

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, A., Nugraha, A. W., & Larassati, D. P. (2023). Aplikasi Ekstrak Kolagen Sebagai Minuman Kolagen: Sebuah Tinjauan. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(2), 107–116.
- Al, S., & Barru, G. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi /Harapan Dengan Hasil Kerja) Nurlia. In *Meraja Journal*, 2(2).
- Ayu Arizka, 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.
- Ayu, L., Indradewa, D., & Ambarwati, E. (2013). The Growth, Yield and Quality of Tea Tip (*Camellia Sinensis* (L.) Kuntze) In Various Elevations. *Fakultas Pertanian Gadjah Mada, Yogyakarta*, 1(1), 1–12.
- Budi, F. S., Fadhilatunnur, H., & Novandra, D. A. (2023). Pengaruh Blansir dan Tween 80 pada Pengeringan Busa terhadap Karakteristik Serbuk Seledri. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 10(1), 24–32.
- Dewi, K. A. S., Yusasrini, N. L. A., & Hatiningsih, S. (2023). Karakteristik Teh Oolong Organik Celup (*Camellia sinensis*) dengan Perbedaan Waktu Oksidasi Enzimatik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(2), 263–277.
- Hartati, I., & Kurniasari, L. (2010). Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatik. *Momentum*, 6(1), 33–35. [www.menlh.go.id](http://www.menlh.go.id),
- Hikmah, N., Mulfianda, R., & Iskandar. (2022). Pengaruh Pemberian Teh Hijau (*Camellia Sinensis* ) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Pada Pasien Hiperkolesterolemia di Wilayah Kerja Puskesmas Krueng Barona Jaya. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 8(2), 1–11.
- Kimia, P. T., & Industri, F. T. (2023). Produksi Minuman Instan Rosela Dengan Pengontrolan Pengawet Dan Kondisi Operasi. *ATMOSPHERE*, 04(02), 1–7.
- Kooti, W., & Daraei, N. (2017). A Review of the Antioxidant Activity of Celery (*Apium graveolens* L). *Journal of Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 22(4), 1029–1034.
- Lelita, D. I., Rohadi, R., & 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.
- Lukman, A. S., Feri Kusnandar, D., Makanan, G. P., Indonesia, M., Ilmu, D., Pangan, T., Pertanian, T., & Bogor, I. P. (2023). Keamanan Pangan untuk Semua Food Safety for All. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 159–164.
- M, E. S., & Lingganingrum, F. S. (2021). Proses Spray Drying Green Tea Leaves

- Ashitaba Powder From Using a. *Teknik Kimia*, 16(1), 22–28.
- Maska, D. W. A., Hariyadi, & Suwanto. (2022). Harvest and Postharvest Handling of CTC Black Tea (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) at Rancabali Estate, Bandung, West Java. *Bul. Agrohorti*, 10(3), 397–407.
- Prawira-Atmaja, M. I., Itsna Ade Mauliyah, Fathynaturrozanah, Yehezekiel Kenzi Putra, Harianto, S., Shabri, & Maulana, H. (2023). Perubahan Pigmen Klorofil dan Karotenoid serta Warna Bubuk Teh Hijau dari Berbagai Klon pada Kondisi Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 2(2), 55–63.
- Purwanto, D. A., Wibowo, N. K., & Rudyanto, M. (2022). Aktivitas Antioksidan Teh Hijau dan Teh Hitam. *Camellia: Clinical, Pharmaceutical, Analytical and Pharmacy Community Journal*, 1(2), 48–55.
- Putri Wilujeng Lestari, Selly Harnesa Putri, M Iqbal Prawira-Atmaja, & Totok Pujiyanto. (2023). Pengendalian Kualitas pada Proses Pengolahan Teh Hijau Menggunakan Metode Lean Six Sigma. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 2(2), 71–85.
- Rusdiana, T. (2018). Telaah tanaman seledri (*Apium graveolens* L.) sebagai sumber bahan alam berpotensi tinggi dalam upaya promotif kesehatan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(1), 1–8.
- Septiani, R. A., Aisyah, D., Cahyati, S. A. W., Ahmad, F., & Gunarti, N. S. (2023). Pemanfaatan Kolagen Dari Hewan. *Jurnal Buana Farma*, 3(2), 24–32.
- Silvipriya, K. S., Krishna Kumar, K., Bhat, A. R., Dinesh Kumar, B., John, A., & Lakshmanan, P. (2015). Collagen: Animal sources and biomedical application. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 5(3), 123–127.
- Syahidah, F. M., & Sulistyaningsih, R. (2018). Potensi Seledri (*Apium graveolens*) Untuk Pengobatan: Review Article. *Farmaka*, 16(1), 55–62.
- Utami, I., Utami, I., Mardiah, Amalia, L., & Aminah, S. (2023). Optimasi Minuman Serbuk Instan Antiobesitas menggunakan Metode Response Surface Methodology (RSM) Berbasis Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 206–217.
- Widnyani, I. A. P. A., Yoga, W. K. Y., Ariani, N. K. S., & Sintyadewi, P. R. (2023). PENGOLAHAN BUNGA ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*) SEBAGAI PRODUK SIRUP DENGAN KANDUNGAN ANTIOKSIDAN DI SMA NEGERI 1 ATAP LEMBONGAN. *Jurnal Widya Laksana*, 12(2), 204–211.
- Yulianti, R., Muhlishoh, A., Hasanah, N. L., Rosnah, Lusiana, A. S., & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan Dan Ketahanan Pangan* (Issue December). Pt Global Eksekutif Teknologi.
- Wisnuwati. (2018). *Produksi Makanan dan Minuman Herbal*. Malang : Media Nusantara Creative.
- Hariyadi, P. (2011). *Mixing Technology*. <https://www.foodreview.co.id/blog-56438>

Mixing-Technology.html

- Purwadi, Radiati, L. E., Evanuarini, H., & Andriani, R. D. (2017). Penanganan Hasil Ternak. Malang : UB Press.
- Hadinata, M. V. (2021). Laporan Proses Produksi Minuman Serbuk di PT. Marimas Putera Kencana. Laporan. UNIKA Soegijapranata, Semarang
- Istianah, N., Fitridiana, H., & Martini, E. (2019). Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan. Malang : UB Press.
- Setiarto, R. H. B. (2020). Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan. Bogor : Guepedia.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2018). Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung : Alfabeta.