

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., Malik, A.A., Amalia, S. R., dan Piyapon, C. 2019. “Perbandingan Profil Sensroir Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskriptif Kuantitatif dan Cata (Check-All-That-Apply)”. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. Vol 30 No.2. Hal. 161-172.
- Allo dan Sri Wahyuni. 2020. “Respon Pemberian Pupuk Gandasil D Dan Pupuk Kotoran Kambing Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Terung Ungu (*Solanum Melongena L.*)”. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Cokroaminoto Palopo.
- Anggraini, T. 2018. “Proses dan Manfaat Teh:.. *In Journal of Chemical Information and Modeling*. Vol. 53 No. 9.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Penerbit Erka:Padang.
- Artanti, A., Wahyu, R. N., Discus, H. S., dan Fea, P. 2016. *Perbedaan Kadar Kafein Daun Teh (Camellia sinensis L. Kuntze) Berdasarkan Status Ketinggian Tempat Tanam Dengan Metode HPLC*. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 1(1), 37-44.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *SNI 1902:2016 Teh Hitam*. BSN: Jakarta.
- Fadhulrohman, I., dan Jodi, S. 2024. “Inovasi Pangan Fungsional Berbasis Produk Susu Fermentasi dengan Fortifikasi Berbagai Jenis Teh”. *Review. JITIPARI*. Vol 9 No. 1. Hal. 101-114.
- Fard, F. S., H. R. Ghassemzadeh and S. B. Salvatian. 2015. “Impact of withering time duration on some biochemical properties and sensory quality attributes of black tea”. *Biological Forum an International Journal*. Vol 7 No. 1. Hal. 1045-1049.
- Firmansyah, A. 2024. “Pelayuan Teh Hitam CTC di PTPN 1 Regional 5 Wonosari, Malang”. Laporan Magang. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Hamida, M., Elif, A. S., Sri, W., dan Brian, F.D. 2022. “Pengaruh Waktu Oksidasi Enzimatik Dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Teh Hitam-Orthodox”. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*. Vol 7 No. 1. Hal. 4735-4751.
- Lee, j., and Chambers DH. 2007. “A Lexicon For Flavor Descriptive Analysis of Green Tea”. *J Sems Studi*. Vol. 22. Hal. 256-267.
- Mitrowihardjo S. 2012. “Kandungan Katekin dan Hasil Pucuk Beberapa Klon Teh (*Camelia sinensis (L.) O. Kuntze*) Unggulan Pada Ketinggian yang Berbeda

di Kebun Pagilaran”. Disertasi. Yogyakarta: Program Studi Pemuliaan Tanaman. Fakultas Pertanian UGM.

Prasitiwi, E.K., dan Adolf, P.L. 2019. “*Manajemen Pemetikan Tanaman Teh (Camelia Sinensis (L) O. Kuntze) di Unit Perkebunan Tambi, Wonosobo, Jawa Tengah*”. *Jurnal Bul.Agrohorti*. Vol 7 No. 1. Hal.115-122.

Qiao, X.-Y., Chen, W., Ma, C.-Y., and Chen, D. 2020. “*Effect of withering time on biochemical components and volatile of tea leaves from Danxia 8. Food and Machinery*”. Vol 36 No. 9. Hal. 35-40.

Rohdiana, D. 2015. “Teh: Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsional”. *Foodreview Indonesia*. Vol 10. Hal. 34-37.

Safira, A. 2024. “*Analisis Karakteristik Seduhan Teh herbal Kombinasi Daun Mint (Metha piperita) dan Daun Kelor (Moringa oleifera) dengan Lama Pengeringan yang Berbeda*”. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi* Vol 1 No. 1. Hal. 56-75.

Salimah, S.N., Ahmad, J., dan Sudradjat. 2023. “*Pengolahan Pemetikan Tanaman Teh (Camelia sinensis L. O. Kuntze) di Wonosobo, Jawa Tengah*” . *Jurnal Bul. Agrohorti*. Vol 11 No. 2. Hal. 49-259.

Shabri., Dadan, R., Hilman, M., Sugeng, H., dan Mohammad, I. P. A. 2018. “*Analisis Kandungan Theaflavin dan Tearubigin Pada Teh Hitam yang Diolah Melalui Metode Pelayuan Kimia Bertahap*”. *Jurnal Penelitian teh dan Kina*. Vol 21 No.1. Hal. 8-17.

Shimoda, M. dan K. Honda. 2013. “*Insect reaction to light and its applications to pest management*”. *Applied Entomology and Zoology*. Vol 48. Hal. 413 – 421

Sofiana, I. 2024. “*Pengaruh Kondisi Pucuk Terhadap Densitas dan Peningkatan Mutu BMC Pada Teh Hitam CTC PTPN 1 Regional 5 Wonosari*”. Laporan Magang. Jember: Politeknik Negeri Jember.

Sriwijayanti, N., Elfi, A. S., dan Sri, W. 2021. “*Karakteristik Mutu Teh Hitam Metode CTC (Crushing, Tearing, Curling) di PTPN XII Kebun Bantaran Bagian Sirah Kencong*”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 7 No. 2. Hal. 23-31.

Su, D., Zhu, J., Li, Y., Qin, M., Lei, Z., Zhou, J., Yu, Z., Chen, Y., Zhang, D., and Ni, D. 2025. “*Effect of Drying Temperature on Sensory Quality, Flavor Components, and Bioactivity of Lichuan Black Tea Processed by Echa No. 10*”. *Molecules*. Vol 30 No. 2. Hal. 361.

- Teshome, K. 2019. "*Effect of Tea Processing Methods on Biochemical Composition and Sensory Quality of Black Tea (Camellia sinensis (L.) O. Kuntze): a review*". *Journal of Horticulture and Forestry*. Vol 11 No. 6. Hal. 84-95.
- Towaha, J. 2013. "*Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camellia sinensis)*". *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 19 No. 3. Hal. 12-16.
- Wibowo, N. K., Rudyanto, dan M. Agus Purwanto, D. 2022. "*Aktivitas Antioksidan Teh Hijau dan Teh Hitam. Camellia*". *Clinical, Pharmaceutical, Analytical and Pharmacy Community Journal*. Vol 1 No. 2. Hal. 48-55.