

DAFTAR PUSTAKA

- kualitas, p., dan, p., layu, p., sifat, t., dan, f., teh, o., curling, c. t., of, e., qualitymoisture, g., on, c., of, p., etc, t. h. e., curling, c. t., thanoza, t. e. a. h., silsia, d., efendi, z., teknologi, j., pertanianuniversitas, f., & jl, b. (2016). *effect of greenleaf quality and moisture content on physical*.
- widarta, i. w. r., & arnata, i. w. (2017). ekstraksi komponen bioaktif daun alpukat dengan bantuan ultrasonik pada berbagai jenis dan konsentrasi pelarut. *agritech*, 37(2), 148. <https://doi.org/10.22146/agritech.10397>
- putra, a. (2013). pengawasan mutu proses produksi teh hitam. *analisis pendapatan dan tingkat kesejahteraan rumah tangga petani*, 53(9), 1689–1699.
- sugriwan, i., suweni, m., & hadi, y. (2010). *pemanfaatan load cell czl601 untuk pengukuran derajat layu pada pengolahan teh hitam*. 49–58.
- 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.
- sasanti, g., kusuma, p., & fibrianto, k. (2018). *pengaruh optimasi lama fermentasi terhadap karakteristik kombucha daun tua kopi robusta dampit metode oksidatif dan non-oksidatif effect of fermentation time optimaztion on kombucha characteristics from old leaves of robusta coffe from dampit with oxidati*. 6(4), 87–97.
- ulandari, d. a. t., nocianitri, k. a., & arihantana, n. m. i. h. (2019). pengaruh suhu pengeringan terhadap kandungan komponen bioaktif dan karakteristik sensoris teh white peony. *jurnal ilmu dan teknologi pangan (itepa)*, 8(1), 36. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p05>
- habibah, i., mahadi, i., & sayuti, i. (2016). pengaruh variasi jenis pengolahan teh (*camellia sinensis* l kuntze) dan konsentrasi gula terhadap fermentasi kombucha sebagai rancangan lembar kerja peserta didik (lkpd) biologi sma. *jurnal online mahasiswa (jom) bidang keguruan dan ilmu pendidikan*, 4(1), 1–13.