

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, L. D., Rohadi, R., & Putri, A. S. (2018). Komparasi Sifat Antioksidatif Seduhan Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong Dan Teh Putih Produksi Pt Perkebunan Nusantara Ix. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 13(2), 10. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v13i2.2379>
- Sujadmiko. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). In *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Antara, N. S. (2011). *Fermentasi pada Pengolahan Teh*.
- Deglas, W., & Apriliani, F. (2022). Pembuatan Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya dengan Penambahan Kacang Hijau. *BIOFOODTECH : Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i1.233>
- Dhianawaty, D., & Ruslin. (2015). Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar Imperata cylindrica (L) Beauv. (Alang-alang). *Majalah Kedokteran Bandung*, 47(1), 60–64. <https://doi.org/10.15395/mkb.v47n1.398>
- Fadhilah, Z. H., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). Review: Telaah Kandungan Senyawa Katekin dan Epigalokatekin Galat (EGCG) sebagai Antioksidan pada Berbagai Jenis Teh. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 31. <https://doi.org/10.20527/jps.v8i1.9122>
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. (2021). Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984–991. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.8977>
- Fuzzy, L., Kasus, S., Pt, D. I., & Nusantara, P. (2017). 1), 2). 1(1), 21–31. <https://doi.org/10.21776/ub.jfls.2017.001.01.03>
- Indrasti, D., & Siliyya, F. (2022). Atribut Minuman Teh Kemasan Siap Minum yang Memengaruhi Persepsi Konsumen di Kabupaten Tegal. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 70–79. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.2.70>
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi.L)). *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP

- Knnarto, B. (2005). *Teknologi Pengolahan Teh Hitam (Camellia-Sinensis L. Kuntze) Sistem Orthodox*. Semarang Unievrstity Press.
- Lamusu, D. (2018). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Liem, J. L., & Herawati, M. M. (2021). TERHADAP KANDUNGAN TOTAL FLAVONOID PADA TEH HITAM (Camellia sinensis) EFFECT OF TEA LEAVES AGE AND ENZIMATIC OXIDATION FOR TOTAL FLAVONOID CONTENTS IN BLACK TEA. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(1), 41–48.
- Lusiana, S. A., Sumule, M. U., Raya, M. K., & Sarpumpwain, A. (2023). Uji Laboratorium Kandungan Zat Gizi Makro dan Zat Besi Snack Bar Tepung Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Tanah Laboratory Tests for the Content of Macronutrients and Iron in Snakehead Fish Flour Snack Bars with the Addition of Peanuts. *Myjurnal.Poltekkes-Kdi.Ac.Id*, 78–87.
<https://myjurnal.poltekkes-kdi.ac.id/index.php/hijp/article/download/782/759>
- Mahadi, I., Sayuti, I., & Habibah, 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 Biogenesis*, 13(1), 93–102.
- Mariani, D. Y., & Rejamardika, Y. N. (2013). Analisis Deskriptif Tentang Gaya Hidup Minum Teh Masyarakat Surabaya di Hare and Hatter Cabang Surabaya Town Square. *Hospitally Dan Manajemen Jasa*, 1, 450–457.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Noflidaputri, R., & Lestari, S. R. (2022). Uji Laboratorium Dan Organoleptik Stik Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Produk Inovasi Cemilan Sehat Pada Anak Pra Sekolah. *Maternal Child Health Care*, 3(1), 458.
<https://doi.org/10.32883/mchc.v3i1.2219>
- Nurfatmala, H. (2020). *PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK TEH HITAM (Camellia sinensis) TERHADAP MUTU SENSORI DAN KARAKTERSITIK FISIK ES KRIM*. 26–27.
- Pratama, G. Y. dkk. (2022). Perubahan karakteristik fisik teh hitam selama oksidasi enzimatis pada proses penggilingan. *Jurnal Viabel Pertanian*, 16(1), 41–51.
- Purwanti, Leni, D. (2019). PERBANDINGAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

DARI SEDUHAN 3 MERK TEH HITAM (*Camellia sinensis* (L .) Kuntze)
DENGAN METODE SEDUHAN BERDASARKAN SNI 01-1902-1995.
Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa, 2(1), 19–25.

- Savitri, K. A. M., Widarta, I. W. R., & Jambe, A. A. G. N. A. (2019).
PENGARUH PERBANDINGAN TEH HITAM (*Camellia sinensis*) DAN
JAHE MERAH (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) TERHADAP
KARAKTERISTIK TEH CELUP. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*
(*ITEPA*), 8(4), 419. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i04.p08>
- SE, R. (2021). *Analisis Kinerja Perdagangan Teh*. Pusat Data dan Sistem
Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Sita, K., & Rohdiana, D. (2021). Analisis Kinerja dan Prospek. *Radars Opini Dan
Analisis Perkebunan*, 2(1), 1–7.
- Sriwijayanti, N., Saati, E. A., & Winarsih, S. (2021). Karakterisasi Mutu teh Hitam
Metode CTC (Crushing, Tearing Curling) di PTPN XII Bantaran Bagian
Sirah Kencong. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 7(2), 23–31.
- Sukmawati, P. P. A., Ramona, Y., & Leliqia, N. P. E. (2013). Penetapan Aktivitas
Antioksidan yang Optimal pada Teh Hitam Kombucha Lokal di Bali dengan
Variasi Waktu Fermentasi. *Jurnal Farmasi Udayana*, 2(1), 25–29.
- Suprihatini, R., Sokoastri, V., Srimulyatni, A., Setiadi, D., & Mawardhi, A. D.
(2021). Prioritas Kebijakan Komoditas Teh untuk Penyelamatan Perkebunan
Teh Nasional. *Radars DePlantation.Com*, 2(2), 1–7.
<https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61>
- Ulandari, D. A. T., Nociantiri, 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*, 8(1), 36–47.
- Wagiyono. (2003). Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. In *Departemen
Pendidikan Nasional*.