

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi Anjarsari, I. R. (2016). *Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya*. Kultivasi, 15(2), 99–106.
- Friskilla, Yessy & Rahmawati. 2018. *Pengembangan Minuman Teh Hitam dengan Daun Kelor (Moringa Oleifera L) Sebagai Minuman Menyegarkan*. Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan, 1(1) : 22 – 30.
- Haffiz T., Devi S., & Zulman E., (2016). *Pengaruh kualitas pucuk dan persentase layu terhadap sifat fisik dan organoleptik teh*. Jurnal argoinsdustri, Vol 6 No 1 : 42-50.
- Herwanto, T., Nurjanah, S., Saukat, M., dan Hafidz, S. (2018}. *Analisis Energi Pada Proses Pengolahan Teh Hitam Ortodoks*. Jurnal Teknotan 12(1): 65-72.
- Indarti D. (2015). *Outlook teh Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta.
- Jain, Jines C., and Takeo. 2007. *A Review The Enzyme of Tea and Their Role in Tea Making*. Journal of Biochemistry, 8(4): 243-279.
- 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.
- 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.
- Maharani, C. P., Hamid, A. L., Mahmudi, K., dan Sudarti. (2025). Analisis Konsep Fisika pada Teknologi CTC dalam Pemrosesan Teh Hitam Assam. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(2): 13615-13621.
- Martinus, B. A., Arel, A., & Gusman, A. (2015). *Perbandingan Kadar Fenolat Total dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Teh (Camellia sinensis [L.] O. K.) dari Kayu Aro dengan Produk Teh Hitamnya yang Telah Beredar*. Scientia : Jurnal Farmasi Dan Kesehatan, 4(2), 75.
- 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*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ngurah, I. G., & Aviantara, A. (2020). *Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah* 8(September), 223–230.

- Rohdiana, D. (1999). *Evaluasi Kandungan Theaflavin dan Thearubigin pada Teh dalam kemasan. Jurnal Kimia Terapan Indonesia*. 9: 29–32.
- Santoso, J., R., Suprihatini, T., Abas, D., Rohdiana, dan Shabri. (2008). *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Pusat Penelitian Teh dan Kina (PPTK) Gambung. Bandung.
- Setiawati, I dan Nasikun. 1991. *Teh: Kajian sosial ekonomi*. Aditya Media. Yogyakarta.
- Setyamidjaja, D.(2000). *Teh Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- SOP (Standar Mutu dan Keamanan Produk Teh Hitam). (2021). *SOP (Standar Mutu dan Keamanan Produk Teh Hitam)*.
- Sriwijayanti, N., Saati, E.A., Winarsih, S. (2021). *Karakterisasi Mutu Teh Hitam Metode CTC di PTPN XII Kebun Bantaran*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan), Vol 7 No. 2
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 1902 – 2016. *Standar Mutu dan Keamanan Produk Teh Hitam*.
- Sud and Asha. (2000). *Seasonal variations in theaflavins, thearubigins, total colour and brightness of Kangra orthodox tea (Camellia sinensis (L) O Kuntze) in Himachal Pradesh. Science of Food and Agriculture*, 80, 1291–1299.
- Suprihatini, R. (2005). *Daya Saing Ekspor Teh Indonesia di Pasar Teh Dunia*. Jurnal Agro Ekonomi, 23(1): 1-29.
- Sutejo, A., Mardjan, S, S., Hermawan, W., dan Desrial. 2018. *Kinerja Mesin Pemisah Potongan Tangkai dan Daun Teh*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 7(3): 160- 167.
- 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 Vol .1 No.1 Mei 2024 (26-30).
- Widyawati, P. S., Budianta, T. D. W., Werdani, Y. D. W., & Halim, M. O. (2018). *Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Beluntas Teh Hitam (Pluchea indica Less-Camellia sinensis)*. Agritech, 38(2), 200.
- Yulia, F. 2018. *Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika (Coffea Arabica) Dengan Pengendalian Suhu Dan Waktu*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- 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>