foods and Beverages*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Mercola, 2015. Polyphenols – What They Are, and Why You Need Them. http://articles.mercola.com/sites/articles/archive/2015/12/14/polyphenols-benefits.aspx#_edn2 Diakses pada 1 April 2015 15:54
- Mujumdar, S.A. 1995. *Handbook of Industrial Drying*. 1st edition. Marcel Dekker, Inc, New York
- Miftahudin, Husen. 2015. Industri Cokelat Dorong Diversifikasi Produk Kakao. <http://ekonomi.metrotvnews.com/mikro/8KyQ4dvK-industri-cokelat-dorong-diversifikasi-produk-kakao> Diakses pada 31 Maret 2017 19:08
- Molyneux, Philip. 2004. “The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity.” *Songklanakarin J. Sci. Technol.*
- Nugraha Andika Dan Ghozali Mt. 2010. Penetapan Kadar Flavonoid Kuersetin Ekstrak Kulit Buah Apel Hijau (*Pyrus Malus L.*) dengan Menggunakan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Universitas Muhammadiyah

Yogyakarta.

Osman, H, R Nasarudin, dan S L Lee. 2016. “Extracts of cocoa (*Theobroma cacao* L .)
leaves and their antioxidation potential Extracts of cocoa (*Theobroma cacao* L .)
leaves and their antioxidation potential,” no. June 2004.
doi:10.1016/j.foodchem.2003.08.026.

Park, Y. W. 1996. Determination of Moisture and Ash Contents of Food. Di dalam
Nollet, L. M. L. Handbook of Food Analysis. Marcel Dekker, Inc., New York.

Rohdiana, D. 2007. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina.
Gambung.

Santoso, Umar. 2006. Antioksidan. Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada
Yogyakarta

Salamah, Nina, dan Erlinda Widyasari. 2015. “Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol
Daun Kelengkeng(*Euphoria longan* (L) Steud .) dengan Metode Penangkapan
Radikal 2,2’-difenil-1-pikrilhidrazil.” *Pharmaciana* 5 (L): 25–34.
doi:10.12928/pharmaciana.v5i1.2283.

Satriadi, I Wayan Agus, Luh Putu Wrasati, dan I Gusti Ayu Lani Triani. n.d. “Pengaruh
suhu pengeringan dan ukuran potongan terhadap karakteristik teh kulit lidah
buaya (,” no. 1: 120–29.

Standar Nasional Indonesia 2013. Teh Kering dalam Kemasan (SNI 01-3836-2000).
Standar Nasional Indonesia. Jakarta

Supriyanto, Purnama Darmadji, dan Iik Susanti. 2014. “Studi Pembuatan Teh Daun

Tanaman Kakao(Theobroma cacao L) sebagai Minuman Penyegar.” *Agritech*

34 (4).

Supriyanto, Haryadi, Budi Rahardjo, dan Djagal Wiseso Marseno. 2007. “Aktivitas Antioksidan Ekstrak Polifenol Kasar dari Kakao Hasil Penyangraian Menggunakan Energi Gelombang Mikro.” *Jurnal Teknologi dan Industri pangan*, Vol. XVII No. 3.

Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado

Tuminah S, 2004. Efek Teh Hitam [(Camellia sinensis O.K. Var. Assamica (Mast))] sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan. *Majalah Cermin Dunia Kedokteran*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pemberantasan Penyakit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Depkes RI. Jakarta. (144).

Wiranata, Galih, Sudarminto Setyo Yuwono, dan Indria Purwantiningrum. 2016. “Pengaruh Lama Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Produk Apel Celup Anna (Malus domestica).” *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (1): 449–57.

Winarno, F. G. 1995. “Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen”. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.