

DAFTAR PUSTAKA

- Ariviani, Setyaningrum and Ishartani, D. (2009) 'Formulasi teh herba manis (teh hijau-stevia-herba): Organoleptik, antioksidan dan total kalori', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2, pp. 78–86.
- Arumsari, K. and others (2019) 'Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint Dan Daun Stevia', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9, pp. 79–93.
- Dewi, Jovita Kurnia and Ekawati, P and Sinung, P. (2014) 'Kualitas Teh Celup dengan Kombinasi Teh Oolong dan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertonii)', *journal*, 1, pp. 1–13.
- Erungan, Anna C and Ibrahim, Bustami and Yudistira, A. N. (2005) 'Analisis pengambilan keputusan uji organoleptik dengan metode multi kriteria', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8.
- Hajihashemi, Shokoofeh and Geuns, Jan MC and Ehsanpour, A. A. (2013) 'Gene transcription of steviol glycoside biosynthesis in *Stevia rebaudiana* Bertoni under polyethylene glycol, paclobutrazol and gibberellic acid treatments in vitro', *Acta physiologiae plantarum*, 35, pp. 2004–2014.
- Hakim, L. (2018) 'Kajian Rasio Natrium Bikarbonat Dan Asam Sitrat Pada Formulasi Serbuk Effervescent Berbasis Teh Hitam Dan Kayu Secang Terhadap CO_2 Terlarut, Waktu Larut Dan Sifat Organoleptik', *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13, pp. 1–9.
- Heryanto, Aditya Fendy and Soegihardjo, CJ and Purwijantiningsih, L. E. (no date) 'Optimalisasi Produksi Steviosida dari Kalus Daun *Stevia rebaudiana* Bertoni dengan Variasi Kombinasi Zat Pengatur Tumbuh'.
- Jagatheeswari, D and Ranganathan, P. and others (2012) 'Studies on micropropagation of *Stevia rebaudiana* Bert.', *International Journal of Pharmaceutical and Biological Archives*, 3, pp. 315–320.
- Martono, Budi and Setiyono, R. T. (2014) 'Skrining fitokimia enam genotipe teh', *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 1, pp. 63–68.

- Nasional, B. S. (2006) 'SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori', *Jakarta: BSN*.
- Pipit, M. (2019) *Kajian Penambahan Daun Stevia (Stevia rebaudiana) Sebagai Pemanis Alami Pada Minuman Instan Serbuk Daun Kersen (Muntingia calabura L.)*. Universitas Teknologi Sumbawa.
- Ratnani, RD and Anggraeni, R. (2005) 'Ekstraksi gula stevia dari tanaman stevia rebaudiana berton', *Majalah Ilmiah Momentum*, 1.
- Rohdiana, D. (2015) 'Teh: proses, karakteristik dan komponen fungsionalnya', *Food Review Indonesia*, 10, pp. 34–37.
- Rohdiana, D. and others (2016) *Analisis Aktivitas Antioksidan Teh Hitam Celup Menggunakan Metode Superoksida Dismutase (SOD)*. Fakultas Teknik Unpas.
- Rukmana, I. H. R. and others (2003) *Budi Daya Stevia, Bahan Pembuatan Pemanis Alami*. Kanisius.
- Sakinah, A. N. and others (2016) *Kajian Produksi Sirup Gula Dari Daun Stevia (Stevia rebaudiana Bertonii) Terhadap Karakteristik Sirup Gula*. Fakultas Teknik Unpas.
- Saragih, R. (2014) 'Uji kesukaan panelis pada teh daun torbangun (Coleus amboinicus)', *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan*, 1.
- Suhadiyono, B. and others (2017) *Perancangan Komik "Teh Punya Cerita"*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Suryatmo, T. (1994) 'Budidaya dan Pengolahan Pascapanen Teh', *Kanisius*, Yogyakarta.
- Tadhani, MB and Patel, VH and Subhash, R. (2007) 'In vitro antioxidant activities of Stevia rebaudiana leaves and callus', *Journal of Food Composition and Analysis*, 20, pp. 3–4.
- Tjasadiharja, A. (1982) *Stevia Rebaudiana Bertoni Sumber Daya Pemanis Baru, Ceramah*.

Wagiyono (2003) 'Menguji Kesukaan Secara Organoleptik', *Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen*.

Winarno (2002) 'Kimia pangan dan gizi', *Jakarta: Gramedia Pustaka Utama*, p. 221.