

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, Q.D., Haryono, D.F., & Aksioma. (2016). Pengendalian Kualitas Proses Produksi Teh Hitam di PT Perkebunan Nusantara XII Unit Sirah Kencong. *J. Sains dan Seni ITS*. 5(2):337-332.
- Anggraini, T. (2017). Proses dan Manfaat Teh. Padang: CV Rumah Kayu Pustaka Utama.
- Azizah, F. U., Hamidah, S., & Dewantoro, V. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Teh Hitam di Unit Produksi Pagilaran PT. Pagilaran Keteleng, Blado, Batang, Jawa Tengah. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*, 20(1), 65-80.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). SNI 3945-2016 Teh Hitam. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bintang, M., & Kasful, A.U. (2022). "Manajemen Pembibitan dan Produksi The di Perusahaan Ptp N VI Kayu Aro Kerinci." *Equivalent*, vol. 4, no. 1. pp. 39-50, doi:10.46799/jequi.v4i1.78.
- Damanik, D. Y. P. (2013). Manajemen Pengadaan Bahan Baku Teh Hijau di PT Rumpun Sari Kemuning I.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2020). Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019-2021.
- Gunawan, R.V. (2017). Pengelolaan Pemetikan Pucuk Tanaman Teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) di Unit Perkebunan Bedakah, PT Tambi, Wonosobo, Jawa Tengah. [skripsi] Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Hajiboland R. (2017). *Environmental and nutritional requirements for tea cultivation*. Plant Science Department. University of Tabriz. Published by the Polish Society for Horticultural Science since 1989. *Folia Hort.* 29/2 199-220.
- Handayani, R. R., & Syarifuddin, S. (2017). Evaluasi Sensori Teh Hitam CTC (Crushing, Tearing, Curling) berdasarkan Petikan dan Suhu Pengeringan dengan Metode Logika Fuzzy (Studi Kasus di PT. Perkebunan Nusantara XII (Persero) Wonosari, Lawang). *J.Fd.Life.Sci.*, 1(1), 21–31. <https://doi.org/10.21776/ub.jfls.2017.001.01.03>
- Haq, Muthia. (2013). Upaya Peningkatan Produksi Teh (*Camelia Sinesis* (L.) O. Kuntze) Melalui Penerapan Kultur Teknis. *Warta Pusat Penelitian teh dan Kina*. 24(1). 71-84.
- Jabeen. S., Alam. S., Saleem. M., Ahmad. W., Bibi. R., Hamid. F.S., & Shah. H.U. (2015). Withering timings affect the total free amino acids and mineral contents of tea leaves during black tea manufacturing. *Arabian Journal of Chemistry*.

- Javed, A. (2015). Role of processing conditions in determining tea quality. College of Technology, G.B. Pant University of Agriculture and Technology, Pantnagar. India.
- Imannianty, A., & Juwitaningtyas, T. (2022). Analisis Pucuk Teh Layak Olah (APLO) Pada Bahan Baku Teh Hitam Orthodox dengan Metode Pemetikan Mekanis di Pt. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Kertamanah Kab. Bandung, Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(3), 342–351.
- Isnindar, S., Wahyuono, S., Wadyarini & Yuswanto. (2016). Analisis Kandungan Kafein Pada Ekstrak Buah Kopi Mentah Dari Perkebunan Merapi Daerah Istimewa Yogyakarta Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat*. Vol. 5 No. 2, 187-190.
- Kunarto, Bambang. (2017). Teknologi Pengolahan Teh Hitam (*Camellia sinensi Linn Kuntze*) Sistem Orthodox. USM Press.
- Lelita, D.I., Rohadi, & Putri, A.S. (2018). Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinensi Linn.*) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (*Freeze Drying*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(1).15-30.
- Maska, D.W.A., Hariyadi, & Suwanto. (2022). Penanganan Panen dan Pascapanen Teh Hitam CTC (*Camellia sinensis (L.) O. Kuntze*) di Kebun Rancabali, Bandung, Jawa Barat. *Bul. Agrohorti*, 10(3): 397-407.
- Noriko, N. (2013). “Potensi Daun Teh (*Camellia sinensis*) dan Daun Antinganting (*Acalypha indica L.*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella typhi*”. *Jurnal Al- Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*. Vol.2, No. 2.
- Nishant, R., Navin, K, & Pankaj, G., (2012). Green tea: A Magical Herb With Miraculous Outcome. *Internasional Research Journal of Pharmacy*, 3:5.
- Pou, K.R. Jolvis., Sanjib, K.P., & Santanu, M. (2019). Industrial Processing of CTC Black Tea. Caffeinated and Cocoa Based Beverages. 131-169.
- Prawira-Atmaja, M., Maulana, H., Shabri, S., Riski, G., Fauziah, A., Harianto, S., & Rohdiana, D. (2021). Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 43-52. doi:<http://dx.doi.org/10.31153/js.v23i1.845>.
- Putra, A.D. (2019). Pengawasan Mutu Proses Produksi Teh Hitam (Studi Kasus di Pabrik Teh Sumber Daun di Desa Hegarmanah Kecamatan Takokak Kabupaten Cianjur). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Teknologi*, 13(1) : 1-6.
- Ramanda, M., Nurjanah, S., & Widyasanti, A. (2021). Audit Energi Proses Pengolahan Teh Hitam (CTC) dengan Sistem Pengambilan Keputusan Metode Space. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*. 10. 183. 10.23960/jtep-l.v10i2.183-192.

- Rohdiana, D. (2015). The: Proses, Karakteristik, dan Komponen Fungsional. *Foodreview Indonesia* Vol. 10 (8):34-37.
- Safitri, I., & Junaedi, A. (2018). Manajemen Pemangkasan Tanaman Teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) di Unit Perkebunan Tambi, Jawa Tengah. *Buletin Agrohorti*. 6. 325. 10.29244/agrob.6.3.325-334.
- Saptashish, D., & Jolvis, P.K.R. (2016). A Review of Withering in the Processing of Black Tea. *Journal of Bio Systems Engineering* 41(4):365-372.
- Sugiarto, M. (2013). Perencanaan Unit Pengawasan Mutu pada Pabrik Pengolahan Teh Hitam CTC dengan Kapasitas Bahan Baku 14 Ton per Hari. [skripsi] Surabaya: Univeristas Katolik Mandala Surabaya.
- Susanto, H., Indra, M, R., & Karyono, S. (2014). Pengaruh Sari Seduh Teh Hitam (*Camellia sinensis*) terhadap Ekspresi IGF-1, ERK1/2 dan PPARJ pada Jalur MAPK (Mitogen Activated Protein Kinase) Jaringan Lemak Viseral Tikus Wistar dengan Diet Tinggi Lemak. *J. Exp. Life Sci.* Vol. 2 (2) : hal 89-97.
- Teshome, K. (2019). Effect of tea processing methods on biochemical composition and sensory quality of black tea (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze): A review. *Journal of Horticulture and Forestry*, 11(6), 84-95.
- Thanoza, Hafiz & Silsia, Devi & Efendi, Zulman. (2016). Effect of Greenleaf Quality and Moisture Content on Physical and Organoleptic of The CTC (Crushing, Tearing, Curling) Tea. *Jurnal Agroindustri*. 6. 42-50. 10.31186/j.agroind.6.1.42-50.
- Wang, C., Han, J., Pu, Y., & Wang, X. (2022). Tea (*Camellia sinensis*): A Review of Nutritional Composition, Potential Applications, and Omics Research. *Applied Sciences*, 12(12), 5874. <https://doi.org/10.3390/app12125874>
- Wilantari, P. (2018). Isolasi Kafein Dengan Metode Sublimasi dari dengan Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Camelia Sinesis. *Jurnal Farmasi Udayana*, 53-62. doi:10.24843/JFU.2018.v07.i02.p03
- Windhita, A., & Supijatno. (2016). Pengelolaan Pemetikan Tanaman Teh (*Camellia sinensis* (L.) O Kuntze) di Unit Perkebunan Rumpun.Sari Kemuning, Karanganyar, Jawa Tengah. *Bul. Agrohorti*. 4(2):224-232.
- Witono, Y., Kang, W., & Mananda, A., B. (2015). Processing Black Tea by CTC System: An Overview and Report of Black Tea Processing in Kertowono Plantation, East Java, Indonesia. *Journal of the Korean Tea Society*. Special Issue: 121 – 125.
- Yang, C. S., Zhang, J., Zhang, L., Huang, J., & Wang, Y. (2019). *Mechanisms underlying tea consumption and health benefits: updating the evidence*. *Food Science and Nutrition*. Vol. 59 (13).