

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Alamsyah, A. N. 2006. *Taklukan Penyakit dengan Teh Hijau*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Alf, R. 2004. *Tanaman Perkebunan Teh *Camelia sinensis* L.* USUPress. Medan.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Penerbit Erka. Padang.
- Anjasari, I. R. D. 2016. Katekin Teh Indonesia : Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*, 15 (2) : 99-106.
- Balitri, T. J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19 (3) : 12 - 6.
- Chang, H. H., Huang, C. Y., Fu, C. S. and Hsu, M. T. 2017. The Effects of Innovative, Consumer and Social Characteristics on Willingness to Try Nanofoods : Product Uncertainty as a Moderator. *Information Technology and People*, 30 (3) : 653–690.
- Effendi, M. S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Ghani, M. A. 2002. *Dasar-dasar Budidaya Teh*. Buku Pintar Mandor Cetakan Pertama. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hariana, A. 2003. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya 2*. PT. Niaga Swadaya. Jakarta.
- Junais, I., Brasit, N. dan Latief, R. 2010. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Universitas Diponegoro*, 1 (1) : 1-14.
- Kunarto. 2005. *Teknologi Pengolahan Teh Hitam (*Camelia sinensis*)*. Semarang University Press. Semarang.
- Kushiyama, M., Shimazaki, Y., Murakami, M. and Yamashita, Y. 2009. Relationship Between Intake of Green Tea and Periodontal Disease. *J. Periodontol*, 80 : 372 – 377.
- Kustamiyati, B. 2006. *Prospek Teh Indonesia sebagai Minuman*. <http://www.lppi.go.id>. Diakses pada 30 Januari 2022.
- Lelita, D. I., Rohadi dan Putri, A. S. 2013. *Sifat Antioksidan Ekstrak Teh (*Camelia Sinensis* L.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying)*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang. Semarang.

- Liwang, F. 2010. Manfaat Konsumsi Teh Hitam sebagai Upaya Preventif Penyakit Jantung Koroner Akibat Aterosklerosis di Indonesia. *Jurnal UI Untuk Bangsa Seri Kesehatan, Sains, dan Teknologi*, 1 : 25 - 38.
- Novelia, S. 2006. *Uji Kinerja dan Modifikasi Alat Pengering (Rotary Dryer) pada Pengeringan Sawut Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) di Unit Pengolahan Badan Usaha Milik Petani (BUMP) Cibungbulang*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhadi, B. dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran. Bandung.
- Prawirosentono, S. 2002. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Pengolahan Tahu*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Retina, S. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Ririn, S. 2011. *Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Nata De Cassava di Home Industri Inti Cassava, Bantul, Yogyakarta*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rohdiana, D. 2015. Teh : Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya. *Food Review Indonesia*, 10 (8) : 34 – 37.
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi*. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Sari, S. S. 2012. *Mengenal Metode Pengeringan dalam Bidang Farmasi*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman. Semarang.
- Setyaningsih, D., Anton, A. dan Maya, P. S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Shfali, D. and Sudesh, J. 2007. Organoleptic and Nutritional Evaluation of Wheat Breads Supplemented with Soybean and Barley Flour. *Journal Food Chemistry*, 77 (2001) : 479 - 488.
- Soedradjat, R. R. 2003. *Pengolahan Teh Hitam di Indonesia*. Makalah BPTK. Gambung.
- Soraya, N. 2007. *Sehat dan Cantik Berkat Teh Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sujayanto, G. 2008. Khasiat Teh untuk Kesehatan dan Kecantikan. *Flona Serial Oktober*, 1 : 34 – 36.
- Susanti, R. M. 2016. *Analisis Aktivitas Antioksidan Teh Hitam Celup menggunakan Metode Superoksida Dismutase (SOD)*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Pasundan.

- Taib, G. G. dan Wiratmadja, S. 2008. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bharata Niaga Media. Jakarta.
- Tindao, R. F. 2009. *Identifikasi Sistem Produksi Teh di PT. Perkebunan Nusantara IV Kebun Bah Butong*. Departemen Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Van Steenis, C. G. J. 2008. *Flora*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yunitasari, L. 2010. *Quality Control Pengolahan Teh Hitam di Unit Perkebunan Tambi PT. Perkebunan Tambi Wonosobo*. Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Yusmarini dan Pato. 2004. *Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf, P. J. 2010. *Industri Pengolahan Teh Hitam PT. Pagilaran (Quality Control)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.