

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, (2025). *Profil PTPN I*. Diakses dari *PTPN1.co.id* pada tanggal 3 Januari 2026, <https://ptpn1.co.id/profil-ptpn-i/>.
- Hadiguna, R. A. (2008). *Tata Letak Pabrik*. Andi. Yogyakarta.
- Hamida, M. S. (2022). Pengaruh Waktu Oksidasi Enzimatis Dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Teh Hitam-Orthodox. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(1), 4735-4751.
- Laddi, A. P. (2012). Significant physical attributes affecting quality of Indian black (CTC) tea. *Journal of Food Engineering*, 113(1), 69–78.
- Rohdiana, D. 2015. “Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsional”. *Foodreview Indonesia*. Vol 10. Hal. 34-37.
- Setyamidjaja. (2000). *Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen Tanaman Teh*. Yogyakarta (ID): Kanisius. Walpole RE. 1992: PT Gramedia Pustaka Utama. Terjemahan dari: Introduction to Statistics 3rd edition. 515 halaman.
- Shimoda dan Honda (2013). Reaksi serangga terhadap cahaya dan penerapannya dalam pengendalian hama. *Jurnal Entomologi dan Zoologi Terapan*, 413–421.
- Sriwijayanti, N., Saati, E. A., & Winarsih, S. (2021). Karakterisasi Mutu Teh Hitam Metode CTC (Crushing, Tearing, Curling) di PTPN XII Kebun Bantaran Bagian Sirah Kencong. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 7(2), 487–493.
- Thanoza, F. D. (2016). Pengaruh Kualitas Pucuk dan Kadar Air Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Teh CTC (*Crushing, Tearing, Curling*). *Jurnal Agroindustri*, 6(1): 42-50.
- Towaha, J. 2013. “Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*)”. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 19 No. 3. Hal. 12-16.
- Wignjosoebroto, S. (2000). *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Penerbit Prima Printing.