

DAFTAR PUSTAKA

- Adimulya, V. (2006). Analisis Produksi Teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) di Kebun Jolotigo PTPN IX Pekalongan Jawa Tengah. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Andayani R, Lisawati Y, Maimunah. 2008. Penentuan aktivitas antioksidan, kadar fenolat total dan likopen pada tomat (*Solanum lycopersium* L). Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi 13(1): 1-9.
- Anggorowati., 2008. Analisis Pemetikan Teh (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) di Perkebunan Rumpun Sari Kemuning, PT. Abadi Tirta Sentosa, Ngargoyoso, Karanganyar, Jawa Tengah. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anjarsari, I.R.D. (2016). Katekin teh Indonesia: prospek dan manfaatnya. Jurnal Kultivasi. 15(2): 99-106.
- Anna Pekal, Paulina Drozd & Krystyna Pyrzynska. (2012). Comparison of the Antioxidant Properties of Commonly Consumed Commercial Teas, International Journal of Food Properties, 15:5, 1101-1109
- Anwar, C. (2007). Pengaruh Ketidakpuasan Konsumen, Karakteristik Kategori Produk dan Kebutuhan Mencari Variasi Terhadap Keputusan Perpindahan Merk (Survey Produk Susu, Teh dan Kopi). Arthavidya. Vol. 8. No.1.
- Apak, R., Güçlü, K., Demirata, B., Özyürek, M., Çelik, S., Bektaşoğlu, B. Özyurt, D. (2007). Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assays Applied to Phenolic Compounds with the CUPRAC Assay. Molecules, 12(7), 1496–1547.
- Ayu, L., Didik I dan Erlina A. (2010). Pertumbuhan Hasil dan Kualitas Pucuk Teh (*Camellia sinensis* (L.) di Berbagai Tinggi Tempat. Yogyakarta: Fakultas Pertanian Gadjah Mada.
- Badarinath, A. V., K. M. Rao, C. M. S. Chetty, S. Ramkanth, T. V. S. Rajan and K. Gnanaprakash. (2010). A review on In-vitro Antioxidant Methods: Comparisons, Correlations and Considerations. International Journal of Pharmaceutics Technology Research, 2 (2) : 1276-1285.
- Bansode, Prakash. (2013). Spectrophotometric Determination Of Total Phenolic Content Of Some Commonly Consumed Teas In India. Bionanofrontier. 7. 78-80.
- Berker, K. I., F. A. O. Olgun, D. Ozyurt, B. Demirata, dan R. Apak. (2013). Modified Folin–Ciocalteu Antioxidant Capacity Assay for Measuring

- Lipophilic Antioxidants. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 61: 4783–4791.
- Bhat, S. V., B. A. Nagasampagi and S. Meenakshi. (2009). *Natural Products : Chemistry and Application*. Narosa Publishing House, New Delhi. India
- Bizuayehu, D., Atlabachew, M., & Ali, M. T. (2016). Determination of some selected secondary metabolites and their invitro antioxidant activity in commercially available Ethiopian tea (*Camellia sinensis*). *SpringerPlus*, 5(1).
- Blainski, A., G. C. Lopes, dan J. C. Palazzo de Mello. (2013). Application and Analysis of the Folin-Ciocalteu Method for the Determination of the Total Phenolic Content from *Limonium Brasiliense L.* *Molecules*. 18: 6852-6865.
- Capelli, B and G. Cysewski. (2006). *Astaxanthin. Natural Asatxanthin: King of The Carotenoid*. Cyanotech Corporation. Hawaii. Pp: 4-19
- Chan, E. W. C., Lim, Y. Y., & Chew, Y. L. (2007). Antioxidant activity of *Camellia sinensis* leaves and tea from a lowland plantation in Malaysia. *Food Chemistry*, 102(4), 1214–1222.
- Cleverdon, R., Elhalaby, Y., McAlpine, M., Gittings, W., & Ward, W. (2018). Total Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Tea Bags: Comparison of Black, Green, Red Rooibos, Chamomile and Peppermint over Different Steep Times. *Beverages*, 4(1), 15.
- Dai J., dan R. J. Mumper. (2010). Plant Phenolics: Extraction, analysis and their antioxidant and anticancer properties. *Molecules*. 15: 7313-7352.
- Day, R A, dan Underwood, A L. (2002). *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Keenam*. Erlangga: Jakarta
- De Silva LDSM (2007). The effects of soil amendments on selected properties of tea soils and tea plants (*Camellia sinensis L.*) in Australia and Sri-Lanka. Ph.D. dissertation, James Cook University, Australia
- Di Paola, Rosanna & Mazzon, Emanuela & Muià, Carmelo & Genovese, Tiziana & Menegazzi, Marta & Zaffini, Raffaella & Suzuki, Hisanory & Cuzzocrea, Salvatore. (2005). Green tea polyphenol extract attenuates lung injury in experimental model of carrageenan-induced pleurisy in mice. *Respiratory research*. 6. 66.
- Dias, T. R., Tomas, G., Teixeira, N. F., Alves, M., Oliveira, P. F., & Silva, B. M. (2013). White Tea (*Camellia sinensis L.*): Antioxidant Properties And

Beneficial Health Effect. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*, 2(2), 19-26.

- E.R., Septianingrum, Faradilla RHF, Ekafitri R, Murtini S, dan Perwatasari, DD. (2009). Kadar Fenol dan Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau dan Teh Hitam Komersial. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Effendi, Dedi Soleh., M. Syakir., M. Yusron., Wiranto. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen Teh*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Egwaikhide PA, Gimba CE. (2007). Analysis of the phytochemical content and anti-microbial activity of *plectranthus glandulosus* whole plant. *Middle-East Journal of Scientific Research* 2(3-4):135-138.
- El Sheikh, R., Amin, A. S., Atwa, M. A., Gouda, A. A., & Abdullah, A. A. (2015). Determination Of Phenolic Components and Antioxidant Activity Of Some Egyptian Tea Samples. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 7(4), 198-202
- Eleanore, Y. (2013). Analisis Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sengon (*Paraserianthes falcataria (L) Nielsen*) Menggunakan Metode DPPH. Skripsi. Departemen Biokimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Firawati. (2011). *Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Saponin Ekstrak Butanol Daun 29Majapahit (Crescentia cujete) Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri Infra Merah*. Fakultas Farmasi. Universitas Indonesia Timur: Makassar.
- Fu, L., Xu, B.-T., Gan, R.-Y., Zhang, Y., Xu, X.-R., Xia, E.-Q., & Li, H.-B. (2011). Total Phenolic Contents and Antioxidant Capacities of Herbal and Tea Infusions. *International Journal of Molecular Sciences*, 12(4), 2112–2124.
- Gandjar, I.G. dan Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Yogyakarta.
- Gonbad, R. A., Afzan, A., Karimi, E., Sinniah, U. R., & Swamy, M. K. (2015). Phytoconstituents and antioxidant properties among commercial tea (*Camellia sinensis L.*) clones of Iran. *Electronic Journal of Biotechnology*, 18(6), 433–438.
- Hajiboland R (2017). Environmental and nutritional requirements for tea cultivation. Plant Science Department. University of Tabriz. Published by

the Polish Society for Horticultural Science since 1989. *Folia Hort.* 29/2 199-220. DOI: 10.1515/fhort-2017-0019

- Hanani, M. S. E. (2015). *Analisis Fitokimia*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Harbone, J.B. (1987). *Metode Fitokimia. Terjemahan dari Phytochemical Methods oleh Kosasih Padmawinata & Iwan Soedirjo*. Bandung: Penerbit ITB.
- Harmita. (2004). Petunjuk Pelaksanaan Validasi Metode dan Cara Perhitungannya. *Majalah Ilmu Kefarmasian Vol I(3)*. Hal 117-135.
- Hartoyo, M. (2003). *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kaninus.
- Hashish, A., Zein, H., & El-Bhnsawy Rasha, M. (2018). Evaluation of total phenolic compounds, flavonoids and antioxidant activity of black and green tea drink among some available brands in the Egyptian market.
- Hattenschwiller, S dan Vitousek, P. M. (2000). The Role of Polyphenols Interrestrial Ecosystem Nutrient Cycling. Review.
- Hendriani, L. Dan Akmar, A. (2008). Ketika Saatnya Tiba. *Majalah MIX*. No. 06
- Heo, S. J., S. H. Cha., K. W. Lee., S. K. Cho. And Y. J. Jeon. (2005). Antioxidant Activities of Chlorophyta and Phaeophyta from Jeju Island. *Algae*, 20 (3) : 251-260.
- Herdiana, W. (2014). Kajian Bentuk Fisik Kemasan Minuman Teh Siap Saji. *Sosial & Humaniora*, 8(1), pp.18-28.
- Hernani dan Raharjo, M. (2005). Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Cetakan I Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 3, 9, 11, 16-17.
- Hidayat, Syamsul dan Rodame M. Napitupulu. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. Cetakan 1. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Huang, D., Ou, B., Prior, R.L. (2005). Reviews: The Chemistry Behind Antioxidant Capacity Assays, *J.Agric. Food Chem*, 53, hal. 1841-1856.
- Iorio, E.L. (2007). The Measurement of Oxidative Stress. *International Observatory of Oxidative Stress, Free Radicals and Antioxidant Systems*. Special supplement to Bulletin.
- Johari, M. A., dan H. Y. Khong. (2019). Total Phenolic Content and Antioxidant and Antibacterial Activities of *Pereskia bleo*. *Hindawi: Advances in Pharmacological Sciences*. 2019(2019): 1-4.

- Juniarti, D. Osmeli dan Yuhernita. (2009). Kandungan Senyawa Kimia, Uji Toksisitas (Brine Shrimp Lethality Test) dan Antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrilhidrazyl) dari Ekstrak Daun Saga (*Abrus precatorius* L.). *Makara Sains*, 13 (1) : 50-54.
- Karadag, A., B, Ozcelik., S, Saner. (2009). Review of Methods to Determine Antioxidant Capacities. *Food Analytical Methods*. Vol 2 (1). 41-60.
- Kartika, Sari Rosa. (2012). Pengaruh Pemberian Air Seduh Teh Hitam Terhadap Kadar Trigliserida dan Kolesterol VLDL pada Tikus Wistar yang Diberi Diet Tinggi Fruktosa. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Khopkar, S.M. (2003). *Kimia Analitis*. Jakarta : UI-Press.
- Khotimah, K. (2016). Skrining Fitokimia Dan Identifikasi Metabolit Sekunder Senyawa Karpain Pada Ekstrak Metanol Daun. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Kodama, Débora & Gonçalves, Any Elisa & Lajolo, Franco & Genovese, Maria. (2010). Flavonoids, total phenolics and antioxidant capacity: Comparison between commercial green tea preparations. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 30. 1077-1082.
- Kristianti, A.N., Aminah, N.S., Tanjung, M. dan Kurniadi, B. (2008). *Buku ajar fitokimia*. Surabaya: Jurusan Kimia Laboratorium Kimia Organik FMIPA Universitas Airlangga.
- Kumar, S., & Pandey, A. K. (2013). Chemistry and Biological Activities of Flavonoids: An Overview. *The Scientific World Journal*, 2013, 1–16.
- Lenny, S. (2006). Senyawa Flavonoida, Fenilpropanida dan Alkaloida, Karya Ilmiah Departemen Kimia Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara
- Maeda-Yamamoto, Mari & Inagaki, Naoki & Kitaura, Jiro & Chikumoto, Takao & Kawahara, Hiroharu & Kawakami, Yuko & Sano, Mitsuaki & Miyase, Toshio & Tachibana, Hirofumi & Nagai, Hiroichi & Kawakami, Toshiaki. (2004). O-Methylated Catechins from Tea Leaves Inhibit Multiple Protein Kinases in Mast Cells. *Journal of immunology* (Baltimore, Md. : 1950). 172. 4486-92.
- Maesaroh, Kiki & Dikdik, Kurnia & Anshori, Jamaludin. (2018). Perbandingan Metode Uji Aktivitas Antioksidan DPPH, FRAP dan FIC Terhadap Asam Askorbat, Asam Galat dan Kuersetin. *Chimica et Natura Acta*. 6. 93.
- Marzuki, Asnah. (2012). *Kimia Analisis Farmasi*. Makassar : Dua Satu Press
- Masyhuri dan Zainuddin. (2008). *Metodologi Penelitian (Pendekatan Praktis dan Aplikatif)*. Bandung: Refika Aditama

- Maulana, M. (2005). Identifikasi Permasalahan Pengelolaan Mutu Teh di Unit Usaha Perkebunan Malabar PT Nusantara VIII Jawa Barat. Peneliti pada Pusat Analisis Sosek dan Kebijakan Pertanian: Bogor.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, *J. Sci. Technol.*
- Murray, Robert K., Daryl K. G., Victor W. R. (2009). *Biokimia Harper Edisi 27*. EGC: McGraw-Hill Companies.
- Nassar, O & El-Sayed, M & Elsehemy, Islam. (2019). Estimation of total phenolic contents and antioxidant capacities in some green and black tea of Saudi Arabia markets and evaluation of their antibacterial activity. *International Journal of Biology and Chemistry*. 12. 164.
- Neuman, W. Lawrence (2011). *Social Research Methods. Qualitative and Quantitative Approaches*. Boston: Pearson.
- Nibir, Y. M., Sumit, A. F., Akhand, A. A., Ahsan, N., & Hossain, M. S. (2017). Comparative assessment of total polyphenols, antioxidant and antimicrobial activity of different tea varieties of Bangladesh. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 7(4), 352–357.
- Ningrat, Soeria Danoe. (2006). *Teknologi Pengolahan Teh Hitam*. Bandung: Penerbit ITB.
- Notoatmodjo, S. (2002). *Metodologi Penelitian Kesehatan*, Rineka Cipta, Jakarta
- Nugroho, Agung. (2017). *Buku Ajar: Teknologi Bahan Alam*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Odumosu, Patricia & Ojerinde, Olalekan & Egbuchiem, Myrrh. (2015). Polyphenolic contents of some instant tea brands and their anti-oxidant activities. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 5. 100-105.
- Pereira, V.P, Knor, F.J, Velloso, J.C.R, & Beltrame, F.L. (2014). Determination of phenolic compounds and antioxidant activity of green, black and white teas of *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, Theaceae. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*, 16(3), 490-498.
- Prakash, A. (2001). Antioxidant Activity Medallion Laboratories : Analithycal Progress. A publication of Medallion Labs : 1-4.
- Quan, P. T., Hang, T. Van, Ha, N. H., & Giang, B. L. (2007). TOTAL POLYPHENOLS , TOTAL CATECHINS CONTENT AND DPPH FREE RADICAL SCAVENGER ACTIVITY OF SEVERAL TYPES OF Trang 5 Trang 6. 10(10), 5–11.

- Resfani, D. L. (2013). Analisis kepuasan Konsumen dan Positioning Produk Waralaba Teh Instan (Studi Kasus: Es Teh Poci). Skripsi. UI: Depok.
- Riduan. 2011. *Dasar-dasar Statistika*. Bandung: Alfabeta
- Rizan, M., Saidani, B. Dan Sari, Y. (2012). Pengaruh Brand Image Trust Terhadap Brand Loyalty Teh Botol Sosro. *Jurnal Riset Manajemen Sains Indonesia*. Vol. 3. No. 1.x
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. Dalam *Food Review Indonesia*, X (8).
- Rohman, Abdul. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Rosliyani, N. (2009). *29 Resep Teh Nikmat*. Yogyakarta: Jogja Great Publisher.
- Saifuddin, Anwar. (2014). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Salim S. A., Saputri F. A., Saptarini N. M, dan Levita J. (2020). Review Artikel: Kelebihan dan Keterbatasan Pereaksi Folin Ciocalteu dalam Penentuan Kadar Fenol Pada Tanaman. *Farmaka* Volume 18 Nomor 1
- Sasikumar, J.M. (2009). Antioxidant Activity and HPTLC Analysis of Pandanus odoratissimus L. Root. *European Journal of Biological Sciences*, 1(2), 17-22.
- Satori, D.A. and Komariah, A., 2013. *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: Alfabeta, 22.
- Setyamidjaja, D. (2000). *Teh : Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sucipto, Sucipto & Herdiana, Yunita & Mustaniroh, Siti. (2016). Analisis Keterkaitan Atribut Kemasan Teh Siap Saji dan Etnik Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Teknik Industri*.
- Sudaryat, Y., Kusmiati, M., Pelangi, C.R., Rutamsyah, A., dan Rohdiana, D. (2015). Aktivitas Antioksidan seduhan sepuluh jenis mutu the hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Indonesia. *Jurnal Penelitian Teh dan Kiina*, (18)2, 95-100.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Suharti, Tati. (2017). *Dasar-dasar Spektrofotometri Uv-Vis dan Spektrofotometri Massa untuk penentuan struktur senyawa organik*. Lampung: Anugrah Utama Raharja.

- Sunarni, T. (2005). Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae, *Jurnal Farmasi Indonesia*, 2(2), 53-61.
- Syaipulloh. (2011). *Statistik Teh Indonesia*. Jakarta : Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. (2007). Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau *Ulva reticulata* Forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5 (1) : 31-36.
- Towaha, Juniaty. (2013). “Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*)”. Dalam *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 19.
- Vázquez, C. V., M. G. V. Rojas, C. A. Ramírez, J. L. Chávez-Servín, T. García-Gasca, dan F. Martínez. (2015). Total phenolic compounds in milk from different species. Design of an extraction technique for quantification using the Folin–Ciocalteu method. *Food Chemistry*. 176: 480–486. doi: 10.1016/j.foodchem.2014.12.050
- Veljković, J. N., Pavlović, A. N., Mitić, S. S., Tošić, S. B., Stojanović, G. S., Kaličanin, B. M., Brcanović, J. M. (2013). Evaluation of individual phenolic compounds and antioxidant properties of black, green, herbal and fruit tea infusions consumed in Serbia: Spectrophotometrical and electrochemical approaches. *Journal of Food and Nutrition Research*, 52(1), 12–24.
- Widyastuti, N. (2010). Pengukuran aktivitas antioksidan dengan metode CUPRAC, DPPH, dan FRAP serta kolerasinya dengan fenol dan flavonoid pada enam tanaman. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Winarsi, Hery. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Cetakan pertama. Yogyakarta: Kanisius, hal. 185.
- Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta
- Wunas, Yeanny dan Susanti. (2011). *Analisa Kimia Farmasi Kuantitatif (revisi kedua)*. Makassar : Laboratorium Kimia Farmasi Fakultas Farmasi UNHAS.
- Yang, J., & Liu, R. H. (2013). The phenolic profiles and antioxidant activity in different types of tea. *International Journal of Food Science and Technology*, 48(1), 163–171.
- Yudhistira J. W., Danang M., Arum A. 2018. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Petani Teh di Kecamatan Samigaluh Kulon Progo. *Jurnal Masepi* Vol.3, No.2.

Zhao, C.-N., Tang, G.-Y., Cao, S.-Y., Xu, X.-Y., Gan, R.-Y., Liu, Q., Qian Q.-M., Ao S., Li, H.-B. (2019). Phenolic Profiles and Antioxidant Activities of 30 Tea Infusions from Green, Black, Oolong, White, Yellow and Dark Teas. *Antioxidants*, 8(7), 215.