

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 1902:2016. Syarat Mutu dan Cara Uji Teh Hitam. Jakarta: BSN.
- Anggraini, Q.D., Hayono., dan Aksioma, D.F. 2016. Pengendalian Kualitas Proses Produksi Teh Hitam di PT. Perkebunan Nusantara XII Unit Sirah Kencong. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 5(2): 327-332.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Padang: ERKA.
- Anjasari. I.R.D. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*, 15(2): 99–106.
- Astawan, M., dan Kasih, A.L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Balitri, J.T. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3): 12-16.
- Budiman, R. 2007. Rancangan Alat Perata Aliran Udara pada *Withering Trough* untuk Mendapatkan Hasil Pelayuan Yang Optimal. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Chen, L., Apostolides, Z., and Chen, Z.M. 2012. *Global Tea Breeding*. China: Zhejiang University Press.
- Daroini, O.S. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal dari Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar*), dan Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus* (L.) Skeels). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Deb, S., and Pou, K.R.J. 2016. A Review of Withering In the Processing of Black Tea. *Journal of Biosystems Eng.* 365-372.
- Effendi, D.S., Syakir, M., Yusron, M., Jusniarti, I., Budiharto, A., dan Luntungan, H.T. 2010. *Budidaya dan pasca panen teh*. Bogor: Pusat Penelitian dan Perkembangan Perkebunan.
- Fitri, L., Suryana, U., dan Sujadi. 2018. Pengawasan Mutu Dalam meningkatkan Volume Produksi. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 1(1): 31-44.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Haryono, B., dan Dina, K. 2013. *Seri Tanaman dan Bahan Baku Industri Teh*. Jakarta: PT. Trisula Adisakti.
- Herawati, H., dan Mulyani, D. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Maron Probolinggo. *Prosding Seminar Nasional*, ISBN 978-6, 463–482.
- Junais, B.N., dan Latief, R. 2014. Kajian strategi pengawasan dan pengendalian mutu produk ebi furay PT. Bogatama Marinusa. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Universitas Diponegoro*, 2(5): 15-20.

- Khurshid, Z., Zafar, M.S., Zohaib, S., Najeeb, S., and Naseem, M. 2016. Green Tea (*Camellia Sinensis*): Chemistry And Oral Health. *The Open Dentistry Journal*: 10 166–173.
- Kunarto, B. 2005. *Teknologi Pengolahan Teh Hitam (Camellia Sinensis L. Kuntze) Sistem Orthodox*. Semarang: Semarang University Press.
- Lelita, D.I., Rohadi., dan Putri, A.S. 2018. Sifat Antioksidan (*Camellia sinensis Linn.*) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (*Freeze Drying*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1): 15-30.
- Miswadi. 2009. *Quality Control Pada Pengolahan Teh Hitam Di PTPN IX (Persero)-Kebun Semugih Moga Pemasang. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.*
- Musdalifah. 2016. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis L.*) P+3 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin. *Tesis. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.*
- Ningsih, N.K.A. 2016. Pengawasan Mutu Pada Pengolahan Dodol Salak Di CV Duta Gunung Salak. *Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Udayana, Denpasar.*
- Putri, G.R., Lubis, R.F., dan Yenita, A. 2021. Analisis Pengendalian Mutu Kadar Air Teh Hitam pada Industri Pengolahan Teh. *Industrial Vocational E-Journal on Agroindustry*, 2(2): 81-89.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: Proses, Karakteristik Dan Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia*. 10(8): 34-37.
- Rohdiana, D., Arief, D.Z., dan Budiman, A. 2013. Aktivitas Penghambatan Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* oleh Berbagai Jenis Teh dan Seduhannya. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*, 16(1): 37-44.
- Rosida, D.F., dan Amalia, D. 2015. Kajian Pengendalian Mutu Teh Hitam *Crushing, Tearing, Curling*. *Jurnal REKAPANGAN*, 9(2): 59-73.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Budidaya dan Pengolahan Teh Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sofyan., Mujiburrahman., dan Rahmaddiansyah. 2021. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Volume Impor Teh Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4): 293-305.
- Somantri, R. 2013. *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wardani, N.W.G., dan Sudirman, W., 2015. Pengaruh Harga Produksi, Luas Lahan dan Kurs Dollar Amerika Serikat Terhadap Volume Ekspor Teh Indonesia Serta Daya Saingnya Periode 2000-2012. *E-Jurnal EP Unud*, 4(1):1-11.
- Yunitasari, L. 2010. *Quality Control Pengolahan Teh Hitam Di Unit Perkebunan Tambi, PT. Perkebunan Tambi Wonosobo. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.*

Zhang, L., Ho, C.T., Zhou, J., Santos, J.S., Armstrong, L., and Granato, D. 2019. Chemistry And Biological Activities of Processed *Camellia Sinensis* Teas: A Comprehensive Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(5): 1474-1495.