**DAFTAR PUSTAKA**

Agoes, G. 2007. *Teknologi Bahan Alam.* ITB. Bandung. Halaman 14.

Alamsyah. N. A. 2006. Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau, Penerbit Agrimedia Pustaka : Jakarta.

Aviram. M. dan B. Fuhrman. 2003. *Effects of flavonoids on the oxidation of lowdensity lipoprotein and atherosclerosis*. Di dalam: Rice-Evans, C. A. dan L. packer (Eds*). Flavonoids in Health and Disease*, second edition revised and expanded. Marcel Dekker. Inc. New York.

Badan Pengawasan Obatdan Makanan. 2011. *Acuan Sediaan Herbal Vol 6 Edisi 1*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. Halaman 3.

Chaerunnisa, I. 2015. Penentuan Kadar Fenolik Total Daun Teh (*Camellia sinensis*) Hasil radiasi Gamma. [Skripsi]. Universitas Pakuan. Bogor. Hal: 37.

Chang, C. C., Yang, M. H., Wen, H. M., Chern, J. C., 2002. Estimation of total

flavonoid content in propolis by two complementray colorimetric methods. *Journal of Food and Drug Analysis*.10 (3): 178-182

Dalimartha, S. 1999. *Atlas tumbu hanobat Indonesia. Jilid 1. Trubus agriwidya : Jakarta.p.18-21*

Day, R. A. dan Underwood, L. 2002. *Analisis Kimia Kuantitatif.* Edisi keenam. Erlangga. Jakarta. Hal.394,396-404

Depkes RI. 1995. *Farmakope Indonesia*. Jilid IV. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Hal: 673, 706

\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Ditjen POM, Jakarta. Hal: 5, 10, 11, 35

Dwi, A. A. 2009. Aktivitas Anti Oksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (*Cameliasinensis*) Rempah Instan. [Skirpsi]. IPB: Bogor. Hal.2.

Faoziah. Eva. 2017*. Validasi Metode Analisis Senyawa Fenol Dari Seduhan Teh Kuning (Camellia sinensis. (L) Kuntze). Dengan Waktu Seduh Yang Berbeda*. *[Skripsi].* Program Studi Farmasi. Universitas Pakuan. Bogor.

Fulder. S. 2004. *Khasiat Teh Hijau.* Prestasi Pustaka : Jakarta

Hanani, E. 2015. *Analisis Fitokimia.* Penerbit: EGC. Jakarta

Handa, S. S., Khanuja, S.P.S., Longo G., Rakes D.D, 2008, Extraction Technologies for Medicinal and Aromatic Plans. Trieste :*International Center for Science and High Technology,* p. 21

Harbone, J. B. & k. Padmawinata. 1987. *Metode Fitokimia :Penentuan Cara Modern Menganalisis Tumbuhan.* ITB : Bandung.

Harminta, A. 2006. *Analisis Kuantitatif Bahan Baku dan Sediaan Farmasi*. Departemen farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia. Depok.

Harmita. 2015. *Analisis Fisiko kimia Potensiometri dan Spektroskopi*. Volume 1. Jakarta: Cipta Kreasi Bersama. Hal: 19-20.

Hartoyo, A. 2003. *Teh & Khasiatnya bagi Kesehatan.* Kanisius : Yogyakarta. Hal. 10-11.

Heinrich, M., Joanne, B., Simon, G.,Elizabeth, M.W. 2005. *Farmakognosi dan Fitoterapi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. Hal: 82

Heroniaty. 2012. *Sintetis Senyawa Diamer Katekin dari Ekstrak Teh Hijau*

*Dengan Menggunakan Katalis Enzim Peroksidase Dari Kulit Bawang Bombay* (*Allium Cepa L*.). Fakultas Matematika Dan Ilmu engetahuan Alam, Program Pasca Sarjana. Prodi Ilmu Kimia Depok.

Hertog, Michael G.L., Peter C.H., Hollman and Martjin B. Katan., 1992. Content of potentially anticarcinogenic flavonoids of 28 vegetables and 9 fruits commonly consumed in the Netherlands. *J. Agric. Food*. Chemvol 40, 2379-2383.

HeryWinarsi, 2007. Anti Oksidan Alami dan Radikal Bebas. Kansius: Yogyakarta. Hal. 89-90

Kardinan, A, Kusuma F., R.2004*. Meniran penambahan daya tahan tubuh alami.* Agropedia pustaka : Jakarta.

KepMenKes RI, 2013. *Farmakope Herbal Indonesia Edisi IV*. Kepustusan Mentri Kesehatan Republik Indonesia Jakarta.

KepMenKes RI, 2011. *Suplemen II Farmakope Herbal Indonesia edisi I.* Jakarta: Keputusan Mentri Kesehatan RI. Hal: 89-90 dan 95.

Luginda, A. R. 2018 *Pengaruh Varisai Konsentrasi Pelarut Etanol Terhadap Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Beluntas (PlucheaeIndica) Hasil Ekstrakis MAE.* [Skripsi]. Program Studi Farmasi. Universitas Pakuan. Bogor.

Marinova, G., bactharov, V. 2011. Evalution The Method Determination of The

Free Radical Scavenging Activity By DPPH*. Jurnal of*

*Agricurtural Science*. 17 (N0.1). 11-12.

Markham, K.R. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Padmawinata K, Penerjemah. Terjemahandari: *Techniques of Flavonoid*

*Identification.* Hal: 1, 3, 38

Marliena SD, Suryadi V, Suyono. 2005. Skrining Fitokimia Dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Buah Labu Siam (*SechiumEdule Jacq. Swartz.*) Dalam Ekstrak Etanol. [Skripsi]. Surakarta: UNS Surakarta.

Miller AL. 2005. Antioxidant Flavonoid: Structure, Function and Clinical Usage.

Mursito, B. 2004. *Ramuan Tradisional Untuk Pelangsing Tubuh*. Penebar Swadaya. Jakarta. Halaman 112.

Nindyasari, S., dan Endang, P. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) serta Proses Pencernaan In Vitro Terhadap Aktivasi Inhibisi Libase. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor.

Nurhapsah. E. 2017*. Kajian Kadar Tanin Dari Seduhan Teh Kuning (Camellia sinensis. (L.) Kuntze) Dengan Waktu Seduh Yang Berbeda Menggunakan Metode Permanganometri.* [Skripsi]. Program Studi Farmasi. Universitas Pakuan. Bogor.

Patria, W. D., dan C.J. Soegihardjo. 2013. Uji Aktivitas Antioksi dan Menggunakan Radikal 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH) Dan Penetapan Kandungan Fenolik Total Fraksi Etil asetat Ekstrak Etanolik Daun Benalu (*Dendrophthoepentandra* L. Miq.) yang Tumbuh di Pohon Kepel (*Stelechocarpusburahol* (Bl.) Hook. F.).

*jurnal Farmasi Sainsdan Komunitas.* Vol. 10 (1) : 51-60.

Ramlah. 2017. *Penentuan suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh*

*Hijau (Camellia sinensis L,) P+2 Terhadap Kandungan Antioksidan kafein, Tanin Dan Katekin.*Fakultas Sains Dan Teknolog. Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar.

Robinson, T., 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi.*Edisi VI, Hal 191216, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. ITB. Bandung.

Rohdiana, D. Dede Z A. Mamay S. 2013. Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas DPPH (1,1 –Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) Oleh Teh Putih Berdasrkan Suhu dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*. 16 (1) :Halaman 45-50.

Rossi, A. 2010.*1001 Teh*. Best Book. Yogyakarta.Halaman 13-15.

Sangi, M., Max, R. J. R., Herny, E. I., Veronica, M. A. M. 2008. Analisis fitokimia tumbuhan obat di Kabupaten Minahasa Utara. Chem. Prog. Vol 1 (1): 47-53.

ShahididanNaczk MG. 2004. *Phenolic in foods and Nutraceuticals.* USA. CRC *Press* LCC

Somantri, R. Tantri K. 2011. *Kisah dan KhasiatTeh*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Halaman 173.

Sumpio, B. E., Cordova, A. C., Berke-Schlessel. D.W., Qin, F. & Chen, Q.H.

2006. Green Tea, The “Asian Paradox”, and Cardiovascular Disease. *The American College of Surgeon* 202(5): 813-825.

Spencer, J. P. E., Schoroeter, H., Reacher, A. & Rice-Evans, C. 2003*. Metabolism in the small intestine and gastroinstestinal tract.*Didalam: RiceEvans, C. A. dan L. Packer (Eds). *Flavonoids in health and disease*. Second edition, revised and expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.

Sukardi. A. R. Mulyarto, W. Safera. 2007. Optimasi Waktu Ektraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Bubuk Ekstrak Daun Jambu Biji *(Psidii folium)* Serta Biaya Produksinya. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 8 (2) Halaman 88-94.

Susilaningsih N, Johan A, Gunardi, Winarto. 2003. *Pengaruh Polifenol Teh Hijau Terhadap Aktivitas Makrofag dalam Membunuh Bakteri*. Artikel Penelitian. Semarang: FK Universitas Diponioro.

Syah.A.N.A. 2006. *Taklukan Penyakit Dengan Teh Hijau*. Jakarta. PT Agro Media Pustaka. Hal 59-60.

Syakir, M. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Teh*. Pusat Peneliti dan Pengembangan Perkebunan. Penebar Sadaya, Bogor. Hal : 1-2.

Trevisanato S. and Kim Y. 2000. Tea and Health. *Int. Life Science Institute* 58: 110.

Towaha. J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada DaunTeh (*Camellia Sinensis*). *Jurnal Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*.

19(3) : 12-16.

Wang, H. 2001. Determination of Flavonols in Green and Black Tea Leaves and Green Tea Infusions by High Performance Liquid Chromatography.

*Food Res Int*. 34: 223-22