

DAFTAR PUSTAKA

- Adhikary, Biplab, Bishwapran Kashyap, Romen C. Gogoi, Santanu Sabhapondit, Azariah Babu, Bhabesh Deka, Prabhat Pramanik, dan Buddhadeb Das. 2023. Green Tea Processing by fan-firing from region-specific tea (*Camellia sinensis* L.) cultivars-a novel approach to sustainable tea production in Dooars region of North Bengal. *Food Chemistry Advances* 2 (2023) 100181.
- Agustin, Nuril Indah. 2018. Penentuan Umur Simpan Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)* dan Analisis Proksimat pada Minuman Rumput Laut. Skripsi. Tidak diterbitkan. Fakultas Ilmu Alam. Institut Teknologi Sepuluh November : Surabaya.
- Amanto, Bambang Sigit, Tiara Nimah Aprilia, dan Asri Nursiwi. 2020. Pengaruh Lama *Blanching* dan Rumus Petikan Daun Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Sensoris Daun Teh Tin (*ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 12 (1) :1-11.
- Amruddin, Roni Priyanda, Tri Siwi Agustina, Nyoman Sri Ariantini, Ni Gusti Ayu Lia Rusmayani, Dwi Astarani Aslindar, Kori Puspita Ningsih, Siska Wulandari, Panji Putranto, Ira Yuniati, Ida Untari, Sari Mujiani, dan Dipo Wicaksono. 2022. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Sukoharjo : Pradina Pustaka.
- Anggoro, Nanik. 2019. *Bahan Tanaman Teh dari Stek*.
- Anonim. 2006. *Pewarna Pangan*. Diakses dari <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PEWARNA-PANGAN.pdf> pada Selasa, 2 November 2022 pukul 12.47 WIB.
- Anonim. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Antari, Ni Made Ria Oka, Ni Made Wartini, dan Sri Mulyani. 2015. Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Ekstraksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Warna Alami Buah Pandan (*Pandanus tectorius*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, Vol. 3 (4) : 30-40.
- Aprilia, Maria, Ni Wayan Wisaniyasa, dan I Ketut Suter. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.). *Jurnal Itepa*, Vol. 9 (2) : 136-150.
- Artanti, Anif Nur dan Renita Lisnasari. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ethanol Daun Family Solanum Menggunakan Metode Reduksi Radikal Bebas DPPH. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Reseach*, Vol. 2018 (2) : 62-69. DOI: 10.20961/jpscr.v3i2.15378.
- Artaya, I Putu. 2018. Uji Two Way Anova. *Metode Analisa Penelitian Kualitatif*. DOI: 10.13140/RG.2.2.13577.08807
- Astawan, Made dan Andreas Leomitro Kasih. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Atmaja, M Iqbal Prawira, Hilman Maulana, Shabri, Galih Pancar Riski, Alfina Fauziah, dan Sugeng Harianto. 2021. Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Satndardisasi*. Vol. 23 (1) : 43-52

- Atmaja, M. Iqbal Prawira, Shabri, Sugeng Harianto, Hilman Maulana, dan Dadan Rohdiana. 2018. Karakteristik Fisik Tepung Teh Hijau yang Diproses Menggunakan *Disc Mill* dan *Stone Mill*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 29 (1) : 77– 84.
- Avid, Adnan Nur dan Aptika Oktaviana TD. 2020. Analisis Sifat Kimia Tepung dan Pati Sorgum dari Varietas Bioguma dan Lokal di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Lantanida Journal*, Vol. 8 (2) : 96-188.
- Ayu, Lintang, Didik Indradewa, dan Erlina Ambarwati. 2012. Pertumbuhan, Hasil, dan Kualitas Pucuk Teh di Berbagai Tinggi Tempat. *Vegetalika*. Vol. 1 (4) : 1-12. DOI : <https://doi.org/10.22146/veg.1598>
- Ayuningtyastuty, Hilda. 2009. *Quality Control Pada Proses Produksi Teh Hijau*. Tugas akhir. Tidak diterbitkan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Teh Hijau Bubuk*. Jakarta : BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. *Teh Hijau*. Jakarta : BSN.
- Balittri. 2012. *Mengenal 4 Macam Jenis Teh*. Diakses dari <http://balittri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/159-mengenal-4-macam-jenis-teh> pada Senin, 31 Oktober 2022 pukul 11.28 WIB.
- Bansode, P.A., Shinde R.S., dan Kamble V.S. 2014. Spectrophotometric Determination of Total Phenolic Content of Some Commonly Consumed Teas in India. *Bionano Frontier*. Vol. 7 (1) : 78-80.
- Barel, Andre, Marc Paye, dan Howard I Maibach. 2001. *Handbook of Cosmetic Science and Technology*. Marcel Dekker. New York.
- Bureus, A., E Vamanu, I Sarbu, dan A Petre. 2018. Antioxidant, Anti-INflammatory, and Antibacterial Potential of Different Drinks Based on *Matcha* Tea. *IOP Conference Series : Materials Science and Engineering*. Vol. 374 (2018) 012072.
- Cheadle, Louise dan Nick Kilby. 2016. *The Book of Matcha*. Jacqui Small. United Kingdom.
- Dahruji. 2017. *Statistik*. Pamekasan : Duta Media Publishing.
- Darmawan, Didit, Veronika Genua, Sonny Kristianto, Murdaningsih, dan Josina I.B. Hutubessy. 2021. *Tanaman Perkebunan Prospektif Indonesia*. Jawa Timur : CV. Penerbit Qiara Media.
- Dharmadewi, A.A. Istri Mirah. 2020. Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Emasains : Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, Vol. 9 (2) : 171-176.
- Ding, Qing-Bo, Paul Ainsworth, Gregory Tucker, dan Hayley Marson. 2005. The Effect of Extrusion Conditions on The Physicochemical Properties and Sensory Characteristics of Rice-Based Expanded Snacks. *Journal of Food Engineering* 66 (2005) 283-289.
- Driem, George Van. 2019. *The Tale of Tea : a Comprehensive History of Tea from Prehistoric Times to the Present Day*. Brill. Boston.

- Ellis, Damian dan Paras Gandhi. 2009. *Innovative Use of Recycled Tyres in Civil Engineering Applications*. Swinburne University of Technology. Australia.
- Elfil, Mohamed, dan Ahmed Negida. 2017. Sampling Methods in Clinical Research; an Education Review. *PubMed Central*. Vol. 5 (1). PMID: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28286859>
- Evitasari, Dwi dan Erna Susanti. 2021. Kadar Polifenol Total Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Hasil Maserasi dengan Perbandingan Pelarut Etanol-Air. *Pharmadematica : Jurnal Kefarmasian dan Gizi*. Vol. 1 (1) : 16-23.
- Fardiaz, Dedi, Purwayitno Hariyadi, Anton Apriyantono, dan Lula Nadia. 2014. *Kimia Pangan*. Tangerang Selatan : Universitas Terbuka.
- Fatanah, Dian Nashiela, Noriham Abdulillah, Nooraain Hashim, dan Azizah Abd Hamid. 2016. Antioxidant Activity, Colour , and Mineral Content of Herbal Tea Prepared from *Cosmos caudatus* Leaves at Different Maturity Stages. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, Vol. 20 (3) : 607 – 617.
- Felicia, Naomi, I Wayan Rai Widarta, dan Ni Luh Yusrini. 2017. Pengaruh Ketuaan Daun dan Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensoris Teh Herbal Bubuk Daun Alpukat (*Persea americana Mill*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Diakses dari <http://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27503> pada Kamis, 23 Maret 2023.
- Fikriyah, Yuka Ulul dan Reni Silvia Nasution. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal AMINA*. Vol. 3 (2) : 50-54.
- Firmansyah, Deri dan Dede. 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian : Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*. Vol. 1 (2) : 85-114.
- Fourista, Aldha. 2020. *12 Jenis Teh Hijau di Jepang yang Wajib Diketahui Penggemar Teh*. Diakses dari [12 Jenis Teh Hijau di Jepang yang Wajib Diketahui Penggemar Teh | LIFESTYLE - Bizlaw.id](https://bizlaw.id/12-jenis-teh-hijau-di-jepang-yang-wajib-diketahui-penggemar-teh/) pada Kamis, 3 November 2022 pukul 10.34 WIB.
- Gumelar, Ayung Musthafa, Ersan, dan Dedi Supriyatdi. 2022. Pengaruh Lama Pelayuan dan Pencacahan Daun Serai Wangi pada Rendemen dan Mutu *Citronella Oil*. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, Vol. 10 (1) : 1-8.
- Gunal, H, S. Ersahim, B. Yetgin, dan T. Kutlu. 2008. Use of chromameter-measured color parameters in estimating color-relates soil variavles. *Communications in Soil Science and Plant Analysis*, Vol. 39 (5) : 726-740. DOI 10.1080/00103620701879422.
- Habiburrohman, Denny dan Asep Sukohar. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia pada Polifenol Teh Hijau. *Journal Agromedicine*, Vo. 5 (2) : 587-591.
- Hasanah, Dewi Rifatul. 2022. *Uji Kinerja Mesin Pelayuan Rotary Panner Bahan Bakar Kayu dalam Pengolahan Teh Hijau di Candi Loka Ngawi*. Diploma Thesis. Tidak diterbitkan. Politeknik Negeri Jember. Jawa Timur.

- Helmenstine, Anne Marie. 2020. *Kandungan Klorofil pada Daun*. Diakses dari <https://agroteknologi.uma.ac.id/2020/12/18/kandungan-klorofil-daun/#:~:text=Porfirin%20utama%20dalam%20daun%20yaitu,sebagai%20respons%20terhadap%20sinar%20matahari> pada Rabu, 24 Mei 2023.
- Hindersah, Reginawanti, Bagus Adityo, dan Pujawati Suryatmana. 2016. Populasi Bakteri dan Jamur serta Pertumbuhan Tanaman Teh (*Camellia sinensis* L.) pada Dua Jenis Media Tanam Setelah Inokulasi *Azotobacter*. *Agrologia*. Vol. 5 (1) : 1-9.
- Hui Ye, Jian, Qi-Ting Fang, Lin Zeng, Ru-Yi Liu, Lu Lu, Jun-Jie Dong, Jun-Feng Yin, Yue-Rong Liang, Yong-Quan Xu, dan Zhong-Hua Liu. 2023. A comprehensive review of matcha : production, food application, potential health benefits, and gastrointestinal fate of main phenolic. *Critical Review in Food Science and Nutrition*, DOI: 10.1080/10408398.2023.2194419.
- Ikrima, Kiki, Riezki Amalia, Mutakin, dan Jutti Levita. 2019. Peran Spesies Oksigen Reaktif pada Inflamasi serta Antioksidan Alami sebagai Fitoterapi. *Farmaka*, Vol. 17 (3) : 198-211.
- Indrayati, Febi, Rohula Utami, dan Edhi Nurhartadi. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih pada Edible *Coating* terhadap Stabilitas Warna dan PH *Fillet* Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2 (4) : 25-31.
- Irawan, Anom. 2019. Kalibrasi Spektrofotometer Sebagai Penjaminan Mutu Hasil Pengukuran Dalam Kegiatan Penelitian dan Pengujian. *Indonesian Journal of Laboratory*. Vol. 1 (2) : 1-9.
- Iskandar Karto, Noprianto, Bahtiar Saleh Abbas, Benfano Soewito, dan Raymondus Kosala. 2016. Two Way ANOVA with Interaction Approach to Compacre Content Creation Speed Performance in Knowledge Management System.
- Istianah, Nur, Hilyah Fitriadinda, dan Erni Sofia Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. Malang : UB Press.
- Junghare, Hemantkumar, Mayur Hamjade, C.K. Patil, S.B. Girase, dan Mandar M. Lele. 2017. A Review on Cyrogenic Grinding. *International Journal of Current Engineering and Technology*. No. 7 : 1-4.
- Kementerian Pertanian. 2021. *Produksi Teh Menurut Provinsi di Indonesia*. Diakses dari www.pertanian.go.id
- Khafid, Abdul, Sri Widodo Agung Suedy, dan Yulita Nurchayati. 2021. Kandungan Klorofil dan Karotenoid Daun Salam (*Syzigium polyanthum* (Wight) Walp.) pada Umur yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Vol. 6 (1) : 74-80.
- Konica Minolta. 2002. *Chromameter CR-400/410*. Diakses dari https://www.konicaminolta.com/instruments/download/catalog/color/pdf/cr400_catalog_eng.pdf pada Selasa, 2 November 2022 pukul 14.55 WIB.
- Kumar, Ashok, B.P. Hari Chandra, Sunil S, dan Girish V Kulkarni. 2021. Application of cryogenics in grinding of spices for value addition : A Review. *Nat. Volatiles and Essent. Oils*. Vol. 8 (5) : 10580-10593.

- Kusmiyati, Mimin, Yayat Sudaryat, Isti Agnia Lutfiah, Ardi Rustamsyah, dan Dadan Rohdiana. 2015. Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol Total, dan Flavonoid Total dalam Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Asal Tiga Perkebunan Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*, Vol. 18 (2) : 101-106.
- Kusnandar, Feri. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Lagawa, I Nyoman Cakra Lagawa, Pande Ketut Diah Kencana, dan I Gusti Ngurah Apriadi Aviantara. 2020. Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal Biosistem Teknik Pertanian*. Vol. 8 (2) : 223-230.
- Larson, Martin G. 2008. *Analysis of Variance*. Diakses dari <https://www.ahajournals.org/doi/10.1161/CIRCULATIONAHA.107.654335> pada Minggu, 6 November 2022 pukul 17.26 WIB.
- Leviana, Wilandika dan Vita Paramita. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Metana*. Vol. 13 (2) : 37-44.
- Liem, Jennifer Larisa dan Maria Marina Herawati. 2021. Pengaruh Umur Daun Teh dan Waktu Oksidasi Enzimatis Terhadap Kandungan Total Flavonoid Pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 10 (1) : 41-48.
- Lin, Shu-Yen, Ya-Hsin Hsiao, dan Po-An Chen. 2022. Revealing The Profound Meaning of *Pan firing* of Oolong Tea- A Decisive Point in Odor Fate. *Food Chemistry*, 375 (2022) 131649.
- Lin, Yu-Lin, I-Ming Juan, Ying-Ling Chen, Yu-Chih Liang, dan Jen-Kun Lin. 1996. Composition of Polyphenols in Fresh Tea Leaves and Associations of Their Oxygen-Radical-Absorbing Capacity with Antiproliferative Actins in Fibroblast Cells. *Journal Agriculture Food and Chemistry*, 44 : 1387-1394.
- Lusahaini, Syafri, Muhammad Agus Wibowo, dan Puji Ardiningsih. 2015. Kandungan Total Fenol, Aktivitas Antioksidan, dan Sitotoksik Daun Kedadai. *JKK*, Vol. 4 (2) : 1-5.
- Manikharda, Veny Elfionna Shofi, Benedicta Khrisnarestri Betari, dan Supriyadi. 2023. Effect Shading Intencity on Color,
- Markovic, Ivana, Jelena Illiv, Dragan Markovic, Vojislav Simonovic, dan Nenad Kosanic. 2020. Color Measurement of Food Products Using CIE Lab and RGB Color Space. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, UDC 613.2-026.613: 614.31.
- Mubarok, Fithrul. 2021. *Spektrofotometer : Prinsip dan Cara Kerjanya*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/352291658_Spektrofotometer_Prinsip_dan_Cara_Kerjanya pada Minggu, 6 November 2022 pukul 16.20 WIB.
- Muhandri, Tjahja dan Darwin Kadarisman. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Nadzafah, A. 2019. *Kadar Air*. Diakses dari <https://dspace.uii.ac.id/bitstream/handle/123456789/16319/07.3%20lampiran%203.pdf?sequence=14&isAllowed=y> pada Jumat, 14 Oktober 2022 pukul 14.50 WIB.

- Nawari. 2010. *Analisis Statistik dengan Ms Excel 2007 dan SPSS 17*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Ngatimin, Sri Nur Aminah, Alisda Amalia, Fatmawati, Fauziah Jamaluddin, Suhardi, Jumardi, dan Nurlailah. 2020. *Teknik Pengelolaan Hama dan Penyakit Tanaman Perkebunan*. Yogyakarta : Leutikaprio.
- Nugraheni, Zjhra Vianita, Try Mefirwan Rachman, dan Arif Fadlan. 2022. Ekstraksi Senyawa Fenolat dalam Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*). *Akta Kimia Indonesia*, Vol. 7 (1) : 69-76.
- Nur, Isman M. 2023. *Statistik Dasar Untuk Penelitian Pendidikan*. Sumatera Barat : PT Mafy Media Literasi Indonesia
- Nur, Syamsu, Fitriyanti Jumaetri Sami, Wilda R, Akbar Awaluddin, Mutiara Indah Ayu Afsari. 2019. Korelasi Antara Kadar Total Flavonoid dan Fenolik dari Ekstrak dan Fraksi Daun Jati Putih (*Gmelina arborea Roxb.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Farmasi Galenika*, Vol. 5 (1) : 33-42. DOI : 10.22487/j24428744.2019.v5.i1.1203.
- Nur, Syamsu, Gamaliel Rumpak, Fhahri Mubarak, Megawati, Andi Nur Aisyah, Marwati, Fitriyanti Jumaetri Sami, dan Aisyah Fatmawaty. 2020. Identifikasi dan Penentuan Kadar Katekin dari Seduhan dan Ekstrak Etanol Produk Teh Hijau (*Camelia sinensis L*) Komersial Secara Spektrofotometri UV-Visible. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, Vol. 24 (1) : 1-4.
- Nurdjanah, Siti, Ayu Dian Pratiwi P, dan Tanto Pratondo Utomo. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Saat Proses Blansing Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia, dan Fisik Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol. 17 (2) : 117 – 125.
- Nurhidayati, Dewi dan Warmiati. 2021. *Moisture analyzer Sartorius Type MA 45* Sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin dari Tulang Kelinci. *Majalah Kulit Politeknik ATK Yogyakarta*. Vol. 20 (2).
- Nurmianti, Sapta Raharja, dan Prayoga Suryadarma. 2020. Peningkatan Sifat Fungsional Pati Sagu Melalui Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 30 (2) : 190-197.
- Ohaus. 2022. *Moisture analyzer*. Diakses dari <https://us.ohaus.com/en-US/Products/Balances-Scales/Moisture-Analyzers> pada Jumat, 4 November 2022 pukul 11.16 WIB.
- Picauly, Priscillia dan Gilian Tetelepta. 2017. Karakteristik Fisik Bubur Instan Tersubstitusi Tepung Pisang Tongka Langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 4 (2) : 41-44.
- Pratama, Andi Jaya dan Ainum Nikmati Laily. 2015. Analisis Kandungan Klorofil Gandasuli pada Tiga Daerah Perkembangan Daun yang Berbeda. *Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam*. SP005-035.
- PT Pagilaran. 2021. *Pagilaran*. Diakses dari <https://pagilaran.co.id/> pada Selasa, 2 November 2022 pukul 09.49 WIB.

- Purba, Deasy Handayani, Ichsan Trisutrisno, Dominikus Raditya Atmaka, Andi Eka Yudianto, Yohanes Kristianto, Sanya Anda Lusiana, Yohanes Gamayana Trimawang Aji, Radeny Ramdany, Rasmaniar, Lutfi Yulmiftiyanto Nurhamzah, Dika Betaditya, Windi Indah Fajar Ningsih, Yana Listyawardhani, dan Anwar Lubis. 2022. *Ilmu Gizi*. Medan : Yayasan Kita Menulis.
- Putra, G.P. Ganda, Ni Made Wartini, dan Putu Timur Ina. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Distilasi Cairan Pulpa Hasil Samping Fermentasi Biji Kakao Terhadap Karakteristik Distilat Cuka Fermentasi. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, Vol. 2 (2) : 89-97.
- Putri, Asri Mega. 2016. Aktivitas Ekstrak Etanolik Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) dalam Menghambat Penuaan Sel Melalui *Senescence-Associated Beta-Galactosidase Assay*. Skripsi. Tidak diterbitkan. Fakultas Farmasi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Putri, Karina Dinda, N.L. Ari Yusasrini, dan K.A. Nocianitri. 2021. Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Bubuk Daun Afrika (*Vernonia amygdalina* Delile). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 10 (1) : 77-96.
- Rahayu, Fitri, Christine Jose, dan Yuli Haryani. 2015. Total Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan dari Produk Teh Hijau dan Teh Hitam Tanaman Bangun-Bangun Dengan Perlakuan ETT Rumput Paitan. *JOM MIPA*. Vol. 2 (1) :170-177.
- Raida, Shahfara. 2021. *10 Jenis Teh Hijau Beserta Manfaatnya*. Diakses dari <https://www.briliofood.net/foodpedia/10-jenis-teh-hijau-beserta-manfaatnya-mencegah-berbagai-penyakit-210422o.html> pada Senin, 31 Oktober 2022 pukul 13.38 WIB.
- Rasyida, Annisaa, Yati Rohayati, dan Atya Nur Aisha. 2016. Analisis *True Customer Needs* Produk *Green Tea Chocolate* Berdasarkan Integrasi *Product Quality* dan Model Kano Pada UKM Arafa Tea. *Jurnal Rekayasa Sistem dan Industri*, Vol. 3 (1) : 7-12.
- Ririn, Nurmawati dan Ahmad Usman. 2011. *Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Camera CCD (Charge Couple Device) dan Image Processing*. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/51961> pada Selasa, 2 November 2022 pukul 14.39 WIB.
- RISHI. 2022. *Japanese Green Tea*. Diakses dari <https://journal.rishi-tea.com/japanese-green-tea/> pada Senin, 7 November 2022 pukul 13.51 WIB.
- Rohdiana, Dadan. 2015. *Teh : Proses, Karakteristik, dan Komponen Fungsionalnya*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/286460235_Teh_Proses_Karakteristik_Komponen_Fungsionalnya pada Selasa, 2 November 2022 pukul 13.38 WIB.
- Rohiqi, Hasbi, N.L.A. Yusasrini, dan G.A.K. Diah Puspawati. 2021. Pengaruh Tingkat Ketuaan Daun Terhadap Karakteristik Teh Herbal *Matcha* Tenggulun (*Protium javanicum* Burm.F.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 10 (3) : 345-356.

- Rosita, H. 2018. Tanaman Teh. Diakses dari <http://e-journal.uajy.ac.id/14240/3/BL013562.pdf> pada Senin, 12 September 2022 pukul 13.55 WIB.
- Rusak, Gordana, Ivana Sola, dan Valerija Vujcic Bok. 2021. *Matcha and Sencha Green Tea Extracts With Regard to Their Phenolics Pattern and Antioxidant and Antidiabetic Activity During In Vitro Digestion*. *Journal of Food Science Technology*. Diakses dari <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05086-5> pada Senin, 31 Oktober 2022 pukul 13.42 WIB.
- Sahin, Serpil dan Servet Gulum Sumnu. 2006. *Physical Properties of Foods*. Springer. Turkey.
- Santoso, Umar, Widiastuti Setyaningsih, Andriati Ningrum, Audia Ardhi, dan Sudarmanto. 2020. *Analisis Pangan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Sariwangi. 2018. *Mengenal Proses Pengolahan Teh Hijau*. Diakses dari <https://www.tehsariwangi.com/artikel/mengenal-proses-pengolahan-teh-hijau> pada Kamis, 15 Desember 2022 pukul 15.12 WIB.
- Sarwono, Jonathan. 2014. *Riset Skripsi dan Tesis dengan SPSS 22*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Sato, Dwight, Namiko Ikeda, dan Tomomi Kinoshita. Home-Processing Black and Green Tea (*Camellia sinensis*). *Food Safety and Technology FST-26*.
- Septiadi, A dan W.K. Ramadhani. 2020. Penerapan Metode Anova Untuk Analisis Rata-Rata Produksi Donat, Burger, dan *Croissant* pada Toko Roti Animo Bakery. *Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*. Vol. 1 (2) : 60-64.
- Septiani, Ni Komang Ayu, I Made Oka Adi Parwata, dan Anak Agung Bawa Putra. 2018. Penentuan Kadar Total Fenol, Kadar Total Flavonoid, dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Gaharu. *Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya*, Vol. 12 (1) : 78-89.
- Septianingrum, Enny Rahmawati, R.H. Fitri Faradilla, Riyanti Ekafitri, Susantika Murtin, dan Dayu Dian Perwasari. 2009. *Kadar Fenol dan Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau dan Teh Hitam Komersial*. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/19953/13/BAGIAN%20INTI%20KADAR%20FENOL%20DAN.pdf> pada Minggu, 6 November 2022 pukul 14.51 WIB.
- Shofi, Veny Elfionna. 2021. Pengaruh Peneduh Pada Tanaman Teh (*Camellia sinensis* var. *Assamica*) Klon Gambung Terhadap Profil Komponen Bioaktif *Matcha*. Skripsi. Tidak diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Singh, Vishal, Gurupreet Singh, dan Deepak Kumar Verma. 2014. Processing Technology and Health Benefits of Green Tea. *Popular Kheti*. Vol. 2 (1) : 23-30.
- Soltani, Ahlem, Soufien Azzouz, Hedi Romdhana, Daniel Goujot, dan Mohamed A. El Cafsi. 2021. Multi-response Optimization of Drying Process Parameters for *Laurus Nobilis*. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*. Vol. 22 (2021) 100302.

- Soraya, Noni. 2007. *Sehat dan Cantik dengan Teh Hijau*. Depok : Penebar Swadaya.
- Spiegel, Murray R. 2004. *Statistik*. Jakarta : Erlangga.
- Srihari, Endang dan Farid Sri Lingganingrum. 2021. Teh Hijau Bubuk dari Daun Ashibata Menggunakan Proses *Spray Drying*. *Jurnal Teknik Kimia Universitas Surabaya*. Vol. 16 (1) : 22-28.
- Sudiarto, Fadil. 2008. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Suhartati, Tati. 2017. *Dasar-dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Bandar Lampung : AURA.
- Suharyat, Yayat. 2022. *Metode Penelitian Pendidikan*. Banyumas : Wawasan Ilmu.
- Supriyanto, Purnama Darmadji, dan Iik Susanti. 2014. Studi Pembuatan Teh Daun Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L) Sebagai Minuman Penyegar. *Agritech*, Vol. 34 (4) : 422 -429.
- Sutisna, Icam. 2020. *Statistika Penelitian*. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- Syah, Andi Nur Alam. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Tangerang : PT Agromedia Pustaka.
- Syah, Dahrul. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Thanoza, Haffiz, Devi Silsia, dan Zulman Efendi. 2016. Pengaruh Kualitas Pucuk dan Persentase Layu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Teh CTC (*Crushing Tearing Curling*). *Jurnal Agroindustri Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Bengkulu*. Vol. 6 (1) : 42-50.
- Theppakorn, Theerapong, Atika Luthfiyyah, dan Karnjana Ploysri. 2014. Comparison of The Composition and Antioxidant Capacities of Green Teas Produced From The Assam and The Chinese Varieties Cultivated in Thailand. *Journal of Microbiology, Biotechnology, and Food Sciences*. Vol. 3 (5) : 364-370.
- Tingginehe, Rosmin M dan Tiurma PT Simanjuntak. 2022. *Modul 1 Dasar Dasar Teknologi Pangan*. Sumatera Barat : CV. AZKA PUSTAKA.
- TMS. 2019. *Meter Aqualab Pawkit*. Diakses dari <https://www.tms-lab.com/product/portable-water-activity-meter-aqualab-pawkit/> pada Jumat, 4 November 2022 pukul 12.26 WIB.
- Tongsai, Saynamphung, Anuvat Jangchud, Kamolwan Jangchud, Vichai Haruthaithanasan, Piyaporn Chueamchaitrakun. 2020. Descriptive sensory analysis of Chinese and Assam drinking green teas from Thailand influences by varying durations of rolling and pan-firing processes. *Agriculture and Natural Resources*, Vol. 54 (5) : 537-544.
- Tongsai, Saynamphung, Kamolwan Jangchud, Anuvat, Jangchud, Benjarat Tepsongkroh, Sumitra Boonbumrung, dan Witoon Prinyawiwatkul. 2022. Relationship between sensory and chemical properties of Assam green teas under different pan-firing and rolling time conditions. *International Journal of Food Science and Technology*, Vol. 57 (5) : 3116-3127.

- Wahana Komputer. 2009. *Solusi Mudah dan Cepat Menguasai SPSS 17.0 untuk Pengolahan Data Statistik*. Jakarta : PT Alex Media Komputindo.
- Walpole, Ronald E. 1995. *Pengantar Statistika*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wang, Huifang, Meng Tao, Hui Zhang, Shuhua Cheng, Lan Zhang, dan Zhengquan Liu. 2020. The mechanism on decreasing the microbiological contamination of superfine green tea powder by ball milling. *Food Science and Technology*, 134 (2020) 109966. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109966>
- Wilson, Matt. 2019. *Matcha Market Size, Emerging Trends, Sales Price, Revenue, Demand-Supply, Growth, Lifestylr, Ingredients, Industry Share, Gross-Margin, and Forecast by 2019-2024*. Diakses dari <https://news.marketersmedia.com/matcha-market-size-emerging-trends-sales-price-revenue-demand-supply-growth-lifestyle-ingredients-industry-share-gross-margin-and-forecast-by-2019-2024/512884> pada Senin, 12 Desember 2022 pukul 14.42 WIB.
- Winarto, H. 2018. *Aktivitas Air*. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/16663/6/10.95.0006%20HENDRA%20WINARTO%201.52%25.BAB%20V.pdf> pada Senin, 19 Juni 2023 pukul 01.09 WIB.
- Wulandari, Riska dan Soraya Rahmanisa. 2016. Pengaruh Ekstrak Teh Hijau terhadap Penurunan Berat Badan pada Remaja. *Majority*. Vol. 5 (2) : 106-111.
- Yamamoto, Takehiko, Lekh Raj Juneja, Djoing-Chi Chu, dan Mujo Kim. 1997. *Chemistry and Applications of Green Tea*. CRC Press. New York.
- Yang, Yanqin, Jialing Xie, Jiayu Chen, Yuliang Deng, Shuai Shen, Jinjie Hua, Jinjin Wang, Jiayi Zhu, Haibo Yuan, dan Yongwen Jiang. 2022. Characterization of N,O-heterocycles in green tea during the drying process and unraveling the formation mechanism. *Food Control*. Vol. 139 (2022) 109079.
- Yousf, Nargis, Fiza Nazir, Rehana Salim, Hafiza Ahsan, dan Adnan Sirwal. 2017. Water Solubility Index and Water Absorption Index of Extruded Product from Rice and Carrot Blend. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. Vol. 6 (6) : 2165-2168.
- Yulianis, Eka Fitriani, dan Mukhlis Sanuddin. 2020. Penetapan Kadar Polifenol Ekstrak dan Fraksi Kulit Pinang (*Areca catechu L.*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*. Vol. 2 (2) : 65-72.
- Zambrano, Marina Vera, Baishali Dutta, Donald G. Mercer, Heather L. Maclean, dan Marianne F. Touchie. 2019. Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing contries : A Review. *Trends in Food Science and Technology*. Vol. 88 (2019) 484-496.
- Zeng, Lanting, Xuwen Wang, Yinyin Liao, Dachuan Gu, Fang Dong, dan Ziyin Yang. 2019. Formation Of and Changes in Phytohormone Levels in Response to Stress During the Manufacturing Process of Oolong Tea (*Camellia sinensis*). *Postharvest Biology and Technology*. Vol. 157 (2019) : 1-8.
- Zulkarnain, Zanjabil. 2022. *Sistem Monitoring Pelayuan Teh Hijau Berbasis Internet of Things (IoT)*. Skripsi. Teknik Informatika Universitas Komputer Indonesia. Bandung.