

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Peraturan BPOM No 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. Peraturan BPOM No. 31 tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. . Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi. 1996. Mutu Minuman Serbuk. Standar Nasional Indonesia. No 01-4320- 1996. Jakarta: 3-10
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika
- Agustina, W., Indonesia, L. I. P., dan No, J. K. T. 2011. *Teknologi Pengemasan, Desain, dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan*. Subang: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Anjarsari, I.R.D. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*. Sumedang: Universitas Padjajaran, 15(2): 99-106.
- Balasooriya, R., Kooragoda, M., & Jayawardhane, P. (2019). Comparative analysis on physical and chemical characteristics of commercially manufactured / processed green tea in Sri Lanka. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 4(4), 43–47.
- Bing, A. A dan Astuti, S. 2009. *Bisnis Powdered Beveranges di Indonesia*. Food Review Indonesia, 4(2): 21-23
- Chandra B, 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Gruenwald, J., Brendler, T., Jeanicke, C.(ed.). 2004. *PDR for herbal medicine*. Cucurbita pepo. Thomson medical economics Co., Inc. Mutuale. NJ
- Hariyadi, P. 2011. *Mixing Technology*. <https://www.foodreview.co.id/blog-56438-Mixing-Technology.html> [ Diakses pada 30 Desember 2022].
- Hariyanto, M.A., Fauji, D.A.S., & Riani, L.P. (2017). Pengendalian Kualitas Produk Roti Tawar “Della”. *In Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi* (Vol. 2, No. 1, pp. 15-22).
- Hartono Yulianto, Sugiyono & Wulandaari, Nur. 2018. Formulasi dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Coklat. *Jurnal Teknogi dan Industri Pangan*. Vol. 29

- Hartoyo, Arif. (2003). *Teh Dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*, Sebuah Tinjauan Ilmiah. Yogyakarta : KANISUIS (Anggota IKAPI).
- Haryono, D., dan Irwan. (2015). *Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Teoritis dan Aplikatif)*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Herviana, A., Husain, S dan Muhammad, W. 2019. Pembuatan Teh Fungsional Bahan Dasar Mahkota Dewa (*Phaleria marrocarpa*) dengan Penambahan Daun Stevia. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, (5): S251-S261
- Hubeis, M. 1994. "Pemasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia". *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Hubeis, M. 1999. *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Pengajar. Kerjasama Pusat Studi Pangan & Gizi – IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor
- Husni, A., dan Putra, P.M. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent* : Blackwell Publishing Ltd.
- Kadarisman, D. (1994). *Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II*. Bogor: Kerjasama FATETA IPB – PAU Pangan & GIZI IPB dengan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan.
- Kelly, G., Mahony, J., Kelly, A., Callaghan, D. 2016. Water Sorption and Diffusion Properties of Spray-Dried Dairy Powders Containing Intact and Hydrolysed Whey Protein. *J.LWT-Food Sci & Tech*, 68: 119-126.
- Laryska, N., dan Nurhajati, T. (2013). Peningkatan Kadar Lemak Susu Sapi Perah dengan Pemberian Pakan Konsentrat Komersial Dibandingkan dengan Ampas Tahu. *Agroveteriner* 1(2): 79-87.
- Li, M., Zhu, K.X., Amza, T., Guo, X.N., and Zhou, H.M. 2016. Quality Characteristics, Structural Changes, and Storage Stability of Semi-Dried Noodles Induced by Moderate Dehydration Understanding the Quality Changes in Semi-Dried Noodles. *Food Chem*, 194:797-804

- Loebis, Enny Hawani dan Junaidi Lukman. 2013. Pengukuran Umur Simpan Serbuk Ekstrak Nangka Dengan Uji Akselerasi. *Jurnal Biopropal Industri*, Vol. 4 No. 1
- Lubis, A.H. 2012. *Pencampuran Bahan Kimia (Mixing Process)*. <http://ahmadhusnilubis.blogspot.com/2022/14/02/pencampuran-bahankimiamixing-process.html> [Diakses pada 29 Desember 2022]
- Maryani, Herti dan Lusi Kristiana. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Mudjajanto, E dan Noor. 2004. *Pembuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mukodiningsih S, C.I. Sutrisno, B. Sulistyanto, dan B. W. H. E. Prasetyono. 2014. *Pengendalian Mutu Pakan*. UPT Undip Press, Semarang.
- Murdinah, M. 2015. The Use of Alginate in Lemon Extract Effervescent Powder Production. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, (2):18
- Namita, P. et al. 2012, *Camellia sinensis (Green Tea): A Review*, *Global Journal of Pharmacology*, IDOSI Publications vol.6, no.2, p.52.
- Nurhudaya. 2011. *Rekayasa Proses Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai*. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*:Bogor
- Paramita, N. L. P. V., Andari, N. P. T. W., Andani, N. M. D., dan Susanti, N. M. P. 2020. Penetapan Kadar Fenol Total dan Katekin Daun Teh Hitam dan Ekstrak Aseton Teh Hitam dari Tanaman (*Camellia Sinensis* Var. *Assamica*). *Jurnal Kimia*, 14(1), 45-50.
- Permata, D.A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(1): 44-49
- Perwitasari, D.C. 2008. Hidrolis Tulang Sapi Menggunakan HCL Untuk Pembuatan Gelatin. Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono.
- Prathivi, M. N. 2009. Optimasi Proses Produksi Produk Minuman Teh Serbuk di PT. Nestlé Indonesia. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor*
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 (Studi dan Kasus) Edisi ke-2*. Jakarta: Bumi Aksara

- Prihatiningtias, I., Wahyono, H., & Pudjo Musmedi, D. (2014). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Paving Block Menggunakan Statistical Quality Control (SQC) pada CV. Multi Bangunan Jember
- Rahmawati, F. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan. Materi Pelatihan Kewirausahaan bagi kelompok UPPKS*. Disampaikan pada tanggal 9-11 September 2013. [staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/pengemasan-danpelabelan.pdf](http://staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/pengemasan-danpelabelan.pdf). [ Diakses pada 26 Desember 2022]
- Ratnasari, S.L. (2019). *Human Capital MSDM Cetakan Pertama*. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Regiarti, U., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Malat dan Suhu terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Effervescent Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Silvipriya, K. S. et al. (2015) 'Collagen: Animal sources and biomedical application, *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 5(3), pp. 123–127.
- Soekarto. S.T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soraya, N. 2007. *Sehat Dan Cantik Berkat Teh Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Subowo, R, dan Roy, S. 2015. Pengaruh Kepemimpinan Transformasional dan Motivasi Kerja terhadap Kepuasan Kerja Karayawan pada PT.Multi Artistikacithra. *Jurnal Agora*, 3(1): 493–99.
- Suhartini S. dan Nurika I. (2018). *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: UB Press.
- Sumbono, A. 2011. *Efek Perlakuan Asam dan Basa Terhadap Rendemen dan Sifat Fisik Gelatin Ikan Kakap Merah (*Lutjanus campechanus*) dari Perairan Laut Papua*. ITS: Surabaya.
- Sumitro, S. (2014). Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2).
- Suparjo. (2010). *Analisis Bahan Pangan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Jambi: Universitas Jambi

- Suwati, Y. (2013). *Pengaruh Kompensasi dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT Tunas Hijau Samarinda*. Ilmu Administrasi Bisnis 1(1): 41-55.
- Syah, A.N.A. 2006. *Taklukan Penyakit dengan Teh Hijau*. Jakarta: Agromedia Pustaka, 60-87.
- Ulfa, M., Khairi. N., dan Maryam., F. 2016. Formulasi dan Evaluasi Fisik Krim Body Scrub dari Ekstrak Teh Hitam (*Camellia sinensis*), Variasi Kosentrasi Emulgator Span-Tween 60. *Jurnal Farmasi*, 4(4).
- Umarsih. 2013. *Pembuatan Minuman Sehat Jahe Instan*. Umarsih.wordpress.com. Diakses pada tanggal 9 Desember 2020 pukul 10.00 WIB.
- Wahyudin, U. dan Gumelar, I. 2013 *Analisa Pengendalian Kualitas Pengemasan Primer (Monowrapping) Dengan Menggunakan Metode Seven Tools di PT.Perfetti Melle Indonesia*
- Widjadja, Y. R., Alamsyah, D.P., Rohaeni, H., dan Sukanjie, B. 2018. Peranan Kompetensi SDM UMKM dalam Peningkatan Kinerja UMKM Desa Cilayung Kecamatan Jatinangor, Sumedang. *Jurnal Abdimas BSI*: 1 (3).
- Widyantari, A. 2020. *Formulasi Minuman Fungsional terhadap Aktivitas Antioksidan*. *Widya Kesehatan*, 2 (1) : 22-29.
- Winarno, F.G dan Surono. (2002). *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M- Bio Press.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.