

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. (2013). Pengukuran warna produk pangan. *Majalah Foodreview*, 8 (8), 52-58.
- Anonim. (2022). *Matcha* Market By Source, By Grade Type (Ceremonial, Classic, Café, Culinary), By Application (Regular Tea, *Matcha* Beverages, Food, Personal Care), By Sales Channel (Direct Sales, Indirect Sales), and By Region Forecast to 2030. Dalam <https://www.emergenresearch.com/industry-report/matcha-market#:~:text=The%20global%20matcha%20market%20size,10.9%25%20during%20the%20forecast%20period>. Diakses pada 26 Desember Pukul 22.13 WIB.
- Arfi, F., & Ummah, A. (2019). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *AMINA*, 1(2), 67-71.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2022). *Produksi Teh Nasional 2017-2021*. Diakses dari <https://www.bps.go.id/>. Diakses pada 26 Desember 2022.
- Badiwal, S., & Jain, N. K. (2022). Effect of Temperature in Cryo-grinding on Physio-chemical Parameters of Turmeric Powder. *International Journal of Innovative Research in Science Engineering and Technology* 11(10):12
- Biro Kemenko Perekonomian. (2022). *Kolaborasi dan Sinergi Untuk Tingkatkan Produksi dan Daya Saing Teh Indonesia*. Diakses dari: <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/3950/kolaborasi-dan-sinergi-untuk-tingkatkan-produksi-dan-daya-saing-teh>

[indonesia#:~:text=Produksi%20teh%20Indonesia%20berada%20di,138.323](#)

[%20ton%20pada%20tahun%202020](#). Diakses pada 24 Januari 2023.

Budianto, U. M., & Fadhilah, T. M. (2022). Utilization of noni fruit (*Morinda citrifolia* L) and green tea (*Camellia sinensis*) on herbal tea drinks for diabetes mellitus. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 9(2), 57-67.

Dadheech, S., & Jain, N. K. (2022). Effect of Temperature in Cryo-grinding on Physio-Chemical Parameters of Garlic Powder.

Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.

dePlantation. (2021). Analisis Kinerja dan Prospek Komoditas Teh, Jakarta: Radar dePlantation.

Dincer, E. İ., & Temiz, H. (2023). Investigation of physicochemical, microstructure and antioxidant properties of firethorn (*Pyracantha coccinea* Roemer var. Lalandi) microcapsules produced by spray-dried and freeze-dried methods. *South African Journal of Botany*, 155, 340-354.

Ghodki, B.M. and Goswami, T.K. (2019). Modeling of granular heat transfer in cryogenic grinding system: Black pepper seeds. *Chemical Engineering Research and Design*, 141, pp.302-316.

Horie, H., Ema, K. and Sumikawa, O. (2017). Chemical components of *Matcha* and powdered green tea. *J. Cook. Sci. Jpn*, 50, pp.182-188.

- Indrayati, F., Utami, R., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan ph fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4).
- Jay, A., Young. (2003). Chemical Laboratory Information Profile. *Journal of Chemical Education*, 80(10).
- Johnson, Lee. (2020). How to Convert RPM to Linear Speed. Dapat diakses di: <https://sciencing.com/convert-rpm-linear-speed-8232280.html>. Diakses pada 14 Juli 2023.
- Junghare, H., Hamjade, M., Patil, C., Girase, S. B., & Lele, M. M. (2017). A Review on cryogenic grinding. *International Journal of Current Engineering and Technology*, 7, 420-423.
- Kim, J. M., Kang, J. Y., Park, S. K., Han, H. J., Lee, K. Y., Kim, A. N., ... & Heo, H. J. (2020). Effect of storage temperature on the antioxidant activity and catechins stability of *Matcha* (*Camellia sinensis*). *Food science and biotechnology*, 29, 1261-1271.
- Kochman, J., Jakubczyk, K., Antoniewicz, J., Mruk, H., & Janda, K. (2020). Health benefits and chemical composition of *matcha* green tea: A review. *Molecules*, 26(1), 85.
- Ku, K. M., Choi, J. N., Kim, J., Kim, J. K., Yoo, L. G., Lee, S. J., ... & Lee, C. H. (2010). Metabolomics analysis reveals the compositional differences of shade grown tea (*Camellia sinensis* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(1), 418-426.

- Kumar, A., Chandra, B. H., Sunil, S., & Kulkarni, G. V. (2021). Application of cryogenics in grinding of spices for value addition: A Review. *NVEO-NATURAL VOLATILES & ESSENTIAL OILS Journal/ NVEO*, 10580-10593.
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. G. N. A. (2020). Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian). Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*, 8(2).
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma Longa*) dengan alat pengering electrical oven. *METANA*, 13 (2), 37–44.
- Lindani, A. (2016). Perbandingan pengukuran kadar air metode moisture analyzer dengan metode oven pada produk biskuit sandwich cookies di Pt Mondelez Indonesia Manufacturing.
- Liu, H., Zeng, F., Wang, Q., Ou, S., Tan, L., & Gu, F. (2013). The effect of cryogenic grinding and hammer milling on the flavour quality of ground pepper (*Piper nigrum* L.). *Food Chemistry*, 141(4), 3402-3408.
- Luo, Y., Zhang, Y., Qu, F., Qian, W., Wang, P., Zhang, X., & Hu, J. (2023). Variations of main quality components of *matcha* from different regions in the Chinese market. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1153983.
- Matarani, F., Mursalin, M., & Gusriani, I. (2019). Pengaruh penambahan konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu kopi instan dari bubuk kopi robusta

- (*Coffea canephora*) dengan Menggunakan Vacum Dryier. *Prosiding SEMIRATA BKS-PTN Wilayah Barat Bidang Ilmu Pertanian*, 1(1), 922-941.
- Meghwal, M., & Goswami, T. K. (2014). Effect of grinding methods and packaging materials on fenugreek and black pepper powder quality and quantity under normal storage conditions. *International Journal of Agricultural and Biological Engineering*, 7(4), 106-113.
- Muhammad, M., Kusuma, I. B., Hakim, L. A. R., Ningsih, E. S., & Suyatman, S. (2015). Cryogenic Powdering Machine with Fuzzy Logic System. In *Pekan Ilmiah Mahasiswa Nasional Program Kreativitas Mahasiswa-Teknologi 2014*. Indonesian Ministry of Research, Technology and Higher Education.
- Novidiyanto, N., & Sutyan, S. (2022). Karakteristik Kimia dan Aktifitas Antioksidan Teh Hijau Tayu dari Provinsi Bangka Belitung dan Teh Hijau Komersial. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(1 Juni), 74-81.
- Prabowo D., M. (2018). Analisis Pengaruh Kecepatan dan Massa Beban Pada *Conveyor Belt* terhadap Kualitas Pengemasan dan Kebutuhan Daya dan Arus Listrik di Bagian Produksi PT. Indopintan Sukses Mandiri Semarang. *Jurnal Tugas Akhir Universitas Muhammadiyah Semarang*, 1-12.
- Prawira-Atmaja, M. I., Harianto, S., & Maulana, H. Shabri, & Rohdiana, D.(2018). Karakteristik Sifat Alir Bubuk Teh Hijau yang Diproses dengan Metode Penepung Berbeda. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 21(2), 85-95.
- Prawira-Atmaja, M. I., Maulana, H., Shabri, G. P. R., Fauziah, A., & Harianto, S. (2021). Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh Dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 43-52.

- Purba, Y. M. S., Yusasrini, N. L. A., dan Nocianitri, K. A. (2021). *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Matcha Daun Tenggulun (Protium javanicum Burm.F.)* Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 10 (3), hal 400-412.
- Puspadina, V. (2020). Formulasi Dan Uji Mutu Fisik Sediaan Body Scrub Serbuk Teh Hijau (*Camellia sinensis L.*). *AFAMEDIS*, 1(2), 64-78.
- Rizqi, F. A. (2019). *Karakteristik Mutu Fisik, Kimia Dan Sensori Tempe Bacem Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Hasil Variasi Lama Pemasakan Dan Jenis Pengemas* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember).
- Rohiqi, H., Yusasrini, N. L. A., & Puspawati, G. A. K. D. (2021). Pengaruh tingkat ketuaan daun terhadap karakteristik teh herbal *matcha* tenggulun (*protium javanicum burm. f.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 345-356.
- Rusnayanti, Yunita. (2018). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (Theobroma cacao L.)*. (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Shofi, V. E., & Betari, B. K. (2023). Effect shading intensity on color, chemical composition, and sensory evaluation of green tea (*Camelia sinensis var Assamica*). *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).

- Topuz, A., Dinçer, C., Torun, M., Tontul, I., NADEEM, H. Ş., Haznedar, A., & Özdemir, F. (2014). Physicochemical properties of Turkish green tea powder: effects of shooting period, shading, and clone. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 38(2), 233-241.
- Yin, J., Gao, Y., Li, R., Wang, Y., Feng, Z., Li, M., & Fu, Z. (2022). 2 Tea Food Productions. *Tea as a Food Ingredient: Properties, Processing, and Health Aspects*, 15.
- Y. Pang. (2010). Intelligent Belt Conveyor Monitoring and Control. *Netherlands Trail Research School*, 978-90-134-9.
- Yulviani, T. S., Junaedi, E. C., & Lubis, N. (2022). Potensi Nitrogen Cair dalam Mempertahankan Kualitas Vitamin C dan Kadar Air pada Buah Beku: Review: Potential of Liquid Nitrogen in Maintaining Vitamin C Quality and Water Content of Frozen Fruit. *Jurnal Sains dan Kesehatan (J. Sains Kes.)*, 4(5), 534-539.