

6. Daftar Pustaka

Adri, Delvi dan Wikanastri Hersoelistyorini. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Volume 4 (7).

Andayani, R; Y. Lisawati; dan Maimunah. (2008). Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total, dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. Volume 13 (1).

Apandi, M. (1984). *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni. Bandung.

Ardiana, Dwi Wahyuni. (2009). Teknik Isolasi DNA Genom Tanaman Pepaya dan Jeruk dengan Menggunakan Modifikasi Bufer CTAB. *Buletin Teknik Pertanian*. Volume 14 (1) : 12-16.

Arthey, D. and D. Colin. (1996). *Vegetable Processing*. Blackie Academic & Profesional. London.

Artini, Ni Putu Rahayu; Sri Wahjuni; dan Wahyu Dwijani Sulihingtyas. (2012). Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) sebagai Antioksidan pada Penurunan Kadar Asam Urat Tikus Wistar. *Jurnal Kimia*. Volume 6 (2) : 127-137.

Darmadi, Fifi Sutanto dan Kristina Ananingsih. (2008). Studi Penerapan Teknologi Solar Tunnel Drying pada Proses Produksi Tiwul Instan. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. Volume 6 (1).

Devi, Rajeswari V.; Gajalakshmi S.; and Vijayalakshmi S. (2012). Phytochemical and Pharmacological Properties of *Annona Muricata*: A Review. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. Volume 4 (2).

Dewi, Haris A. C. dan Risa Hermawati. (2013). *Khasiat Ajaib Daun Sirsak*. Penerbit Padi. Malang.

Fellows, P. (1990). *Food Processing Technology*. Ellis Horwood. England.

Fellows, P. (1992). *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York.

Ferguson, I.B. (1984). Calcium in Plant Senescence and Fruit Ripening. *Plant Cell Environment*. <http://www.pubmedcentral.nih.gov/article-render.fcgi>.

Gould, W.A. (1996). Unit Operations for The Food Industries. Cti Publications. Maryland.

Hensel, O. and Esper, A. (2002). The Hohenheim Solar Tunnel Dryer, 20 years of success, ITDG Food Chain 31.

Hermawan, Galih Prihasetya dan Hendrawan Laksono. (2013). Ekstraksi Daun Sirsak (*Annona muricata* L) Menggunakan Pelarut Etanol. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Volume 2 (2) : 111-115.

Horzic, Dunja; Drazenka Komes; Ana Belscak; Karin Kovacevic Ganic; Damir Ivekovic; and Damir Karlovic. (2009). The Composition of Polyphenols and Methylxanthines in Teas and Herbal Infusions. Food Chemistry. Volume 115 : 441-448.

Kumar, R. Ashok; V. Cijo George; D.R. Naveen Kumar; V. Rajkumar; P.K. Suresh. (2012). Quantitative Assessment of the Relative Antineoplastic Potential of the n-butanolic Leaf Extract of *Annona Muricata* Linn. in Normal and Immortalized Human Cell Lines. Asian Pacific Journal of Cancer Prevention. Volume 13.

Latapi, G. and M. Barrett. (2006). Influence of pre-drying treatments on quality and safety of sun-dried tomatoes. Part I: Use of steam blanching, boiling brine blanching, and dips in salt or sodium metabisulfite. Journal of Food Science. Volume 71 : 24-31.

MacDougall, D.B. (2002). Colour in Food: Improving Quality. Woodhead Publishing Limited. England.

Madhavi, D. L.; Deshpande, S. S.; and Salunkhe, D. K. (1995). Food Antioxidants: Technological, Toxicological, and Health Perspectives. Marcel Dekker Inc. New York.

Modric, Jan. (2015). Bleach in Tea Bags – Health Risks. www.healthhype.com. Diakses tanggal 23 Maret 2015.

Molyneux, Philip. (2004). The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Songklanakarin Journal Sci. Technol. Volume 26 (2) : 211-219.

Muehlbauer, W. and Esper, A. (2001). Solarer Tunneltrockner für Früchte, Gemüse und Gewürze. Zeitschrift erneubare Energie (2001/01). Germany.

Robinson, Trevor. (1995). Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi (Penerjemah: Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung.

Pantastico, E.R.B. (1993). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Sub Tropika. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Pokorny, J.; Yanishlieva; and M.Gordon. (2001). Antioxidants in Food. Woodhead Publishing Ltd. England.

Porntewabancha, D and S. Prasong. (2010). Effect of pre-treatments on drying characteristics and colour of dried lettuce leaves. Asian Journal Food Ag-Ind. 3(6) : 580-586.

Prakash, A. (2001). Antioxidant Activity. Medallion Laboratories: Analytical Progress Volume 19 (2) : 1-4.

Pratt, D.E. (1992). Natural Antioxidants From Plant Material. Di dalam : M.T. Huang, C.T. Ho, dan C.Y. Lee (ed.). Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health H. American Society, Washington DC.

Pratt, D.E. and B.J.F. Hudson. (1990). Natural Antioxidants not Exploited Commercially. Di dalam : B.J.F. Hudson (ed.). Food Antioxidants. Elsevier Applied Science, London..

Putri, Hajeng D. W. (2014). Pengaruh Lama Variasi Perendaman terhadap Kadar Tannin Acid dan Chlorine pada Teh Celup [Skripsi]. Universitas Jember. Jember.

Radi, J. (1998). Sirsak Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius. Bandung.

Rahmawati, Ita Setiani; Endah Dwi Hastuti; Sri Darmanti. (2011). Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl_2) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). Buletin Anatomi dan Fisiologi. Volume 19 (1) : 62-70.

Septiatin, A. (2009). Apotik Hidup dari Rempah-Rempah dan Tanaman Liar. CV.Yrama Widya. Bandung.

Setyawati, Erna. (2006). Kadar Tanin dan Klorin dari Berbagai Lama Pencelupan dan Jenis Teh pada Teh Celup [Skripsi]. University of Muhammadiyah Malang (UMM). Malang.

Standar Nasional Indonesia. 2014. Teh Hijau Celup. SNI No. 4324 : 2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2014. Teh Hitam Celup. SNI No. 3753 : 2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Susanto, T. dan B. Saneto. (1994). Teknologi Pengolahan Hasil Petanian. Bina Ilmu. Surabaya.

Sutanto, Darmadi F dan Budianto, R. (2005). Teknologi Pengeringan dengan Solar Tunnel Dryer. Prosiding Seminar Nasional Efisiensi dan Konservasi Energi 2005. Semarang.

Vaya, J. and Aviram, M. (2001). Nutritional Antioxidants: Mechanisms Of Action, Analyses Of Activaties and Medical Applications. Curr, Med. Chem.Imm, endoc. & metab. Agents. Volume 1 (1) : 99-117.

Velic, D. and M. Bilic. (2007). Study of the Drying Kinetics of Granny Smith Apple in Tray Drier. Agriculture Conspectus Scientificus. Volume 72.

Weiss, Bill and John Underwood. (2008). Chemical Drying Agents in Harvesting Legume Hay. AGF-011-95.

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zimpel, A. (1996). Solar Drying of Chillies in Sri Lanka. AgMMA-Hohenheim University. Colombo.

Zuhud, Ervival A. M. (2012). Kanker Lenyap Berkat Sirsak – Cetakan Kedua. Agromedia Pustaka. Jakarta.