

DAFTAR PUSTAKA

- Bagaskara, N. (2018). Proses Sortasi Basah Teh Hitam Ortodok di PT. Pagilaran, Batang, Jawa Tengah.
- Faria, R. R., Neto, L. R., Guerra, R. F., Fereira Junia, M. F., Oliviera G. S., & Franea, E. F. (2018). Parameters for Glyphosate In OPLS-AA Force Field. *Molecular Simulation*. 1-7.
- Harler, C. R. (1963). *Tea Manufacture*. New York: Oxford University Press.
- Herwanto, D., Hadining, A. F., & Sari, R. P. (2018). Analisis Evaluasi Website Sistem Akademik Fakultas Teknik Universitas dengan Model UWIS. *Journal of Scientific Research and Development*, 2(1): 30–38.
- Indarti, D. (2015). Outlook Teh. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian, Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta.
- Januar, M., Astuti, R., & Ikasari, D. M. (2014). Analisis Pengendalian Kualitas pada Proses Pengeringan Teh Hitam dengan Metode SIX-Sigma Studi Kasus di PTPN XII (Persero) Wonosari, Malang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1): 37-46.
- Kunarto, B. (2005). Teknologi Pengolahan Teh Hitam (*Camellia Sinensis* L. Kuntze) Sistem Orthodox. Universitas Semarang. Semarang.
- Laddi, A., Prakash, N. R., Sharma, S., Mondal, H. S., Kumar, A., & Kapur, P. (2012). Significant physical attributes affecting quality of Indian black (CTC) tea. *Journal of Food Engineering*, 113(1): 69–78. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.06.013>
- Langat, C. K., Mayaka, A. N., and Ondieki, C. M. M. (2019). Impact of High Pressure Rotorvane on CTC Black Tea Quality. *International Journal of Engineering and Applied Sciences (IJEAS)*, 6(9): 61-64.
- Liem, J., & Herawati, M. (2023). Pengaruh umur daun teh dan waktu oksidasi enzimatis terhadap kandungan total flavonoid pada teh hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(1): 41-48.
- Lu'luil Mir'ah, Padusung, I Putu Silawibawa. (2024). Status Residu Bahan Aktif Imidakloprid dan Pendimetalin di Lahan Sawah Petani Tembakau Virginia di Pulau Lombok. *Journal of Soil Quality and Management (JSQM)*, 1(1): 73-77.
- Maharani, C. P., Hamid, A. L., Mahmudi, K., dan Sudarti. (2025). Analisis Konsep Fisika pada Teknologi CTC dalam Pemrosesan Teh Hitam Assam. *Jurnal Pendidikan Tambusa*, 9(2): 13615-13621.
- Munim Khan, M. R., Islam, M. A., Uddin, R., Kalam, M. A., Baishakh, N. N., Barua, P., Rahman Talukder, M. H., & Ahmad, I. (2023). Biochemical investigation of Bangladeshi black tea and their correlation to organoleptic quality evaluation. *Heliyon*, 9(6): e16802. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e16802>

- Muthumani, T. K., dan Senthil, R. S. (2006). Studies on Freeze-withering in Black Tea Manufacturing. *Journal of Food Chemistry*. Science Direct. Elsevier. Vol. : 103 – 106.
- Nazaruddin, F. B., & Paimin. (1993). *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Nugraha, A., Sumarwan, U., dan Simanjuntak, M. (2017). Faktor Determinan Preferensi dan Perilaku. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 14(3): 198.
- Owuor, P. O., Othieno, C. O., and Tadakazu, T. (1989). Effects of Maceration Method on the Chemical Composition and Quality of Clonal Black Teas. *J Sci Food Agric*, 49: 87-94.
- Permatasari, N. O. (2017) Pengendalian Mutu Bahan Baku Teh Hitam di PT. Perkebunan Nusantara IX, Kebun Kaligua Paguyangan Brebes Jawa Tengah.
- Pou, K. R. J., Paul, S. K., and Malakar, S. (2019). Industrial Processing of CTC Black Tea. In *Caffeinated and Cocoa Based Beverages*. Elsevier, 131–162.
- Priyatno, A. D., Saputra, D., Rachman, F. A., and Sitorus, R. J. (2019). Active Materials Glyphosate Herbicide In Water And Its Effect On Community Health. *Prosiding Seminar Nasional Hari Air Dunia*.
- Pratama, G. Y., Putri, D. N., Saati, E. A., dan Danieli, R. (2022). Perubahan Karakteristik Fisik Teh Hitam Selama Oksidasi Enzimatis pada Proses Penggilingan CTC. *Jurnal Viabel Pertanian*, 16(1): 41-51.
- Premkunar, G. (2024). Overview on Processing of CTC Tea in Nilgiris. *IJSART*, 10(1): 1-4.
- Ramanda, M. R., Nurjanah, S., dan Widyasanti, A. (2021). Audit Energi Proses Pengolahan Teh Hitam (CTC) dengan Sistem Pengambilan Keputusan Metode Space. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal Of Agricultural Engineering)*, 10(2): 183. Doi: 10.23960/Jtep-L.V10i2.183-192.
- Rohdiana, D. (2015). Teh : Proses, Karakteristik dan Komponen Fungsionalnya. *Foodreview*, 10(8): 34-37.
- Samanta, T., Cheeni, V., Das, S., Roy, A. B., Ghosh, B. C., and Mitra, A. (2015). Assessing biochemical changes during standardization of fermentation time and temperature for manufacturing quality black tea. *Journal of Food Science and Technology*, 52(4): 2387–2393.
- Santoso, J., R., Suprihatini, T., Abas, D., Rohdiana, dan Shabri. (2008). Petunjuk Teknis Pengolahan Teh. Pusat Penelitian Teh dan Kina (PPTK) Gambung. Bandung.
- Sekretariat Jendral Kementrian Pertanian. (2015). *Outlook Teh*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Pertanian.
- Setiawati, I., dan Nasikun. (1991). *Teh: Kajian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: Aditya Media.

- Setyamidjaja, D. (2000). *Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen Tanaman Teh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudaryat, Y., Kusmiyati, M., Pelangi, C., Rustamsyah, A. (2015). Aktivitas Antioksidan Seduhan Sepuluh Jenis Mutu Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L) O Kuntze). *J. Penelitian Teh dan Kina*, 18(2): 95-100.
- Suprihatini, R. (2005). Daya Saing Ekspor Teh Indonesia di Pasar Dunia. *Jurnal Agro Ekonomi*, 23(1): 1-29.
- Sutejo, A., Mardjan, S. S., Hermawan, H., & Desrial. (2018). Design and performance of tea shoots chopper: optimization of stems and leaves separatio. *International Journal of Sciantific dan Technology*, 7(10): 21-25.
- Towaha, J. (2013). Kandungan Senyawa Kimia ada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 19(3), 12-16.
- Tunjung A., Fitriani., Teguh B.T., Sutarni., Fadila M S., Marlinda A., Dayang B., Rini D., Dita P. (2024). Pengemasan Produk Inovatif Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Di UMKM Eyek-Eyek Reggae. *Jurnal Abimana*, 1(1): 26-30.
- Wahjono, S. (2020). Struktur Organisasi. *Jurnal Struktur Organisasi*, 1-3.
- Zhang, S., Jiang, X., Li, C., Qiu, L., Chen, Y., Yu, Z., and Ni, D. (2023). Effect of Fermentation Humidity on Quality of Congou Black Tea. *Foods*, 12(8): 1726.