

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. D., Azis, A. M., Ramadhani, S. A. dan Chueamchaitrakun, P. 2019. Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (Check-All-That-Apply). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Volume 30(2) : Hal 161-172.
- Anindita, R., Soeprobowati, T. R. dan Suprapti. 2012. Potensi Teh Hijau (*Camelia sinensis* L.) dalam Perbaikan Fungsi Hepar pada Mencit yang Diinduksi Monosodium Glutamat (MSG). Volume 20(2), pp. 15.23
- Anggaraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Padang. Penerbit Erka.
- Ariana, D., Kartikorini, N., Mardiyah, S., 2021. Profil Tanin Pada Teh Seduh dengan Paparan Suhu Penyeduhan yang Berbeda. *The Journal of Muhammad Medical Laboratory Technologist*. Volume 4(1) : Hal 111-119.
- Arifin. 1994. *Petunjuk Teknik Pengolahan Teh*. Bandung. BPTK Gambung.
- Asih, E. W., Rain, L. O. R., dan Pohandry, A. 2021. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Teh Hitam dengan Pendekatan Lean-Six Sigma Method di PT Teh XY. *Journal of Industrial and Engineering System (JIES)*. Volume 2(2) : Hal 136–145.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Teh Hijau*. SNI 3945:2016. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Dewan Teh Indonesia. 2016. *Ekspor Teh Indonesia*. Indonesia Tea Bord. [Diakses pada 07 Desember 2023]. URL: <http://indonesiateaboard.org/exim/>.
- Fajar, I. R., Wrasiasi, P. L. dan Suhendra, L. 2018. Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau pada Perlakuan Suhu Awal dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Volume 6(3) : Hal 196-202.
- Fang, T. Q., Luo, W. W., Zheng, N. Y., Ye, Y., Hu, J. M., Zheng, Q. X., Lu, L.J., Liang, R. Y., Ye, H. J. 2022. Identification of Key Aroma Compounds Responsible for the Floral Ascents of Green and Black Teas from Different Tea Cultivars. *Molecules*. Volume 27(9) : 2809.
- Fudianto, D. dan Munir, M. 2017. “Rancangan Keseimbangan Lintasan Stasiun Kerja Guna Meningkatkan Efisiensi Waktu Siklus Operasi Produk Es Balok (Studi Kasus: Perusahaan Es Balok, PT. X, Pandaan, Pasuruan)”. *Journal Knowledge Industrial Engineering (JKIE)*. Volume 4(3) : Hal 25-38.

- Handayani, W., Widiharih, T., dan Warsito, B. 2017. Pengendalian Kualitas Produk Mino di Home Industry “Sarang Sari” Banyumas. *Jurnal Gaussian* 2017. Volume 6(4) : Hal 520–527.
- Hasanah, Uswatun, S., Hamdani, S. dan Firmansyah, A. 2012. Perbandingan Kadar Katekin dari Beberapa Jenis Kualitas Katekin dari Beberapa Jenis Kualitas Teh Hitam (*Camellia sinensis* L.) di Pusat Penelitian Teh dan Kina (PPTK) Gambung. *Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. Volume 1(7) : Hal 7-12.
- ITPC Osaka. 2022. *Laporan Analisis Intelijen Bisnis*. Teh HS 0902.
- Juwita, E., dkk. 2019. “Analisa Keseimbangan Lini dan Usulan Perbaikan Menggunakan Metode Line Balancing di PT. XYZ”. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC, Surakarta, 2-3 Mei 201, A14*. Hal. 1-10.
- Kho, B. 2019. *Pengertian Line Balancing (Keseimbangan Lini) dan Cara Menggunakannya*. [Diakses pada 15 Desember 2023]. [Pengertian Line Balancing \(Keseimbangan Lini\) dan Cara Menggunakannya \(ilmumanajemenindustri.com\)](http://ilmumanajemenindustri.com).
- Musdalifah. 2016. Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.) P+3 Terhadap Kandungan Antioksidan, Kafein, Tanin, dan Katekin. [Skripsi]. Makassar. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Nindyasari, S 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) serta Proses Pencernaan In Vitro terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Nurprihatin, F., Yulita, N. E., dan Caesaron, D. 2017. Usulan Pengurangan Pemborosan pada Proses Penjahitan Menggunakan Metode Lean Six Sigma. *Seminar Nasional Akuntansi dan Bisnis*. Universitas Widyatama, Bandung, 20 Juli 2017. Hal 809–818.
- Rabbani, Ridha, H., Purwanto, A. D. dan Isnaeni. 2010. Effect of Guava Powder Addition on Epigallocatechin Gallate (EGCG) Content of Green Tea and Its Antioxidant Activity. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. Volume 6(2) : Hal 85-89.
- Rahayu, P. W., Nurosiyah, S. dan Widyanto, R. 2019. *Evaluasi Sensori*. Tangerang. Universitas Terbuka.
- Rahmadona, L. 2012. Pengelolaan Pemupukan pada Tanaman Teh di Unit Perkebunan PT Tambi, Wonosobo, Jawa Tengah. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Risnasari. 2001. Pemanfaatan Tanin sebagai Bahan Pengawet Kayu. [Skripsi]. Medan. Universitas Sumatra Utara.

- Sasmito, BB., Dwi, T. dan Dearta, D. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau Sonneratia alba Terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research*. Volume 4(1) : Hal 109-115.
- Siwi, B. R., dan Susatyo, N. W. 2016. Aplikasi Six Sigma DMAIC dan Kaizen sebagai Metode Pengendalian dan Perbaikan Kualitas Produk PT Sarandi Karya Nugraha. *Industrial Engineering Online Journal 2016*. Volume 5(4) : Hal 1–8.
- Susetyo, J., dkk. 2018. “Pengelompokan Stasiun Kerja untuk Menyeimbangkan Beban Kerja dengan Metode Line Balancing”. *Seminar Nasional IENACO 2018*. Hal 257-265.
- Spillane, J. J. 1992. *Komoditi Teh Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Statista. 2023. *Tea - Worldwide*. [Diakses pada 14 Desember 2023]. Link URL: [statista.com/outlook/cmo/hot-drinks/tea/worldwide](https://www.statista.com/outlook/cmo/hot-drinks/tea/worldwide).
- Tyasti, A. E., dan Hayati, D. 2022. Strategi Persaingan Provider Telekomunikasi Berdasarkan Kriteria Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan 2022*. Volume 4(12) : Hal 5726–5744.