

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T. (2017). Proses dan Manfaat Teh. Padang : CV. Rumah kayu Pustaka Utama.
- Anjarsari, I. R. (2016). Katekin teh Indonesia : Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kktivasi*, 15(2), 99–106.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), 124–129.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). Teh Hitam, SNI 1902-2016, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 31 tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 31 tahun 2018 Tentang Kategori Pangan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. Jakarta. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Deb, S., & Pou, K. R. J. (2016). A Review of Withering in the Processing of Black tea. *J. of Biosyatem Eng*, 41(4), 365-372.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2022). Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2021-2023. Jakarta: Ditjenbun.
- Iqbal, M., & Setiawan, M. G. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Teh pada PT Perkebunan Nusantara IV (Persero). *Jurnal Bisnis Corporate*, 4(2), 107–121.
- Liem, J. L., & Herawati, M. M. (2021). Pengaruh Umur Daun Teh Dan Waktu Oksidasi Enzimatis Terhadap Kandungan Total Flavonoid pada Teh Hitam. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(1), 41–48.
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.
- Ningtyas, R. (2021). Tren Teknologi Kemasan Pangan. Jakarta: PNJ Press.

- Nugraheni, M. (2018). Kemasan Pangan. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nuraeni, A., Hastati, D. Y., Ratih L, F., & Kuntari, W. (2022). Penerapan Kemasan dan Label untuk Produk Olahan Singkong di Kelompok Tani Barokah. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 178–183.
- Novidiyanto, S. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktifitas Antioksidan Teh Hijau Tayu dari Provinsi Bangka Belitung dan Teh Hijau Komersial. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*, 2(1), 74–81.
- Pratama, G. Y., Putri, D. N., Saati, E. A., & Danieli, R. (2022). Perubahan Karakteristik Fisik Teh Hitam Selama Oksidasi Enzimatis pada Proses Penggilingan CTC. *Jurnal Viabel Pertanian*, 16(1), 41–51.
- Putra, A. D. (2019). Pengawasan Mutu Proses Produksi Teh Hitam (Studi Kasus Di Pabrik Teh Sumber Daun di Desa Hegarmanah Kecamatan Takokak Kabupaten Cianjur), *Ummi*, 13(1), 1–6.
- Rani, K. C., Darmasetiawan, N. I. E. J. N. K., Tandelilin, E., & Waluyo, P. W. (2021). The Development of Packaging Design of Moringa Tea Bag and Moringa Powder Production of Kwt Sri Rejeki. *Journal of Character Education Society*, 4(3), 47–59.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia*, 5(8), 34–37.
- Semana, M. E., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. I. G. N. A. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata Buse-Kurz*) Selama Penyimpanan. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 9(1), 95–105.
- Towaha, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3), 12-16.