

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, Sandy Reza (2022) *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Teh Hitam Sistem Ctc Di Pt. Perkebunan Nusantara Xii Kebun Teh Wonosari Malang Jawa Timur*. Project Report. Sistem Informasi Polije Repository Asset.
- Anggraini, Tuty. (2017). *Proses dan Manfaat Teh*. Padang. CV Rumahkayu .Pustaka Utama.
- Arizka, Aninda Ayu dan Joko Daryatmo. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (4): 124-129.
- Asil, Moazzam H., Babak R., dan Reza Hojjat A. (2012). Optimal Fermentation Time and Temperature to Improve Biochemical Composition and Senory Characteristics of Black Tea. *Australian Journal of Crop Science*, Vol. 6(3): 550-558.
- Azizah, Fitriani Ulpa., Siti Hamidah., dan Vandrias Dewantoro. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Teh Hitam di Unit Produksi Pagilaran PT. Pagilaran, Keteleng, Blado, Batang, Jawa Tengah. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*, Vol. 20(1): 65-80.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 1902 : 2016. *Tentang : Teh Hitam*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019-2021*. Indonesia: Badan Pusat Statistik.
- Codex Alimentarius Commission. 2020. *General Principles of Food Hygiene*. CXC 1-1969. Rev 2020.
- Daulay, S.S. 2011. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan*. ebookpangan.com.
- Fujimura, Y., Tachibana, H., & Yamada, K. (2004). Lipid Raft-associated Catechin Suppresses Teh FcεRI Expression by Inhibiting Phosphorylation of Teh Extracellular Signal Regulated Kinase1/2. *FEBS Letters*, Vol. 556: 204-210.
- Gardjito, Murdijati dan Dimas Rahadian. (2011). *Teh*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta
- Handayani, Rovita Rizky., dan Sucipto Syarifuddin. (2017). Evaluasi Sensori Teh Hitam CTC (*Crushing, Tearing, Curling*) Berdasarkan Petikan dan Suhu Pengeringan dengan Metode Logika Fuzzy (Studi Kasus di PT. Perkebunan Nusantara Xii (Persero) Wonosari, Lawang). *J. Fd Life. Sci*, Vol. 1(1): 21-31.
- Hariandja, Marihat Tua Efendi. (2002). *"Manajemen Sumber Daya Manusia"*, Grasindo, Jakarta.
- Hartoyo, Arif. (2007). *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan: Sebagai Tinjauan Ilmiah*. Kanisius. Yogyakarta
- Hasibuan, M. (2003). *Organisasi dan Motivasi Dasar Peningkatan Produktivitas*. Jakarta: Bumi Aksara Kunarto, Bambang. 2005. *Teknologi Pengolahan Teh Hitam (Camelia sinensis L. Kuntze) Sistem Orthodox*. Semarang University Press : Semarang.

- Ho, C.-T., Lin, J.-K., & Shahidi, F. (2008). *Tea and Tea Products: Chemistry and Health-Promoting Properties (1st ed.)*. CRC Press.
- Hope, S.J., Daniel, K., Gleason, K. *et al.* (2006) Influence of tea drinking on manganese intake, manganese status and leucocyte expression of MnSOD and cytosolic aminopeptidase P. *Eur J Clin Nutr* vol. 60, 1–8
- Liem, J. L., Maria, M. H. 2021. Pengaruh Umur Daun Teh Dan Waktu Oksidasi Enzimatis Terhadap Kandungan Total Flavonoid Pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* vol. 10(1):41-48.
- Liwang, Frans. (2010). Manfaat Konsumsi Teh Hitam Sebagai Upaya Preventif Penyakit Jantung Koroner Akibat Aterosklerosis di Indonesia. *Jurnal UI* vol. 1: 27-38.
- Kadarisman.. (2006). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*, IPB Press. Bogor.
- Koswara, S. (2009). *HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakeri*.
- Kusumaningrum, Ria., Agus Supriadi., dan Siti Hanggita R.J. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera tea*). *Fishtech*, Vol. II(01): 9-21.
- Mortimore, S.E., dan Wallace, C.A. (2015). *HACCP: a Food Industry Briefing*. United States: Wiley Blackwell.
- Muljana, W. (1993). *Bercocok Tanam Teh*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Murti, K. (2009). Buku Ajar Budidaya Tanaman Teh dan Karet. Politeknik Pertanian Payakumbuh, Payakumbuh.
- Nazarudin dan Paimin. (1993). *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Obanda, *et al.* (2001). Changes In Teh Chemical and Sensory Quality Parameters of Black Tea Due to Variations of Fermentation Time and Temperature. *Food Chemistry*. 75: 395-404.
- Ponda, *et al.* (2017). *Penerapan Haccp (Hazard Analysis And Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco Granule di PT. Mayora Indah TBK*. Fakultas Teknik Universitas. Muhammadiyah Tangerang. ISSN 1693-8232
- Pratiwi, Fitra Ayu. (2021). Laporan Kerja Praktik Pengaruh Lama Pelayuan Terhadap Sifat Organoleptik Teh Hitam *Orthodox* Di Kebun Kertamanah PT Perkebunan Nusantara VIII Kab. Bandung, Provinsi Jawa Barat. *Laporan KIP*. Universitas Ahmad Dahlan.
- Pudjirahayu, Astutik. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Pusat Penelitian Teh dan Kina. (2006). Petunjuk Kultur Teknis Tanaman Teh. Gambung.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ratih. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point.) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Rohadi dan Sri Budi Wahjuningsih. (2018). Komparasi Aktivitas ekstrak teh putih (*Camellia sinensis Linn.*) Dibandingkan Ekstrak Biji Aggur dan BHA pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7 (2).

- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya. *Jurnal Foodreview Indonesia*, Vol. 10(8): 34-37.
- Savitri, K., Widarta, I., & Jambe, A. (2019). Pengaruh Perbandingan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)* vol. 8(4).
- Setyamidjaja, J. (2000). *Teh, Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Siringiringo, Fredy Hotmaruli Tua., Zulkifli Lubis., dan Rona J. Nainggolan. (2012). Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol. 34(4): 422-429.
- Sudiby, A. (2008). Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP Untuk Produksi Mi Kering Pada PT. Kuala Pangan Di Citurup, Bogor. *Tesis Sekolah Pasca Sarjana: Institut Pertanian Bogor*.
- Sugiono. (2003). *Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: LIPI.
- Sugriwan, I., Melania, S. M., Yono, H. P. 2011. Pemanfaatan Load Cell CZL601 untuk Pengukuran Derajat Layu Pada Pengolahan Teh Hitam. *Jurnal Fisika FLUX* vol. 8(1):49-58.
- Sundari, Dian. (2009). Toksisitas Akut (LD50) dan Uji Gelagat Ekstrak Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Pada Mencit. *Jurnal Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* vol. 19(4):198-203.
- Suprihatini, R. (2005). Aplikasi *Quality Function Deployment* (QFD) di Industri Teh Hitam *Orthodox* Indonesia. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, Vol. 8(3): 425-435.
- Surono, I.S., Sudiby, A., & Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suswono. 2014. Pedoman Teknis Budidaya Teh yang baik (*Good Agriculture Practices/GAP on tea*). Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.
- Thanoza, Haffiz, Devi Silsia, dan Zulman Efendi. (2016). Pengaruh Kualitas Pucuk dan Persentase Layu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Teh CTC (*Crushing Tearing Curling*). *Jurnal Agroindustri*, Vol. 6(1): 42-50.
- Thomson, L. 2008. *Tea and its Place in Jamaican Society*.
- Tony, Gebely. (2019). *Tea Processing: Drying*. Tea Epicure.
- Towaha, Juniaty. (2013). Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, Vol.19 (3): 12-16.
- Wilantari, F. D., N. R. A. Putri., I. G. A. A. K Nugraha., Syawalistianah., Prawitasari, D. N. D., P. O. Samirana. (2018). Isolasi Kafein dengan Metode Sublimasi dari Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Farmasi Udayana*, Vol. 7(2): 53-62.
- Winarno, F. G. dan Surono. (2002). HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.

- Yulianto, M.E., Senin, dan Ariwibowo, D. (2006). Model Perpindahan Panas Teknologi Steaming Proses Inaktivasi Enzim Polifenol Oksidase dalam Pengolahan Teh Hijau Berkatekin Tinggi. *Laporan Sementara Penelitian Fundamental DIKTI*.
- Zhen, Y. (2002). *Tea, Bioactivity and Therapeutic Potential*. Taylor and Francis, New York.