

DAFTAR PUSTAKA

- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2003. General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969. Rev. 4-2003. CAC, Rome.
- [PerkaBPOM] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. PerKaBPOM RI No. 21 Tahun 2016 Tentang Perisa. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerKa_BPO_M_Nomor_22_Tahun_2016_Tentang_Perisa.pdf [Diakses pada 26 Januari 2022]
- [BSN]. Badan Standarisasi. 1996. Standar Nasional Indonesia. No 01-4320-1996.Syarat Mutu Minuman Serbuk. Jakarta: 3-10
- 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).
- Alli, I. 2004. Food Quality Assurance: Principles and Practices. Florida: CRC Press.
- Andarmoyo, S. dan Isroin, L. 2012. Personal Hygiene. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Andimulia, B. A. dan Astuti. 2009. Bisnis Powdered Beverages. Food Review Indonesia vol 4 no 2.
- Anjarsari, I.R.D. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*. Sumedang: Universitas Padjajaran, 15(2): 99-106.
- Anonimous. 2012. Nalco Boiler Water Traetment. Jakarta: Nalco Water Treatment.
- APC-6092-To.2003. Citric Acid Production. Asian and Pacific Centre For Transfer of Technology (APPCCT).
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2 (1).
- Ashurst,P.R. 1991. Food Flavorings. United Kingdom: Chapman & Hill.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2007. RSNI 01-2705-2005 Udang Beku. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional : SNI.2011. Gula Kristal-Bagian 2: Rafinasi(*Refined Sugar*) No. 3140.2:2011. Jakarta : 3
- Badan Standardisasi Nasoinal (BSN). 2014. Bibit Sapi Perah Holstein Indonesia. Jakarta : Manggala Wanabakti.

- Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang [BPSMB]. 2010. Spesifikasi Persyaratan Mutu Teh: Surakarta
- Barus, P. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Makanan. *Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Basalin, U. 2019. Ekonomi Politik Gula. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Bing, A. A dan Astuti, S. 2009. Bisnis Powdered Beverages di Indonesia. *Food Review Indonesia*, 4(2): 21-23.
- Biomi, A. A. 2022. Gambaran Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tingkat Keracunan Petugas *Pest Control* di Denpasar. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1) : 841-847.
- Brahmantyoko, S. M. 2008. Harmonisasi Sistem Jaminan Mutu ISO 9001:2000 dan Sistem HACCP ke dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005 di PT Indoeskrim Dairy Food. *Tesis*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. USA: Wadsworth.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. and Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI- Press
- Cappuccino, J. G., dan Sherman, N. 2014. *Manual Laboratorium Biologi*. Jakarta: EGC.
- Castro, V. I., Mano, F., Reis, R. L., Paiva, A., and Duarte, A. R. C. 2018. Synthesis and Physical and Thermodynamic Properties of Lactic Acid and Malic Acid-Based Natural Deep Eutectic Solvents. *Journal of Chemical & Engineering Data*. 63 (7) : 2548-2556.
- Chandra, B. 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: ECG.
- Codex Alimentarius Commission, 1997. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3. Rome : FAO.
- Codex Alimentarius Commission [CAC], 2009. *Food Hygiene Basic Texts*, 4th Edition. Rome : FAO-WHO.
- Corlett, D. A. 2013. *Overview of Biological, Chemical, and Physical Hazard*. New York : Chapman and Hall.
- Darmono. 1995. *Logam dalam Sistem Biologi Makhluk Hidup*. Jakarta : Universitas Indonesia Press

- Daulay, S.S. 2011. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Diakses dari (ebookpangan.com).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta: Depkes RI.
- Dewanti, R. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Dian, I. 2018. Analisis Bahaya dan Titik Kritis (HACCP) pada Ayam Bumbu Bali di Aerofood ACS Balikpapan. 150309282894_2018, 1-42.
- Ditjen Pengawasan Obat dan Makanan.1996. Pedoman Umum HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Jakarta : Ditjen POM, Departemen Kesehatan.
- Drosinos, H. E., dan Siana, P. 2007. HACCP in the Cheese Manufacturing Process, a Case Study. *Food Safety - A Practical and Case Study Approach*, (2): 91– 111.
- Edam, M. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Pala (*Myristica fragrans*) dan Cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) terhadap Tingkat Kesukaan Minuman Serbuk Berbasis Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(2):51-58.
- Edowai, D. N., dan Boiratan, C. 2021. Kinerja Mesin Ekstraksi Pati Sagu Tipe Vertikal Stirrer Rotary Blade menggunakan Saringan 100 mesh pada berbagai Durasi Waktu Ekstraksi. *Agritechnology*, 3(1):1-9.
- Ermawati, E. 2019. Pendampingan Peranan dan Fungsi Kemasan Produk dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2) :15-22.
- Farikha, I. T. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Jawa Tengah : Universitas Sebelas Maret, (2).
- Hariyadi, P. 2011. *Mixing Technology*. <https://www.foodreview.co.id/blog-56438-Mixing-Technology.html> [Diakses pada 30 Januari 2022].
- HeavyPack. 2018. Cara Kerja Mesin Piston *Filling*. <https://www.heavypack.id/blog/cara-kerja-mesin-piston-filling> [Diakses pada 02 Februaui 2022]
- Hermansyah, M., Pratikto, R., Soenoko, N.W., dan Setyanto. 2013. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan*

- Pendekatan *Good Manufacturing Practice (GMP)*. *Jurnal Jemis*. 1(1): 14-20.
- Hilal, Y. and Engelhardt, U. 2007. Characterisation of White Tea-Comparison to Green Tea and Black Tea. *J. verbr. Lebensm*, (2): 414-421.
- Hugot, E. 1960. *Hand Book of Cane Sugar Engineering*. Amsterdam: Elsevier Publishing Company.
- Huss, H. H. Ababoutch L, and Gram L. 2004. *Assessment and Management of Seafood Safety and Quality*. Roma : FAO.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent* : Blackwell Publishing Ltd.
- Irawan, M. A. 2007. Cairan Tubuh, Elektrolit & Mineral. *Sports Science Brief*. (1) 1.
- Kamaluddin, M. J. N dan Mustika, N. H. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. *Edufortech*.3 (1): 24–32.
- Kartasapoetra. 1996. *Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat*. Jakarta: Rimba Cipta Jakarta.
- 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.
- Khalil dan Suryahadi. 1997. Pengawasan Mutu dalam Industri Pakan Ternak. *Majalah Poultry Indonesia Edisi 213 (November)*: 45-62.
- Kristiana, H.D. Ariviani, S., Khasanah, L.U., 2012. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma malabatchiricum L*) dengan Variasi Jenis Pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1 (1).
- Kurniawan, Y dan Amirah, Z. 2019. Inovasi Pengolahan Singkong dengan Standar Menu *Chinese Food* sebagai Makanan Pokok Pengganti Nasi. Surabaya: Politeknik NSC Surabaya.
- Legowo, A. M dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- 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

- Liwang, F. 2010, Manfaat Konsumsi Teh Hitam sebagai Upaya Preventif Penyakit Jantung Koroner akibat Ateroklorosis di Indonesia. *Jurnal UI untuk Anak Bangsa Seri Kesehatan, Sains & Teknologi*, (1) : 25-38
- Lubis, A.H. 2012. Pencampuran Bahan Kimia (*Mixing Process*). <http://ahmadhusnilubis.blogspot.com/2022/14/02/pencampuran-bahan-kimiamixing-process.html> [Diakses pada 29 Januari 2022]
- Lukman, D. W. 2001. *Good Manufacturing Practies*. Makalah *Training* Penerapan HACCP. Bogor : Ditjen Bina Produksi-Deptan Kerjasama dengan FKH IPB.
- Iqbal, P. 2013. Tes TPA Online. <http://iqbalparabi.com/tes-tpa-online/> [Diakses pada 29 Januari 2022]
- Maflahah, I. 2012. Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM. *Jurnal Agroiditek*. Teknologi Industri Pertanian, 6(2): 118-122.
- Mangunsong, S. 2000. Kebijakan Pembinaan dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan, Badan Pelatihan Sertifikat Pengolahan Ikan. Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan.
- Manik, L. E., Najoran, M. E., Rumagit, A. M., dan Sugiarso, B. A. 2013. Rancang Bangun Aplikasi Sistem Pendeteksi Kekeruhan Air menggunakan Mikrokontroler Avr Atmega 8535. *Jurnal Teknik Elektro dan Komputer*, 2(5): 1-6.
- Maria, A . 2010. 1001 Teh dari Asal-Usul, Tradisi, Khasiat, hingga Racikan Teh. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Martinus, B.A., Arel, A., dan Gusman, A. 2015. Perbandingan Kadar Fenolat Total dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Teh (*Camellia sinensis [L.] O. K.*) dari Kayu Aro dengan Produk Teh Hitamnya yang telah Beredar. *Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 4(2) : 75.
- Martínez-Romo, A., González-Mota, R., SotoBernal, J.J., and Rosales-Candelas, I., 2015. Investigating the Degradability of HDPE, LDPE, PE-BIO, and PE-OXO Films under UV-B Radiation. *Journal of Spectroscopy*. <https://doi.org/10.1155/2015/586514>
- Meyer, T. A. 2008. Novel Determination of Powder Mixing Qualities and Study of Dry Coated Particles. www.pages.unibas.ch. [Diakses pada 29 Juli 2022].
- Mudjajanto, E dan Noor. 2004. *Pembuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Munarso, S.J., Muchtadi, D., Fardiaz., D. dan Syarief, R. 2004. Perubahan Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras akibat Proses Modifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian*. IPB : Bogor, 104-110.

- Murdinah dan Ranti, D.2013. Minuman Serbuk Alginat Berkarbonat dengan Flavor Jeruk Lemon. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan X Hasil Penelitian Kelautan dan Perikanan Tahun 2013*. Jilid III. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada, 1-8.
- Murdinah, M. 2015. The Use of Alginate in Lemon Extract Effervescent Powder Production. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, (2):18.
- Murwani, S. 2015. Dasar-Dasar Mikrobiologi Veteriner (edisi pertama). Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press).
- Nanda, N. A., Mahfud, A., dan Rantawi, A. B. 2019. Prototype Sistem Otomatisasi Penjernihan Air Eksternal *Water Treatment* Berbasis Arduino Uno dengan Mendeteksi Kadar Keasaman dan Kekeruhan Air di Clarifier Tank. *In Semnastera (Seminar Nasional Teknologi dan Riset Terapan)*, (1) : 105-109.
- Ngurah, I. G., dan Aviantara, A. 2020. Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah, 223-230.
- Niryani, P. 2018. Faktor Risiko Gizi dan Antioksidan terhadap Kejadian Anemia pada Remaja Putri di MTS Nurul Ulum Karangasawah Kecamatan Tonjong Kabupaten Brebes. Semarang: Universitas Muhammadiyah.
- Nur Hidayati. 2006. Pemanfaatan Karbon Aktif Pasar Kayu Sengon Putih sebagai Absorben Fe dan Mn dalam Air Sumur. *Skripsi*. Yogyakarta: FMIPA UNY.
- 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.
- Paulus. 2013. Lemon Cui sebagai Tanaman Maskot Kota Manado. Available from: <http://sulutiptek.com/lemon-cui-php.php>. [Diakses pada 26 Januari 2022]
- Pelley, J. 2018. Plastic Contamination of the Environment: Sources, Fate, Effects, and Solutions. American Chemical Society : 11.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 492 Tahun 2010. 2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air minum.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2008. Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Gula Kristal Rafinasi secara Wajib. <https://agro.kemenperin.go.id/files/performance-document/SNI%20WAJIB%20Gula%20Kristal%20Rafinasi.pdf> [Diakses pada 24 Maret 2022]
- Perdana, F. 2013. Pengaruh Penambahan Jahe Bubuk terhadap Citarasa Sari Buah Pedada. *[skripsi]*. Teknologi Hasil Pertanian : Universitas Jambi.

- Perdana, W.W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2) : 231-267.
- 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.
- Pranoto, H., dan Rosmiati, M. 2021. Tinjauan Proses Penentuan Prosedur Kadar Vitamin C secara Kimia di PT. Tekad Mandiri Citra. *Jurnal Sosial Sains*, 1(10): 1-204.
- Prathivi, M. N. 2009. Optimasi Proses Produksi Produk Minuman Teh Serbuk di PT. Nestlé Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor
- Prayitno, S. A., dan Tjiptaningdyah, R. 2018. Penerapan 12 Tahapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan. *Jurnal Agrica*, 11(2) : 79-92.
- Primurdia, E.G., Kusnadi, J., 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 98-109.
- Purwanto, R.O., B.D. Argo dan M.B. Hermanto. 2013. Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko – Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1): 1-12.
- Putra, E. S., Sukanto, H., dan Widodo, P. J. 2016. Pengaruh Tekanan Kompaksi *Pressure Sintering* terhadap Ketahanan Impak dan Kekuatan Tarik Limbah Kemasan Aluminium Foil. *Mekanika*, 15(1).
- Putra, M. R. 2016. Aplikasi *Censor Load Cell* sebagai Pengukur Berat Serpihan Cangkir Plastik Air Mineral untuk Menonaktifkan Motor AC pada Rancang Bangun Mesin Penghancur Plastik. *Doctoral Dissertation*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Putra, E., dan Mubarak, A. 2020. Peran Pemerintah Daerah dalam Pencegahan Pencemaran Air Sungai Akibat Limbah Pabrik di Kecamatan Pancung Soal Kabupaten Pesisir Selatan. *Jurnal Mahasiswa Ilmu Administrasi Publik*, 2(4): 85-93.
- 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-dan-pelabelan.pdf. [Diakses pada 26 Januari 2022]

- Ramadhani, D. R. 2013. Perancangan dan Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACC) Plan Produk Herbal Capsule (Studi Kasus di PTLiza Herbal Internasional, Kota Bogor). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor. Hal 10-43.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta : Graha Ilmu, 64.
- 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).
- Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor PER.08/MEN/VII/2010 tentang Alat Pelindung Diri.
- Reynolds, J.E.F. 1982. Martindale: The Extra Pharmacopoeia, 28th ed. The Pharmaceutical Press : London, 275.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., dan El Kiyat, W. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2) : 167-175.
- Ridwan, M. 2017. Modifikasi Alat *Vacuum Forming* untuk Proses *Shrink Packaging*. *Skripsi*. Yogyakarta : Universitas Islam Indonesia
- Romansyah, M. A. 2016. Teknik Pembuatan Pakan Buatan Ikan Gurame (*Osphronemus gouramy*) di CV. Mentari Nusantara Desa Batokan Kecamatan Ngantru, Kabupaten Tulungagung, Propinsi Jawa Timur. *Praktek Kerja Lapang*. Fakultas Perikanan dan Kelautan : Universitas Airlangga.
- Rowe, R. C., Sheskey, P., dan Quinn, M. 2006. Handbook of Pharmaceutical Excipients, 5th Ed. London : The Pharmaceutical Press.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2) : 148-157.
- Rukmana, R. 2003. Jeruk Nipis : Prospek Agribisnis , Budi Daya dan Pasca Panen. Jakarta : Kanisius.
- Sateria, A., Yudo, E., Zulfitriyanto, Z., Sugiyarto, S., Melati, R., Saputra, B. E., dan Naufal, I. 2019. Rancang Bangun Mesin Pengayak Pasir untuk Meningkatkan Produktivitas Pengayakan Pasir pada Pekerja Bangunan. *Manutech: Jurnal Teknologi Manufaktur* ,11(1) : 8-13.

- Schneider, J., Reckmeier, C. J., Xiong, Y., Seckendorff, M., Susha, A. S., Kasák, P., and Rogach, A. L. 2017. Molecular Fluorescence in Citric Acid-Based Carbon Dots. *The Journal of Physical Chemistry C*, (3) : 121.
- Setyoko, A. T., dan Kristiningrum, E. 2019. Pengembangan Desain Sistem Keamanan Pangan menggunakan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada UKM Produsen Nugget Ikan. *Jurnal Standardisasi*. <https://doi.org/10.31153/js.v21i1.723>
- Sholihah, F. M. 2016. Teknik Kalibrasi Timbangan Elektronik menggunakan Metode CSIRO. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. 2(2).
- Siliker, J., R. Elliot, A. Baird-Parker, F. Brian, J. Christian, D. Clark and T. Roberts. 1980. *Microbial Ecology of Foods*. New York: Academic Press.
- SOP (Standar Mutu dan Keamanan Produk Teh Hitam). 2021. SOP (Standar Mutu dan Keamanan Produk Teh Hitam).
- Stuart, H. 2005. *Essential Microbiology*. West Sussex : John Wiley & Sons Ltd.
- Subowo, R, dan Roy, S. 2015. Pengaruh Kepemimpinan Transformasional dan Motivasi Kerja terhadap Kepuasan Kerja Karayawan pada PT.Multi Artistikacithra. *Agora*, 3(1): 493–99.
- Sud dan Asha. 2000. Seasonal Variations in Theaflavins, Thearubigins, Total Colour and Brightness of Kangra Orthodox Tea (*Camellia Sinensis* (L) O. K) in Himachal Pradesh. *Science of Food and Agriculture*, 80: 1291–1299.
- Sudarmaji, S. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2).
- Sudibyjo, A. 2008. Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP untuk Produksi Mi Kring Pada PT. Kuala Pangan Di Citurup, Bogor. *Thesis*. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sugriwan, I., Muntini, M. S., & Pramono, Y. H. 2010. Pemanfaatan *Load Cell* CZL601 untuk Pengukuran Derajat Layu pada Pengolahan Teh Hitam. *Jurnal Fisika Flux: FMIPA Universitas Lambung Mangkurat*, 8(1) : 49-58.
- Suria, R.N dan Puspowati, S, D. 2017. Hubungan antara Pengetahuan tentang Anemia, Tingkat Konsumsi Protein, Zat Besi, dan Vitamin C dengan Kadar Hemoglobin pada Siswa Sekolah Menengah Atas di SMAN 3 Ponorogo. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Surono, I. S., Sudibyjo, A., dan Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Jakarta: Deepublish.

- Syah, A.N.A. 2006. Taklukan Penyakit dengan Teh Hijau. Jakarta: Agromedia Pustaka, 60-87.
- Syarief. 1989. Pengawasan Bahan Pangan "Aluminium Foil" (Kuliah Tamu). Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ta'sya, T. F. 2018. Menejemen Personal *Hygiene* Pekerja pada Produksi Loin Tuna Masak Beku di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia. [PKL]. Universitas Airlangga Surabaya.
- Tambunan, L.R, Ningsih, W.A.N.P., dan Nanda, H. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C beberapa Jenis Cabai (*Capsium sp.*) dengan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia Riset*, 3 (1) : 1-5.
- Tarwaka. 2012. Dasar-Dasar Keselamatan Kerja serta Pencegahan Kecelakaan di Tempat Kerja. Surakarta: Harapan Press.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Critical Control Point*). Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Tranggono 1990. Bahan Tambahan Pangan (*Food Additive*). Pangan dan Gizi Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Gajah Mada.
- 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).
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata de Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah.
- 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: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* , 1 (3).
- Widyawati, P. S., Budianta, T. D. W., Werdani, Y. D. W., dan Halim, M. O. 2018. Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Beluntas Teh Hitam (*Pluchea indices*, *Less-Camelia sinensis*). *Agritech*, 38(2): 200.
- Wijaya, H, C. 2022. Pemilihan *Flavor* untuk Produk Minuman. <https://www.foodreview.co.id/blog-56611-Pemilihan-Flavor-untuk-Produk-Minuman.html> [Diakses pada 26 Januari 2022].
- Wijayakusuma, H. 2007. Sehat dengan Jeruk Lemon. Jakarta: Suara Karya.
- Winarno, F. G. 2012. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press.

- Yahya, F. A., Soebiyakto, G., dan Ismail, N. R. 2019. Pengaruh Temperatur dan Tekanan terhadap Daya Rekat Aluminium Foil pada Bahan Pengemas Obat. *In Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)*, 2 (1): 281-286.
- Yamada, K., Miyata, K., Konishi, R., Okada, K., and Tsujii, T. 2015. Molecular Orientation Effect of Heat-Sealed pp Film on Peel Strength and Structure. *Advances in Materials Physics and Chemistry*, 5 (11): 439.
- Yogasuria E. 2009. Sistem Jaminan Mutu Berdasarkan HACCP. Pelatihan Pengenalan HACCP. Departemen Pertanian, Badan Pengembangan SDM Pertanian. Bogor : Balai Besar Pelatihan Pertanian, BBPP.
- Zea, L.P., Yusof, Y.A., Aziz, M.G., Ling, C.N., dan Amin, N.A.M. 2013. Compressibility and Dissolution Characteristics of Mixed Fruit Tablets Made From Guava and Pitaya Fruit Powders. *Powder Technology*, (247) :112-119.