

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisewojo. 1982. *Bercocok Tanam Daun Teh*. Aditya Media: Yogyakarta.
- Adri, Delvi dan Wikanastris Hersoelistyorini . 2013. *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (Annona muricata Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 07
- Ahmad, Usman. 2009. *Pengolahan Teh*. <http://web.ipb.ac.id/~usmanahmad/Pengolahanteh.htm>.
- Aji M. 2011. *Pengelolaan pemangkasan tanaman teh (Camellia sinensis (L.) O. Kuntze) di PT. Perkebunan Rumpun Sari Kemuning Karanganyar, Jawa Tengah*. Skripsi. Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Alamsyah, Andi Nur. 2006. *Taklukan Penyakit Dengan Teh Hijau*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Ardheniati, M. 2008. *Kinetika Fermentasi Pada Teh Kombucha Dengan Variasi Jenis Teh Berdasarkan Pengolahannya*. Skripsi. UNS. Surakarta
- Balentine DA and Paerau-Robinson. 1998. *Tea as a source of dietary antioxidants with a potential role in prevention of chronic diseases. Di dalam: MazzaG and Oomah BD (eds.). Herbs, Botanicals, and Tea*. USA: CRC Press, pp 265-288.
- Balitri (Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar). 2012. *Mengenal 4 Macam Jenis Teh*. <http://balitri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/159-mengenal-4-macam-jenis-teh>.
- Bijaksana, M.I. 2012. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Teh Hitam (Camellia sinensis) Serta Proses Pencernaan In Vitro terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase*. Skripsi. IPB. Bogor
- Bokuchava, M. A., and N. I. Skobeleva. 1969. *The Chemistry and Biochemistry of Tea and Tea Manufacture*. Advances in Food Research. Vol.17 Academic Press. New York: page 235-264.
- Christian, J.H.B. 1980. *Reduced water activity*. p. 79–90. In J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C. Baird-Parker, F.L. Brian, J.H.B. Christian, D.S. Clark, J.C. Olson Jr., and T.A. Roberts (Eds.). *Microbial Ecology of Foods*. Academic Press, New York.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.

- Ghozali, Imam. 2009. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro Vol 100-125. Semarang
- Harler, C.R. 1964. *The Culture and Marketing of Tea*. 3rd - Oxford University. New York, Bombay, London.
- Husna, Izzul. 2008. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Pengemasan Terhadap Kesegaran Brokoli*. Skripsi. UIN Malang
- Kusumaningrum, Ria, dkk. 2013. *Karakteristik Dan Mutu Teh Bunga Lotus (Nelumbo nucifera)*. Jurnal Fitech Volume 2 No.1. Universitas Sriwijaya.
- Maulida, S. O. 2010. *Uji Efektivitas dan Fotostabilitas Krim Ekstrak Etanol 70% Teh Hitam (Camellia sinensis L.) sebagai Tabir Surya Secara In Vitro*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan.
- Panuju, D. T. 2008. *Teh dan Pengolahannya*. [http://www.dtp\\_tepadu.co.id](http://www.dtp_tepadu.co.id).
- Rahmawan, Obin. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Direktorat Pendidikan Kejuaraan. Jakarta.
- Robert, E. A. H. 1959. *Theaflavin and Thearubigin*. Two and a Bud, Vol. 6 No.1, The Tea Research association Tocklai Experimental Station. Assam: page 12-14.
- Robert, E. A. H., and R. F. Smith. 1961. *Spectrophotometric Measurements of Theaflavin and Thearubigin in Black Tea Liquor in Assesment of Quality in Teas*. Analyst. Vol.86 page 169-171.
- Rohdiana, D. 2006. *Menyeduh Teh dengan Baik, Benar dan Menyehatkan*. <http://www.pikiranrakyat.com.cetak/2006.122006/07/cakrawala/lainnya.02.htm>.
- Safrizal, Refli. 2010. *Kadar Air Bahan*. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Said, Muhammad Irfan, dkk. 2011. *Karakteristik Gelatin Kulit Kambing Yang Diproduksi Melalui Proses Asam Dan Basa*. Jurnal Agritech. Volume 31 No.3. UGM.
- Shahidi, Fereidoon and marian Nacz. 1995. *Food Phenolics : Sources-Chemistry-Effects-Applications*. Technomic Publishing Company Inc
- Somatri, Ratna dan Tanti K. 2011. *Kisah Dan Khasiat Teh*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Subiyantoro. 2011. *Teknologi pengolahan teh*. Praktik Lapangan. Institut Pertanian Bogor. (tidak dipublikasikan).

- Supriyanto, dkk. 2014. *Studi Pembuatan Teh Daun Tanaman Kakao (Theobroma cacao L) Sebagai Minuman Penyegar*. Jurnal Agritech. Volume 34 No.4. UGM.
- Suyatma, Nugraha E. 2009. *Analisis Warna*. Anpang+Lanjut+-+Analisis+Warna+2009+NES.ppt [11 Maret 2011]. Dalam: Nurmawati, Ririn. 2011. Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Kamera CCD (*Charge Coupled Device*) Dan *Image Processing*. Skripsi. IPB.
- Syarifuddin dan Rati Tarpono. 2018. *Uji Efikasi Berbagai Dosis Pupuk Kotoran Hewan Dan Volume Air Terhadap Pertumbuhan Bibit Klon S-1 Tanaman Kakao (Theobroma Cacao L.)*. Jurnal Biology Science & Education. Volume 7 No.2. FITK IAIN.
- Tanaka T, Matsuo Y, Kouno I. 2009. *Chemistry of Secondary Polyphenols Produced during Processing of Tea and Selected Foods*. Int J Mol Sci. Vol. 11: 14-34.
- Ullah, M.R., 1991. Tea. Di dalam Fox PF (ed.). *Food Enzymology* Volume 2. London and New York: Elvisier Applied Science: 163-177.
- Wackerley, D.D., Mendenhall, W., Scheaffer, R. L., (2008), *Mathematical statistics with applications, Thompson Brooks/Cole, USA*. Dalam: Fajrin, J., Zhuge, Y., Bullen, F., Wang, H., *Flexural strength of sandwich panel with lignocellulosic composites intermediate layer-a statistic approach*. International Journal of Protective Structures 2 (2011), p. 452-464.
- Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek pengembangan Kurikulum*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Widiyanto, Mikha Agus. 2013. *Statistika Terapan*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.