

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisewojo, S. 1982. Bercocok Tanam Teh. Bandung: Sumur Bandung.
- Ajisaka. 2012. *Tea Dahsyat Khasiatnya*. Surabaya: Stomata.
- Anggraini, Tuty. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Padang: Penerbit Erka
- Anjarsari, I. R. D. 2016. Katekin Teh Indonesia: Prospek dan Manfaatnya. *Jurnal Kultivasi*, 15(2): 99-106.
- Arifin, S. 1994. *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Pusat Penelitian Teh dan Kina. Gembong. Bandung.
- Astawan, M dan Andreas, L, K. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal: 31-32.
- Atmoko, T. P. H. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Teh Hitam SNI 1902:2016.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. USA: Wadsworth.
- Cartwright, L. M., dan Latifah, D. 2017. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *invotec*, 6(2).
- Dian , I. 2018. Analisis Bahaya dan Titik Kritis (HACCP) pada Ayam Bumbu Bali Di Aerofood ACS Balikpapan.
- Fardiaz, D. 1997. *Praktek Pengolahan Pangan yang Baik. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS)-IPB dengan Dirjen Dikti. Bogor.*
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Fitri N.S. 2009. *Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan Terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh*. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Hindersah, R., Adityo, B., dan Suryatmana, P. 2018. Populasi bakteri dan jamur serta pertumbuhan tanaman teh (*Camellia sinensis* L.) pada dua jenis media tanam setelah inokulasi *Azotobacter*. *Agrologia*, 5(1): 1-9.
- Kustamiyati, B., Ratna B., Saripah H., dan Betty, D. 1987. Warna Dan Rasa Seduhan Teh Hitam Dengan Berbagai Macam Air Penyeduh. *Buletin Penelitian teh dan kina*. 2(1) : 29-38.
- Lelita, D. I., Rohadi, R., dan Putri, A. S. 2013. Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*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.

- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Nazaruddin, F., dan Paimin. 1993. *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Pou, K. R. Jolvis. 2016. Fermentation: The Key Step in the Processing of Black Tea. *Journal of Biosystems Engineering*. 41(2): 85-92.
- Pou, K.R. Jolvis., Sanjib, K.P., dan Santanu, M. 2019. Industrial Processing of CTC Black Tea. *Caffeinated and Cocoa Based Beverages*. 131-169.
- Prastiwi, A.E dan Lontoh, A.P. 2019. Manajemen Pemetikan Tanaman Teh (*Camelia Sinensis* (L) O. Kuntze) di Unit Perkebunan Tambi Wonosobo, Jawa Tengah. *Buletin Agrihorti*. 7(1): 115-122.
- 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.
- 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.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Samirana, P. O. 2018. Isolasi Kafein Dengan Metode Sublimasi dari Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Teh Hitam (*Camelia sinensis*). *Jurnal Farmasi Udayana*. 7(2): 53-62.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Budi Daya dan Pengolahan Pasca Panen Tanaman Teh*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sudiby, A. 2008. Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar Dan Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Untu Produksi Mie Kering Pada PT Kuala Pangan di Citeurep, Bogor.
- Sujayanto, G., 2008. Khasiat Teh Untuk Kesehatan dan Kecantikan. *Flona Serial Oktober* (1): 34-38.
- Suklan, H., 1998. *Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan* . Jakarta: Depkes RI.
- Sukmawati, P.P.A., Ramona, Y., dan Leliqia, N.P.E. 2013. Penetapan Aktivitas Antioksidan yang Optimal Pada Teh Hitam Kombucha Lokal di Bali dengan Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Universitas Udayana*: 25-29.
- Sunyoto, M. 2018. *Amazing Tea*. Bandung : Bitread Publishing.
- Surono, S., Sudiby, A., dan Wasposito, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Takenaka, S. 2005. *Quality Enhancement in Food Processing Through HACCP*. Tokyo: Asian Productivity Organization.
- Thanoza, H., Devi, S., dan Zulman, Ei. 2016. Pengaruh Kualitas Pucuk dan Presentase Layu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Teh CTC (*Crushing Tearing Curling*). *Jurnal Agroindustri*. 6(1): 42-50.

- Towaha, Juniaty dan Balitri. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camelia Sinensiss)*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3): 1-5.
- Towaha, Juniaty, Bambang dan Balitri. 2012. Mengenal Empat Macam Jenis Teh. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Halaman 1-5.
- Werkhoven. 1974. *Tea Processing*. Food Agriculture Organization Of The United Nation. Rome.
- Yesua. 2013. Kajian Aplikasi HACCP Pada Proses Produksi Ayam Goreng Di Salah Satu Restoran Cepat Saji Di Kota Bogor.