

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M. 2015. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada usaha pembuatan bawang goreng (studi kasus pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal Kalibrasi*. 3(1): 37-46.
- Ajisaka. 2012. *Tea Dahsyat Khasiatnya*. Surabaya :Stomata.
- Anggraini, T. (2018) *Proses dan Manfaat Teh*, *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Badan Pusat Statistik (2015) "Analisis Rumah Tangga Usaha Tanaman Pangan di Indonesia. Hasil Survey Rumah Tangga Usaha Tanaman Teh dan Survey Rumah Tangga Usaha Tanaman Palawija 2014." Jakarta.
- Bambang, K. (2014) *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Balai Penelitian Teh dan Kina Gembong. Bandung: Gramedia Pustaka Utama.
- Baruah, D., Bhuyan, L.P. dan Hazarika, M. (2012) "Impact of moisture loss and temperature on biochemical changes during withering stage of black tea processing on four Tocklai released clones," *Two and a Bud*, 59(2), hal. 134–142.
- Daniel Roy Yanto Pasaribu *et al.* (2022) "Analisis Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Karyawan Pemanen dan Tingkat Kesejahteraan Keluarga Pemanen di PT. Perkebunan Nusantara III Kebun Rambutan, Kabupaten Serdang Bedagai," *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 3(1), hal. 277–289. Tersedia pada: <https://doi.org/10.47687/snppvp.v3i1.312>.
- Deb, S. dan Jolvis Pou, K.R. (2016) "A Review of Withering in the Processing of Black Tea," *Journal of Biosystems Engineering*, 41(4), hal. 365–372. Tersedia pada: <https://doi.org/10.5307/jbe.2016.41.4.365>.
- Fitri, N.S. (2009) *Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh*. Universitas Sumatra Utara. Tersedia pada: <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/73928>.
- Ginangjar, B., Budiman, M.A. dan Trimo, L. (2019) "USAHATANI TANAMAN TEH RAKYAT (*Camellia Sinensis*) (Studi Kasus pada Kelompok Tani Mulus Rahayu, di Desa Mekartani, Kecamatan Singajaya, Kabupaten Garut, Provinsi Jawa Barat)," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 6(1), hal. 168. Tersedia pada: <https://doi.org/10.25157/jimag.v6i1.1512>.
- Harler, C.R. (2004) *Tea manufacturing*. London: Oxford University Press.
- Herawati, W.D. (2017) *Teknik Budi Daya tanaman Teh*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Ho, C.T., Lin, J.K. dan Shahidi, F. (2016) *Tea and Tea Products*. Canada: University of Biochemistry.
- Jumraedah (2018) "Peran Kesejahteraan Dalam Upaya Peningkatan Disiplin Dan Prestasi Kerja Pegawai Negeri Sipil," *Administrasi Reform*, 1(1), hal. 210–216.
- Khomsan, A. (2004) *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Kunarto, B. (2005) "Teknologi pengolahan teh hitam (*camellia sinensis* L. kuntze) system orthodox," hal. 62.
- Kusumo, yusuf projo jati (2010) *Industri Pengolahan Teh Hitam Pt. Pagilaran*. universitas negeri sebelas maret.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman

Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices).
Kementrian Perindustrian, Jakarta.

- Nazarudin dan Paimin (1993) *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Owuor, P., Obanda, M. dan Mang'oka, R. (2014) "Fermentation time and temperature," *Food Chemistry*, 75(May), hal. 395–404.
- Putra, A. (2010) "Pengawasan Mutu Proses Produksi Teh Hitam (Studi Kasus di Pabrik Teh Sumber Daun di Desa Hegarmanah Kecamatan Takokak Kabupaten Cianjur)," *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Teknologi*, 13(1), hal. 1–6.
- Rohdiana, D. dan Al-ghifari, U. (2015) "Teh : proses Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya." *Food Review Indonesia*. 10 (1) : 34-37.
- Sandiantoro, A. (2012) *Teh Dahsyat dan Khasiatnya*. Surabaya: Stomata.
- Santoso (2008) *Petunjuk Teknik Pengolahan Teh, Pusat Penelitian Teh dan Kina*. Bandung.
- Santoso, U. *et al.* (2020) *Analisa Pangan*. Pertama. Diedit oleh Dewi. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Setyamidjaja, J. (2000) *Budidaya Teh dan Pengolahan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Somantri, R. dan Tanti, K. (2011) *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sujayanto, G. (2008) *Khasiat Teh Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Jakarta: Majalah Flona.
- Sukmawati, P.P.A., Ramona, Y. dan Leliqia, N.P.E. (2013) "Penetapan Aktivitas Antioksidan yang Optimal pada Teh Hitam Kombucha Lokal di Bali dengan Variasi Waktu Fermentasi," *Jurnal Farmasi Udayana*, 2(1), hal. 25–29.
- Thanoza, H., Silsia, D. dan Efendi, Z. (2016) "EFFECT OF GREENLEAF QUALITY AND MOISTURE CONTENT ON PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC OF THE CTC (Crushing Tearing Curling) TEA," *Jurnal Agroindustri*, 6(1), hal. 42–50. Tersedia pada: <https://doi.org/10.31186/j.agroind.6.1.42-50>.
- Towaha, J. (2013) "Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*)," *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3), hal. 12–16.
- Wang, H. *et al.* (2021) "Widely targeted metabolomic analysis reveals dynamic changes in non-volatile and volatile metabolites during green tea processing," *Food Chemistry*, 363(May), hal. 130131. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130131>.
- Winarno, F.G. (2016) *Teh Hijau dan Teh Putih*. Gramedia Pustaka Utama.
- Zhen, Y. (2002) *Bioactivity and Therapeutic Potential*. 1st ed. London: CRC Press.