

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, F., Nordin, H. L., Khozirah, S., Daud, A. I., Johnson, S., Umi, K. Y., Salahuddin, M. R. 2005. *A Labdane Diterpene Glucoside From The Rhizomes of Curcuma Mangga*. Journal of Natural Products: 126–128.
- Abou-Arab, E. A., A. A. Abou-Arab, M. F. Abu-Salem. 2010. *Physico-Chemical Assesment of Natural Sweeteners Steviosides Produced From Stevia rebaudiana Bertoni Plant*. African Journal of Food Science. Vol. 4(5): 269–281.
- Anam, C., Kawiji, Setiawan, D. R. 2013. *Kajian Karakteristik Fisik dan Sensori Serta Aktivitas Antioksidan Dari Granul Effervescent Buah Beet (Beta vulgaris) Dengan Perbedaan Metode Granulasi Dan Kombinasi Sumber Asam*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 2. ISSN: 2302–0733.
- Ansar, Rahardjo, B., Noor, Z., Rochmadi. 2009. *Optimasi Teknik Pembuatan Tablet Effervescent Sari Buah Dengan Response Surface Method*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XX, No. 1.
- Ansel, C. H. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi, Edisi Keempat*. Universitas Indonesia: Jakarta. Hal: 244–272, 259.
- AOAC. 1995. *Official Method and Analysis of Teh Association of Teh Official Analytical Chemist, 11th Edition*. Washington D.C.
- Aziza, N. A., Rurini, R., Suratmo. 2013. *Isolasi Dan Karakterisasi Terhadap Minyak Mint Dari Daun Mint Segar Hasil Distilasi Uap*. Kimia Student Journal, Vol. 2, No. 2: 580–586.
- Banker, G. S., N. R. Anderson. 1994. *Tablets*. Dalam: Lachman, L., A. Lieberman, J. L. Kanig. *The Theory and Practice of Industrial Pharmacy*. Vol. 2. 3rd Edition: 150–154. Philadelphia, USA: Lea and Febiger.
- Belitz, D. H., W. Grosch, P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry*. 340. Springer.
- Buchori, L. 2007. *Pembuatan Gula Non Karsinogenik Dan Non Kalori Dari Daun Stevia*. Jurnal Reaktor. Vol. 11, 2: 57–60.
- Chan, E.W.C., Lim Y.Y., Wong, L.F., Lianto, F.S., Wong, S.K., Lim, K.K., Joe, C.E., Lim, T.Y. 2008. *Antioxidant And Tyrosinase Inhabitation Properties of Leaves And Rhizomes of Ginger Species*. Food Chemistry, 51: 4589–4595.
- Chandra, A. 2015. *Studi Awal Ekstraksi Batch Daun Stevia Rebaudiana Dengan Variabel Jenis Pelarut Dan Temperatur Ekstraksi*. Volume 1, No. 1: 114–119. ISSN 2407-8050.
- Chu, D. C., Juneja, L. R. 1997. *General Chemical Composition of Green Tea And Its Infusion In: Chemistry And Applications of Green Tea*. CRC, New York: 13–22.
- Dalimartha, S. 2001. *Atlas, Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya. Jakarta.

- Danha, L.T., Mamucari, Truog, P., Foester, N. 2009. *Response Surface Method Applied To Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Vetiveria Zizanioides Essential Oil*. Engineering Journal: 617–626.
- Deshmukh, R. S., Varsha, R. K. 2014. *Isolation, Purification And Characterization Ofsweetners From Stevia Rebaudiana (Bertoni) For Tehiranticancerous Activity Against Colon Cancer*. World Journal of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences. Volume 3, Issue 5: 1394-1410. ISSN: 2278–4357.
- Endang, S. S., Prasetyastuti. 2010. *Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (Aloe vera L.) terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hiperlipidemia*. Jurnal Farmasi Kedokteran 3 (1): 353–362.
- Estiasih, T., K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Esvandiari. 2002. *Pengaruh Ekstrak Temu Putih (Curcuma zedoaria (Christ.) Rosc.) dan Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) pada Pertumbuhan Saccharomyces cereviceae*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fisher, C., T. R. Scott. 1997. *Food Flavours: Biology And Chemistry*. The Royal Society of Chemistry: 1–55. Universig o f Delaware. Amerika Serikat.
- Fung, K. Y., King, N. 2003. *Product Centered Processing: Pharmaceutical and Capcules*. Journal The American Institute of Chemical Engineers; 49 (5): 1193–1218.
- Gadow, A., Joubert, E., Hansmann, C. F. 1997. *Comparison of The Antioxidant Activity of Rooibostea (Aspalathus linearis) With Green, Oolong And Black Tea*. Food Chemistry: 60, 73–77.
- Ghani, M. A. 2002. *Dasar-dasar Budidaya Teh*. Penebar Swadaya, Depok.
- Gramza, A., J. Korczak, R. Amarowicz. 2005. *Tea Polyphenols-Their Antioxidant Properties And Biological Activity-A Review*. Polish Journal of Food And Nutrition Sciences. Vol. 14/55. No. 3: 219–235.
- Harbowy M. E., Balentine D. A. 1997. *Tea chemistry*. Critical Rev. Plant Sci.: 16, 415–480.
- Hartoyo, A. 2003. *Menjelajahi Khasiat Teh*. <http://kulinologi.biz>. (Diakses tanggal 8 Februari 2013).
- Inamake, M. R., Shelar, P. D., Kulkarni, M. S., Katekar, S. M., Tambe, R. 2010. *Isolation And Analytical Characterization Of Stevioside From Leaves Of Stevia Rebaudiana Bert; (Asteraceae)*. International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy, 1 (2): 572–581.
- Isdianti, F. 2007. *Penjernihan Ekstrak Daun Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) Dengan Ultrafiltrasi Aliran Silang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Juniawan, H. 2004. *Formulasi Tablet Effervescent Ekstrak Kencur (Kaempferia galanga L.) Dengan Variasi Jumlah Asam Sitrat-Asam Tartarat*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Kamaluddin, H. M., Musthofa, L., Yusuf, H. 2014. *Analisa Pengaruh Microwave Assisted Extraction (MAE) Terhadap Ekstraksi Senyawa Antioksidan Catechin Pada Daun Teh Hijau (Camellia Sinensis) (Kajian Waktu Ekstraksi Dan Rasio Bahan : Pelarut)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol. 2 No. 2: 147–155.
- Kaur, G., Pandhair, V., Cheema, G. S. 2014. *Extraction And Characterization of Steviol Glycosides From Stevia rebaudiana Bertoni Leaves*. Journal of Medicinal Plants Studies; 2(5): 41–45. ISSN 2320-3862.
- Kelly, N. 2014. *Global Tea Market Situation*. Downloaded from <http://www.tea.ca/wp-content/uploads/2014/10/Production-and-Consumption-Trends-Dr.-Norman-Kelly.pdf> on 1/3/2015
- Ketaren, S. 1985. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Kumar, R., Patil, B. M., Patil, R. S., Paschapur, S. P. 2009. *Formulation And Evaluation of Effervescent Floating Tablet of Famotidine*. International Journal of PharmTech Research. Vol.1, No.3: 754–763. ISSN : 0974-4304.
- Lee, R. E. 2001. *Effervescent Tablets: Key Facts About A Unique, Effective Dosage Form, Amerilab Technologies*, New Hope.
- Lestari, S. B. A., Maria, Y. T. 2010. *Pengaruh Asam Fumarat-Natrium Bikarbonat Terhadap Kualitas Granul effervescent Teh Hijau Secara Granulasi Kering*. Majalah Farmasi Indonesia, 21(4): 218–224.
- Lieberman, H. A., L. Lachman dan J. B. Schwartz. 1989. *Pharmaceutical Dosage: Tablet*. Vol. 1. Second Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Lieberman, H. A., L. Lachman dan J. B. Schwartz. 1992. *Pharmaceutical Dosage Forms*. Vol 1. Marcel Dekker Inc. New York.
- Lindberg, N., Engfors, H., Ericson, T. 1992. *Effervescent Pharmaceutical*, in Swarbrick, J., Boyland, C. J. *Encyclopedia of Pharmaceutical Technology*. Vol. 5: 45–71, Marcel Dekker, Inc. New York.
- Liu, Y., Muraleedharan, G. N. 2011. *Labdane Diterpenes In Curcuma Mangga Rhizomes Inhibit Lipid Peroxidation, Cyclooxygenase Enzymes And Human Tumour Cell Proliferation*. Food Chemistry. Science Direct. Elsevier. Volume 124, Issue 2: 527–532.
- Malek, S. N. A., Lee, G. S., Hong, S. L., Hashim, Y., Norhanom, A.W., Jean, F. F. W., Syed, A. A. S. 2011. *Phytochemical and Cytotoxic Investigations of Curcuma Mangga Rhizomes*. Molecules, 16: 4539–4548.
- Medina, M. B. 2011. *Determination of The Total Phenolics In Juices And Superfruits By A Novel Chemical Method*. Journal of Functional Food, 3: 79–87.
- Mohrle, R. 1980. *Effervescent Tablets*, Dalam *Pharmaceutical Dosage Forms: Tablet*. Vol. 1. Marcel Decker Inc., New York.

- Mohrle, R. 1989. *Effervescent Tablets*, Dalam *Pharmaceutical Dosage Forms: Tablet*. Vol. 1, 2nd Edition, Marcel Decker Inc., New York.
- Molyneux, P. 2004. *The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity*. *Songklanakarin Journal Science Technology*; 26 (2): 211–219.
- Mukhtar, H., Ahmad, N. 2000. *Tea Polyphenols: Prevention of Cancer and Optimizing Health*. *Am J Clin Nutr* 7: 1698–1702.
- Munawaroh, S., Prima, A. H. 2010. *Ekstraksi Minyak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix* D.C.) Dengan Pelarut Etanol dan N-Heksana*. *Jurnal Kompetensi Teknik* Vol. 2, No.1: 73–78.
- Nariswara, Y., Hidayat, N., Effendi, M. 2013. *Pengaruh Waktu dan Gaya Tekan Terhadap Kekerasan dan Waktu Larut Effervescent Dari Serbuk Wortel (*Daucus carota* L.)*. *Jurnal Industria* Vol. 2 No. 1: 27–35.
- Nishiyama, P., Alvarez, M., Vieira, L. G. 1992. *Quantitative Analysis of Stevioside In The Leaves of Stevia Rebaudiana By Near Infrared Reflectance Spectroscopy*. *Journal Science Food Agriculture*; 59: 277–281.
- Nurharini, D. 1997. *Pembuatan Teh (*Camellia sinensis* L.) Effervescent Sebagai Alternatif Diversifikasi Produk Teh*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Pambudi, J. 2004. *Potensi Teh Sebagai Sumber Zat Gizi dan Perannya dalam Kesehatan*. http://www.ipard.com/art_perkebun/Jul04-06_jp.asp (Diakses tanggal 20 Maret 2013)
- Parrot, E. L. 1971. *Pharmaceutical Technology Fundamental Pharmaceutics*, Third edition: 82. Burgess Publishing Company, Minneapolis.
- Prakash, A., Rigelhof, F., Miller, E. 2001. *Antioxidant Activity*. *Medalliaon Laboratories Analytical Progress* 10: 2.
- Pramono, Yohan, Wahjudi, D. 2001. *Optimasi Proses Injeksi Dengan Metode Taguchi*. <http://www.puslit.petra.ac.id>. (Diakses tanggal 5 Mei 2015).
- Prasetya, C., Arif, R., Remba, Y. E. 2013. *Analisa Desain Eksperimen Pembuatan Batako Berbahan Alternatif Lumpur Lapindo dan Fly Ash Dengan Metode Taguchi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahmawati, N., Yulfi, Z., Perry, B. 2010. *Pemanfaatan Minyak Atsiri Akar Wangi (*Vetiveria Zizanoides*) Dari Famili Poaceae Sebagai Senyawa Antimikroba Dan Insektisida Alami*. *Prosiding Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Rao, B. A., Ernala, P., Goka, R., Sundergopal, S., Yerrapragada, V. L. R. 2012. *Simple Extraction And Membrane Purification Process Inisolation Of Steviosides With Improved Organoleptic Activity*. *Advances in Bioscience and Biotechnology*, 3: 327–335.
- Rohdiana, D. 2004. *Evaluasi Sifat Sensoris Tablet Effervescent Teh Hijau*. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 7 (1–3): 13–18.

- Ross, P. J. 1996. *Taguchi Techniques for Quality Engineering: Loss Function, Orthogonal Experiments, Parameter and Tolerance Design*. McGraw Hill Professional. New York.
- Senanayake, N. S. P. J. 2013. *Green Tea Extract: Chemistry, Antioxidant Properties And Food Applications – A Review*. Journal of Functional Foods, Volume 5, Issue 4: 1529–1541.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Teh Budi Daya dan Pengolahan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sharief, D. A. 2006. *Optimasi Proses Ekstraksi Dan Pengeringan Semprot Pada Teh Hijau Instan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shukla, Y. 2007. *Tea And Cancer Chemoprevention: A Comprehensive Review*. Asian Pacific Journal of Cancer Prevention, Vol. 8, Hal: 155–166.
- Sibuea, P. 2003. *Minum Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*, Sinar Harapan. <http://www.sinarharapan.co.id/ipetek/kesehatan/2003/1010/kes1.html> (Diakses tanggal 24 Sept 2013)
- Siska, Y. T., Wahono, H. S. 2014. *Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3. No. 1: 41–52.
- Soejanto, I. 2009. *Desain Eksperimen Dengan Metode Taguchi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Srijanto, B., Purwantiningsih, S. 2008. *Optimasi Ekstraksi Polifenol Dari Teh Hijau Secara Batch*. Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia. Volume 1, No. 1: 25–33.
- Suprihatini, R., Awalina, N., Shabri. 2005. *Hasil Pengujian Pasar Teh Effervescent*. Jurnal Penelitian Teh dan Kina, 8 (3): 79–85.
- Surjadi, D. 2003. *Pengaruh Penganekaragaman Kemasan Teh Terhadap Respon Konsumen Di Pasar Domestik*. Pusat Penelitian Teh Dan Kina. Gambung.
- Suryaningrum, D. R., Sulthon, M., Prafiadi, S., Maghfiroh, K. 2007. *Peningkatan Kadar Tanin dan Penurunan Kadar Klorin Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Guna Teh Celup*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. http://studentresearch.umm.ac.id/index.php/pkmi/article/viewFile/26/27_umm_student_research.pdf (Diakses tanggal 24 Desember 2014)
- Teza, R., S. Aminah, A. Bain. 2008. *Optimasi Pemanfaatan Stevia Sebagai Bahan Pemanis Alami Pada Sari Buah Belimbing Manis*. AGRIPPLUS, Volume 18 No. 03: 179–186. ISSN 0854-0128.
- Tunggul, P. D. 2009. *Teh Dan Pengolahannya*. www.ipetek.net.id (Diakses tanggal 20 November 2015)
- Ulwan, N. A., Nurul, F. D. S., Mandany, H. K. 2014. *Effectiveness Test of Effervescent Tablets of Gardan Balsam Leaf (*Impatiens balsamina L.*) With Stevia Leaf Sweeteners (*Stevia rebaudiana*) as Hyperlipidemia Low Calorie*

- Herbal Medicine*. Int'l Conference on Chemical, Biological, and Environmental Sciences (ICCBES '14). Kuala Lumpur. Malaysia.
- United State Department of Agriculture. 2008. *Classification for Kingdom Plantae Down to Genus Stevia Cav., Stevia*.
- Verawati. 2006. *Optimasi Rasio Asam Sitrat Dan NaHCO₃ Terhadap Disintegration Time Tablet Effervescent Teh Hijau Serta Prediksi Umur Simpannya*. Tesis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Vanek, T., Ales, N., Pavel, V. 2001. *Determination of Stevioside In Plant Material And Fruit Teas*. Journal of Food Composition and Analysis, 14(4): 383–388.
- Vastag, B. 1998. *Tea therapy? Out of the cup, into the lab*. J. Natl. Cancer Inst., 90: 1504–1505.
- Voigt. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*, Edisi V: 169-217. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Vuong, V.Q., John, B.G., Costas, E.S., Minh, H.N., Paul, D.R. 2011. *Optimizing Conditions For Teh Extraction of Catechins From Green Tea Using Hot Water*. Journal of Separation Science 34 (21): 3099–3106.
- Wahyuni, S., Nurliani, B., Natalini, N. K. 2013. *Karakteristik Morfologi, Potensi Produksi dan Komponen Utama Rimpang Sembilan Nomor Lempuyang Wangi*. Jurnal Littri 19 (3) : 99–107. ISSN 0853–8212.
- Wansi, S., Tehopilus, W., Syahrani, W. 2014. *Analisis Kadar Klorin Pada Teh Celup Berdasarkan Waktu Seduhan*. Jurnal Biopendix, 1 (1).
- Wehling, F. 2004. *Effervescent Composition Include Stevia*. Paten Amerika Serikat, US 6.811.793 B2.
- Widianti, W. 2012. *Potensi Antioksidan Dan Sitoksisitas Ekstrak Buah Ceremai (*Phyllanthus acidus L.*)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Xiong, W., Danyi, Q., Dinesh, C.P. 2001. *Effervescent formulation of green tea extract*. United States Patent, US 6,299,925 B1.
- Yuliani, S., S. Satuhu. 2012. *Panduan Lengkap Minyak Atsiri*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Zellner, D. B., D. Paola, D. Giovanni, M. Luigi. 2008. *Gas Chromatography-Olfactometry In Food Flavour Analysis*. Journal of Chromatography A 1186, 123–143.
- Zuliansyah, H., Bambang, S., Sumardi, H. S. 2013. *Uji Performa Penyulingan Tanaman Nilam (*Pogostemon cablin, Benth*) Menggunakan Boiler di Kabupaten Blitar*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Vol. 1, No. 1: 62–72.