

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T. 2017. Proses dan Manfaat Teh. Padang: CV. Rumahkayu Pustaka Umum.
- Ardheniati, M. 2008. Kinetika Fermentasi pada Teh Kombucha dengan Variasi Jenis Teh berdasarkan Pengolahannya. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Arifin, S. 1994. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Bandung: Gambung.
- Bryan, F.L. 1995. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. (Diterjemahkan oleh Ditjen PPM dan PLP). Jakarta: Depkes RI.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. USA: Wadsworth.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998 : Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Jakarta: BSN.
- Codex Alimentarius Commision. 1997. *Hazard Analysis and Critical Control System and Guidelines for Its Application*. Rome: Codex Alimentarius Commision.
- Darwanto dan Murniyati. 2003. Pedoman dan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perikanan. Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. 1996. Pedoman Umum HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Jakarta: Ditjen POM.
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Gardjito, M. dan D. Rahadian. 2011. Teh. Yogyakarta: Kanisius.
- Ghani, M.A. 2002. Buku Pintar Mandor Dasar-Dasar Budidaya Teh. Jakarta: Penebar Swadaya
- Hajra, N.G. 2001. *Tea Cultivation Comprehensive Treatise*. India: International Book Distribiting.
- Harbowy, M.E. dan D.A. Balentine. 1997. *Tea Chemistry*. Critical Reviews in Plant Science Vol. 16 no 5.
- Haq, M.S., dan Karyudi. 2013. Upaya Peningkatan Produksi Teh (*Camelia sinensis*) melalui Penerapan Kultur Teknis. Warta PPTK 24(1).

- Hasibuan. 2010. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: Bumi Aksara.
- International Commission on Microbiological Specification for Foods. 1996. *Microorganisms in Food*. London: Black Academic and Professional.
- Kartika, B. 1984. Sanitasi Industri. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Kunarto, B. 2005. Teknologi Pengolahan Teh Hitam (*Camellia sinensis L. Kuntze*) Sistem Orthodox. Semarang: Semarang University Press.
- Liestyartie, E. 1986. Pengaruh Infus Daun Teh (*Camellia sinensis L.*) terhadap Kontraksi Usus Halus Kelinci Terpisah. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan IPA Universitas Airlangga. Surabaya.
- Loo, T.G. 1983. Penuntun Praktis Mengelola Teh dan Kopi. Jakarta: PT. Kinta.
- Nazaruddin, L. dan B. Paimin. 1993. Pembudidayaan dan Pengolahan Teh. Jakarta: Penebar Swadaya.
- National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. 1998. *Hazard Analysis Critical Control Point System and Guidelines for Its Application*. J. Food Protect (61).
- Purnawijayanti, H.A. 2005. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Retina, S. 2004. Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Rohdiana, D. 2015. Teh, Karakteristik, Proses dan Komponen Fungsionalnya. Food Review Indonesia Vol. X No. 8.
- Santoso, J.R., Suprihatini, T. Abas, D. Rohdiana dan Shabri. 2008. Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Bandung: Gambung.
- Setiawati, I. dan Nasikun. 1991. Teh Kajian Sosial Ekonomi. Yogyakarta: Aditya Media.
- Setyamidjaja, D. 2000. Teh Budidaya dan Pengolahan Pascapanen. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sujayanto, G. 2008. Khasiat Teh untuk Kesehatan dan Kecantikan. Flona Serial. Jakarta: ITB Press.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Wahono, T. 2006. Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

Winarno, F.G. 1993. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.

Zhen Y., Chen Z., Chen M. 2002. *Tea Bioactivity and Therapeutic Potencial*. London: Taylor and Francis.