

DAFTAR PUSTAKA

- Haya, A. F. (2023). *Proses Pelayuan Daun Teh Di Pt Perkebunan Nusantara Xii Wonosari, Malang*.
<https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/30523%0Ahttps://sipora.polije.ac.id/30523/2/Bab1Pendahuluan.pdf>
- Herawati, H. (n.d.). *125914-Teh-Instan-Sebagai-Alternatif-Produk-Ola-5740Fe63.Pdf*.
- Muhammad Syafi'ie, D. I., & Prof. Dr. Ir. Sri Anggrahini, M. (2022). *Kontribusi Penambahan Putih Telur dalam Pembentukan Senyawa Aroma serta Potensi Antioksidan pada Teh Hijau*. 51.
- Kunarto, B. (2005). *Teknologi Pengolahan Teh Hitam (Camellia-Sinensis L. Kuntze) Sistem Orthodox* (pp. 1–51).
- Parlambang, A. C. (2020). *Proses Pengeringan Teh Hitam Sistem Ctc Di Pt. Perkebunan Nusantara Xii Kebun Bantaran Sirah Kencong Blitar*.
<https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/8386>
- Putra, A. D. (2019). Pengawasan mutu proses produksi teh hitam (studi kasus di pabrik teh Sumber Daun di Desa Hegarmanah Kecamatan Takokak Kabupaten Cianjur). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Teknologi*, 13(1), 1–6.
- Thanoza, H., Silsia, D., & Efendi, Z. (2016). Effect of Greenleaf Quality and Moisture Content on Physical. *Jurnal Agro Industri*, 6(1), 42–50.
- 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>