

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2021. *Pengertian Kadar Air*. <https://www.mallardsgroups.com/kadar-air/>. Diakses tanggal 27 Februari 2022.
- Armanda, R. 2021. *Uji Verifikasi Mesin Penggiling Karet Sheet (Sheet Mangel) Di Pabrik Pengolahan Rss (Ribbed Smoked Sheet) Ptpn Xii Kebun Kalirejo Banyuwangi*. Politeknik Negeri Jember.
- Ayuningtyas, V. 2021. *Uji Kinerja Alat Pengering Tipe Rak Menggunakan Pemanas Lampu Pijar Untuk Pengeringan Sawut Labu Kuning*. Politeknik Negeri Jember.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Statistik Teh Indonesia Tahun 2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Balitri, 2022. *Tanaman Teh*. <https://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/tanaman-teh/>. Diakses tanggal 27 Januari 2022.
- Dewi. A.M. 2015. *Proses Pengeringan Bubuk Teh pada Pengolahan Teh Hitam CTC (Crushing, Tearing, Curling)*. Universitas Brawijaya.
- Lelita, D.I. I Rohadi. dan A.S Putri. 2013. *Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (Camellia Sinensis Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong Dan Teh Putih Dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying)*. Universitas Semarang.
- Primanita, A.Y. 2010. *Laporan Magang Industri Pengolahan Teh Tambi di PT. Perkebunan Teh Tambi Wonosobo*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Puspitasari, N. A. 2017. *Produktivitas Tenaga Kerja Mesin Petik Teh di PTPN XII (Persero) Kebun Bantaran Afdeling Sirah Kencong Blitar*. Laporan Praktik Kerja Lapang. Universitas Brawijaya.
- Putri, G.R., R.F. Lubis dan A. Yenita. 2021. *Analisis Pengendalian Mutu Kadar Air Teh Hitam pada Industri Pengolahan Teh*. Dalam jurnal Industri Agro, 02. Hal 83.
- Rohdiana, D. 2015. *Teh: Proses, Karakteristik, & Komponen Fungsionalnya*. https://www.researchgate.net/publication/286460235_Teh_Proses_Karakteristik_Komponen_Fungsionalnya. Diakses tanggal 7 Maret 2022.
- Zahro, F. 2015. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Teh Hijau (Camellia sinensis L) terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans*. Universitas Jember