

## DAFTAR PUSTAKA

- Ajisaka. 2012. Teh Dahsyat Khasiatnya. Surabaya: Stomata. hal.12.
- Alamsyah, N. A. 2006. Takhlukkan Penyakit dengan Teh Hijau. Jakarta : Penerbit Agrimedia Pustaka.hal 36
- Anggraini, T. 2016. Proses dan Pemanfaatan Teh. Erka. Padang.
- Ardhenhiati, M. 2008. Kinetika Fermentasi pada Teh Kombhuca dengan Variasi Jenis Teh berdasarkan Pengolahannya. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Badan Standarisasi Industri. 2000. Mutu teh hitam.
- Bautista, Ofelia K. 2001. Postharvest Technology for Southeast Asian Perishable Crops. Technology and Livelihood Resource Centre. Los Banos. The Philippines.
- Diratpahgar.2008. Teknologi Menjaga Sustainabel Teh. <http://www.DirektoratBudidayaTanamanRempahdanPenyegar.com>. Diakses 21 Oktober 2020.
- Ghani, Mohammad. 2002. Buku Pintar Mandor: Dasar-dasar Budidaya Teh. Bogor: Penebar Swadaya.hal 110-122.
- Hajira. N. G. 2001. Tea Culvation Comprehensive Treatise. India: International Book Distribiting.
- Haq,M. S. dan Karyudi. 2013. Upaya Peningkatan Produksi Teh (Camelia Sinensis). melalui Penerapan Kultur Teknis, Warta PPTK 24(1): 78-79.
- Hartoyo, Arif. 2003. Teh Dan Khasiatnya Bagi Kesehatan, Sebuah Tinjauan. Ilmiah Yogyakarta : Kanisius (Anggota IKAPI).
- Juneja, L. R. , Okubo, T., dan Hung, P. 2000. Catechins. Natural Food Antimicrobial Systems. CRC Press. London.
- Keputusan Menteri Pertanian RI, 2015. Pedoman Penanganan Pasca Panen Teh.
- Kunarto. B. 2005. Teknologi Pengolahan Teh Hitam (Canellia sinensis L. Kuntze). Sistem Orthodox. Semarang: Semarang University Press.
- Kustamiyati, B. 2006. Prospek Teh Indonesia Sebagai Minuman Fungsional. <http://www.lppi.go.id> . Diakses 17 Oktober 2020.
- McKay DL, Blumber JB. 2002. The role of tea in human helath: an update Am J Clin Nutr: 21(1) 1-13.

- Pusat Penelitian Teh dan Kina. 1997. <http://www.gamboeng.com/>. Diakses 21 Oktober 2020.
- Murdijati Gardjito dan Dimas Rahadian A.M. 2011. Teh. Yogyakarta: Kanisius.hal.60-62.
- Rachmawati, F.M.P. 2013. Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan. disampaikan dalam pelatihan kewirausahaan bagi kelompok uppks bppm diy di Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rohdiana, D. 2015. Teh, Karakteristik, Proses dan Komponen Fungsionalnya. Food Review Indonesia.10(1): 8.
- Rosyadi, A.I. 2001. Efisiensi Penggunaan Sumber Daya untuk Memproduksi Teh Hitam Berkelanjutan. Disertasi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Santoso. J.R. Surpihatin. T. Abas. D. Rohdiana dan Shabri. 2008. Petunjuk Teknis Pengelolaan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Bandung: Gambung.
- Setiani, Dini. 2014. Studi Optimasi Pembuatan Kombucha dari Ekstrak Teh Hitam serta Uji Aktivitas Antioksidan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Setiawan, D. M., Masria S. dan Chrysanti. 2010. Daya Antibakteri dan Waktu Kontak Infusa Teh (*Camellia sinensis*) Terhadap *Salmonella typhi*. MKB. 42(2):51-55.
- Setyamidjaja, D.2000. Teh : Budidaya dan Pengelolaan Pasca Panen. Yogyakarta : Kanisius. hal.65-78.
- Shahidi F dan Nacz M 2004. Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects, Application. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster.
- Soraya. N. 2007. Sehat dan Cantik Berkat Teh Hijau. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sujayanto, G. 2008. Khasiat Teh Untuk Kesehatan dan Kecantikan. Flona Serial Oktober(I): hal. 34-38.
- Winarsih, H 2007. Anti Oksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius
- Zhen et al 2000. Anggraini T. 2017. Proses dan manfaat teh. Penerbit Erka. Padang.hal