

## **BAB VI KESIMPULAN**

1. Tidak ada pengaruh perlakuan perbandingan teh hitam : daun meniran dengan konsentrasi asam sitrat terhadap kadar total fenol, flavonoid maupun daya hambat pertumbuhan bakteri baik Gram negatif maupun Gram positif.
2. Konsentrasi asam sitrat berpengaruh secara nyata terhadap kadar total fenol, flavonoid dan antibakteri.
3. Ada pengaruh perbandingan teh hitam : daun meniran dan konsentrasi asam sitrat pada minuman fungsional teh meniran terhadap tingkat penerimaan konsumen (organoleptik) kecuali warna tidak ada pengaruh.
4. Minuman fungsional yang terbaik adalah teh-daun meniran 90:10 dan konsentrasi asam sitrat 0.5% karena paling disukai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Hidayat. 2007. Asam sitrat. [http://www.scribd.com/doc/3116426/asam sitrat](http://www.scribd.com/doc/3116426/asam%20sitrat)
- Ahira, Anne. 2010. Pengolahan Teh. <http://www.anneahira.com/proses-pembuatan-teh.htm>
- Ardianto, Rhesa. 2010. Kandungan Bioaktif Teh Hitam. Malang. Universitas Muhammadiyah Malang
- Clark. 2009. *E. Coli Food Poisoning*. <http://www.about-ecoli.com/>
- Dailami, Muhammad. 2010. Penentuan Kandungan Total Fenol Daun Papaya (*Carica papaya*), Daun Kayu Susu (*Alstonia scholaris*), Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*). Monokrawi. Universitas Negri Papua.
- Dankz. 2009. *Pembuatan dan Analisis Sirup Teh Herbal dengan Bahan Baku Seledri (Apium Graveolens L.), Daun Salam*. <http://www.scribd.com/doc/13729055/Pembuatan-Dan-Analisis-Sirup-Teh-Herbal-Dengan-Bahan-Baku-Seledri-Apium-Graveolens-LDaun-Salam-Dan-Teh-Hijau>. (15 Juni 2010)
- Gunawan, I W.G., I G. A. Gede Bawa, N. L. Sutrisnayanti. 2008. *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Terpenoid yang Aktif Antibakteri Pada Herba Meniran*. Jurnal Kimia Vol.2, No.1, hal 31-39.
- Husna, R. 2007. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Tumbuhan Meniran (Phyllanthus niruri L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus dan Pseudomonas aeruginosa, Skripsi S-1*, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Hope, S.J., K. Daniel, K. L. Gleason, S. Comber, M. Nelson dan J. J. Powell. 2005. *Influence of Tea Drinking on Manganese Intake, Manganese Status and Leucocyte Expression of MnSOD and Cytosolic Aminopeptidase P*. *European Journal of Clinical Nutrition* 60: 1-8

- Jagessar, R.C., A. Mars, G. Gomes. 2008. *Selective Antimicrobial Properties of Phyllanthus acidus Leaf Extract Against Candida albicans, Escherichia coli and Staphylococcus aureus Using Stoke Disc Diffusion, Well Diffusion, Streak Plate and a Dilution Method.* Nature and Science 6(2), hal. 24-38. <http://www.sciencepub.org> (8 Maret 2011)
- Jawetz, E., J.L. Melnick, dan E.A. Adelberg. 1986. *Mikrobiologi Untuk Profesi Kesehatan.* Jakarta: EGC Penerbit Buku Kedokteran
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kertowono. 2011. *Kadar Katekin Dalam Teh Hitam.* Medan. Universitas Medan
- Kirk dan Othmer. 1979. <http://www.scribd.com/doc/30134143/phenol>
- Kumar, P .P., S. Kumaravel, dan C. Lalitha. 2010. *Screening of Antioxidant Activity, Total Phenolics and GC-MS Study of Vitex Negundo.* African Journal of Biochemistry Research Vol. 4(7), pp.191-195. <http://www.academicjournals.org/AJBR> (5 Februari 2011)
- Kusumaningrum, D. 2008. *Pemetaan Karakteristik Komponen Polifenol Untuk Mencegah Kerusakanya Pada Minuman Teh Ready to Drink.* Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Lenny, Sovia. 2006. *Senyawa Flavonoida Fenilpropanoida dan Alkaloida.* Medan. Universitas Medan
- Maleber. 2011. *Pengolahan teh hitam.* <http://www.tenggaramaleber.com/proses-produksi-teh>
- Merck. 2011. *Asam sitrat* [http://www.merck-chemicals.com/indonesia/citric-acid/MDA\\_CHEM-137002/p\\_4Yeb.s1LDmkAAAEWCuEfVhTl](http://www.merck-chemicals.com/indonesia/citric-acid/MDA_CHEM-137002/p_4Yeb.s1LDmkAAAEWCuEfVhTl)
- Naim, R. 2002. *Senyawa Antimikroba dari Tanaman.* <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0409/15/sorotan/1265264.htm>. (16 Desember 2010)

- Octavianna, V. 2007. *Phyllanthus niruri*  
[http://toiusd.multiply.com/journal/item/88/phyllanthus\\_niruri](http://toiusd.multiply.com/journal/item/88/phyllanthus_niruri).(12 Oktober 2010)
- Pleczar, M.J dan Chan. 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi* (Jilid 1). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Pourmorad, F., S.J. Hosseinimehr, N. Shahabimajd. 2006. *Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents of Some Selected Iranian Medical Plants*. African Journal of Biotechnology Vol.5(11),PP.1142-1145.  
<http://www.ajol.info/index.php/ajb/article/viewFile/42999/26557>  
(5 Februari 2011)
- Riana, S. 2006. *Khasiat Tanaman Herbal Indonesia*. <http://www.Webapuaner.com/users/nusaherbal>. (10 Maret 2011)
- Rohdiana, D. 2009. *Pengolahan Teh Hitam*.  
<http://rumahteh.com/detail.php?judul=Pengolahan%20Teh%20Hitam>. (15 Oktober 2010)
- Rohyami, Y. 2008. Penentuan Kandungan Flavonoid dari Ekstrak Methanol Daging Buah Mahkota Dewa. Jurnal Logika Vol. 5, No.1.
- Senior. 2009. *Meniran Solusi Baru Anti-DBD*.  
<http://cybertainment.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Natural+Healing&y=cybermed%7c13%7c0%7c3%7c186> (17 Juni 2010)
- Septianingrum. 2009. Kadar Senyawa Fenol pada Teh hitam dan Tanaman Meniran. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia