

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (1993). Manajemen Produksi dan Operasi. Edisi 4. Jakarta: Lembaga Penerbit FE UI
- Agus, A. (2000). Manajemen Produksi. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada (BPFE-UGM).
- Astuti, R. D., & Wijaya, C. H. (2018). Karakteristik Senyawa Bioaktif pada Teh Hitam Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45-52.
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Penerbit "TARSITO" Bandung.
- Ambhen.(2011). *Gula Rafinasi* <http://ambhen.wordpress.com/2011/10/18/gula-rafinasi> Diakses pada 8 november 2017
- Bounds, Greg, Beyond. (1994). Total Quality Management, toward the emerging paradigm, Mc Graw Hill Int.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2011). SNI 01-3143-2011: Minuman Teh dalam Kemasan. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2015). SNI 01-3838-2015: Minuman Teh. Jakarta: BSN.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2013). Peraturan BPOM No. 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2018). Peraturan BPOM No. 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2011). Peraturan BPOM No. HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Jakarta: BPOM.
- Chen, L. (2019). Processing and *Quality Control* of Bottled Tea Beverages: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 56(7), 3124–3133. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03862-7>
- Datta, A. K. (2020). Thermal Processing of Foods: Control and Automation. *Journal of Food Engineering*, 285, 110081. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110081>
- Eggy, I. W., Putra, P.P., Wrasita, L. P., dan Wartini, I. M. 2020. Pengaruh Suhu Awal dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Sensoris dan Warna Teh Putih Silver Needle (*Camellia assamica*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 8 (4). pp.492-501.
- Fadhilah, Z. H., Perdana, F., & Syamsudin, R. (2021). Telaah kandungan senyawa katekin dan Epigallocatekin Galat (EGCG) sebagai antioksidan pada berbagai jenis teh. *Jurnal Pharmascience*. <https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/pharmascience/article/view/9122>
- Fujiki, H., Suganuma, M., Imai, K., & Nakachi, K. (2002). Green tea: cancer preventive beverage and/or drug. *Cancer Letters*. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304383502003798>
- Hayunita Kaban, S., Rangkuti, S., dan Yesfri Ivan, R. (2023). Analisis Penerapan Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Kualitas Produk pada PT. Jakarana Tama Medan. *Journal Economic Management and Business*, 2(1), 75–84.
- Knez, B Wheinreich. 2006. *Exraction of activeInggridient from green (Camalia Sinensis): Extraction of Efficiency of major Catechin and Caffeein*. *Foodchem*.96:597-605

- Kadarsiman, D. (1996). "ISO (9000 dan 14000) dan Sertifikasi". Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. VII (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Kartika, Bambang, *et al.* (1998). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Kamal, M. A., Inn, A. H., dan Imamuddin, M. J. (2019). Evaluasi Mutu Produk Mie Instan Berdasarkan Faktor Pengendalian Mutu. *Tekmapro: Journal of Industrial Engineering and Management*, 14(1), 53-60.
- Kustamiyati. (1992). *Kursus Uji Cita Rasa Teh 9Jurnal Teh dan Kesehatan*. Balai Penelitian Teh dan Kina. Gambung. Bandung.
- Kramer, A. dan B. A. Twigg. (1983). *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub.Inc., Conn., USA.
- Manumono, D. (2022). Kajian Perkembangan Teh di Indonesia. *AGRIFITIA: Journal of Agribusiness*
<https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/AFT/article/view/281>
- Meri, M., Irsan, I., dan Wijaya, H. (2017). Analisis Pengendalian Kualitas pada Produk SMS (Sumber Minuman Sehat) dengan Metode Statistical Process Control (SPC). *Jurnal Teknologi*, 7(1), 119-126.
- Nindiyasari. (2012). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Serta *Proses Pencernaan In Vitro* Terhadap *Aktivitas Inhibisi Lipase*. Bogor: IPB.
- Nuruddin, M. F. (2020). Pengendalian Mutu Produk Menggunakan Metode Statistical *Quality Control* (SQC) pada Perusahaan Aneka Tenun Plastik PT. XYZ. *Jurnal Valtech (Jurnal Mahasiswa Teknik Industri)*, 3(1), 60-67.
- Nurhidayah, N., Yuliana, N., Asnah, A., Elmiyati, E., dan Lusiana, L. (2023). Pengendalian Mutu Produk Teh Kawa dengan Menggunakan Metode Statistik *Quality Control* pada Bonang Bersaudara Padang. *JRTI (Jurnal Riset Tindakan Indonesia)*, 8(2), 214-222.
- Prasetyo, R., Sutiawan, H., Saputra, R. R., & ... (2024). Pengendalian Kualitas Produk Teh Botol Sosro di Kota Bekasi dengan Menggunakan Metode 5W+ 1H. *Blend Sains Jurnal*
<https://jurnal.ilmubersama.com/index.php/blendsains/article/view/439>
- Prayitno, E., Juliarsari, N., dan Ariyani, P. F. (2019). Monitoring dan Pengontrolan Suhu serta Kelembaban Penyimpanan Bahan Makanan Berbasis Web dengan Metode Fuzzy Logic Controller. *Proceeding SINTAK*, 3, 236-241.
- PT. Sinar Sosro. (2016). *Company and Product Knowledge*. Jakarta: PT. Sinar Sosro
- Purnomo. (2006). *Manfaat Teh Hijau (Green Tea)* untuk Mencegah Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus Mutan* pada Gigi. Skripsi. UI. Depok
- Purnomo, H. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan terhadap Mutu Teh Celup. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(3), 112-118.
- Prawirosentono, Suryadi. (2004). *Filosofi Baru Tentang Management Mutu Terpadu, Total Quality Management Abad 21 Studi Kasus dan Analisis Kiat Membangun Bisnis Komperatif Bernama "Market Leader"*. Jakarta. Bumi aksara.
- Puspitasari, D. (2004). *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu*. Institut Pertanian Bogor.
- Rohdiana, Nandha. (2009). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Substrat*. (www.nandharohdiana.blogspot.com, diakses tanggal 27 Maret 2009).
- Suprpti, L. (2005). *Dasar – dasar Teknologi Pangan*. Surabaya: Penerbit Vidi Ariesta

- Sari, P. M., Kusuma, H. S., & Pratama, Y. (2020). Stabilitas Warna dan Kandungan Polifenol Teh Hijau Selama Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*, 10(1), 23-30.
- Saputra, D., dan Renilaili, R. (2019). Pengendalian Mutu Produk Semen Melalui Pendekatan Statistical *Quality Control* (SQC) (Studi Kasus di PT. Semen Baturaja). *Integrasi: Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 4(1), 24-34.
- Simatupang, Y. E. M. I., Wiyono, S. N., Raskimayati, E., dan Pardian, P. (2021). Penerapan Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) pada Proses Produksi Kopi Robusta. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. Januari, 7(1), 961-972.
- Silva, F. V. M., & Gibbs, P. A. (2019). Target Selection for Designing Pasteurization Processes for Shelf-Stable High-Acid Fruit Products. *International Journal of Food Microbiology*, 128, 156-164. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2008.07.017>
- SNI 19-8402-1995. Manajemen mutu dan jaminan mutu Teh Wangi – Kosa kata. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Soekarto, T. S. (1990) Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. IPB-PRESS, Bogor.
- Vuong, Q. V., Golding, J. B., Nguyen, M., & Roach, P. D. (2011). Extraction and isolation of catechins from tea. *Journal of Separation Science*, 34(24), 3415-3428.
- Winarmo, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yamamoto, T., Juneja, L. R., Chu, D. C., & Kim, M. (1997). Chemistry and Applications of Green Tea. CRC Press.
- Yashin, A., *et al.* (2013). Tea Polyphenols and Their Antioxidant Properties. *Journal of Analytical Chemistry*, 68(6), 491-502.
- Zakharia, F., Adiputra, F., dan Meko, P. (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153-2162.