

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1992. *“Barrie Qualities Stimulate Aluminium Foil Packaging Growth”*
Foilpak News. The Aluminium Foil Association. Fall.
- Anonim. 2006. *Tea History*. Dalam
http://www.teaconnexions.com/tea_history.html diakses pada 27 Maret
2015 pukul 21:04.
- Anonim. 2015. *SNI Teh*. Diakses dalam [https://acehmillano.wordpress.com/sni-
teh](https://acehmillano.wordpress.com/sni-teh) pada 23 Oktober 2015 pukul 3:31 WIB.
- AOAC. 1995. *Official Method and Analysis of The Association of The Official
Analytical Chemist, 11th Edition*. Washington D.C.
- Arifin, Sultoni. 1994. *Petunjuk Teknis Pengolahan Teh*. Pusat Penelitian The dan
Kina, Gambung, Bogor.
- Arizka, A. A., dkk. 2015. *Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama
Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda*. Dalam Jurnal
Aplikasi Teknologi Pangan 4 (4) 2015.
- ASTM E96. 1995. *Standard Test Methods for Water Vapor Transmission of
Materials*. Washington D.C.
- Bambang, K. 1985. *Adsorpsi Bau Bunga pada Pengolahan Teh Wangi, Pengaruh
Tingkat Penggosongan dan Tingkat Gulung*. Tesis Program Pascasarjana
Universitas Gadjah Mada.
- Bhatia, I.S. 1963. *Chemical Aspect of Green Leaf Processing*. Two and a Bud
(2):28-36, New York.

- BPTK (Balai Penelitian Teh dan Kina). 1998. *Data Negara-negara yang Mengkonsumsi Teh Tiap Tahunnya*. Bandung.
- Brown, W. E., 1992. *Plastics Film for Packaging Technology Application and Process Economics*. Technomic Publishing Co. Inc, London.
- Buckle, K. A., 1987. *A Course Manual in Food Science*. Australian Vicechancellors Committee Wetson Fergusson and Co. Brisbane.
- Christianto, David. 2010. *Kualitas Kontrol Teh Hijau*. Praktik Lapangan. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Chu, D.C., and Juneja, L.R. 1977. *General Chemical Composition of Green Tea and Its Infusion dalam Chemistry and Application of Green Tea*. CRC Press LLC, New York.
- Coles, R., D. Mc Dowell, and M. J. Kirwan, 2003. *Food Packaging Technology*. CRC Press, London.
- Cooke, N. A., 1955. *Know Your Packaging Materials*. American Management Association of Packaging, Series No. 46(3).
- Dasa Indah, Hilda. 2011. *Pendugaan Umur Simpan Produk Cone Es Krim dengan Metode Akselerasi Model Kadar Air Kritis*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Effendi, V. P. 2014. *Distilasi dan Karakterisasi Minyak Atsiri Rimpang Jeringau (Acorus calamus) dengan Kajian Lama Waktu Distilasi dan Rasio Bahan: Pelarut*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.1-8.

- Eskin ,M dan D. Robinson. 2001. *Food Shelf Life Stability:Chemical, Biochemical and Microbial Chages*. CRC Press, Danvers USA.
- Gunarsa D. dan A. Yuyun. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. PT. Agromedia. Jakarta (Dalam <https://www.books.google.co.id/plastik.html> diakses pada 4 September 2015 pukul 12:28).
- Gunawijaya, F.A. 1996. *Penentuan LD-50 Ekstrak Teh Hijau pada Mencit Strain C4H*. Majalah Ilmiah FK Usakti.
- Harper, 1975. *Handbook of Plastik and Elastomer*. New York: Westing House Electric Coporation, Inc.
- Hunterlab, 2016. *Hunter's Lab Colorimetric System*. Diakses dari <http://www.hunterlab.com/images/NEW-Lab-Chart-web.jpg>. Pada hari Kamis, 10 Maret 2016 pukul 20.45 WIB.
- International Tea Committee (ITC). 2003. *Annual Bulletin of Statistics 2003*. International Tea Committee, London.
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Krochta, M., E. Baldwin, dan M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company, Pennsylvania.
- Labuza, T. P., 1984. *Moisture Sorption:Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use*. American Association of Cereal Chemistic, St Paul. Minnesota.

- Mitra, A., 1993. *Fundamentals of Quality Control and Improvement*. Macmillan Publishing Company, New York.
- Mukhtar H., Ahmad N., 1999. *Green Tea in Chemoprevention of Cancer*. Dalam *Jurnal Toxicology Science*, Volume 52, 111-117.
- Mukhtar H., Ahmad N., 2000. *Tea Polyphenols: Prevention of Cancer and Optimizing Health*. Dalam *Jurnal Am J Clin Nutr* 2000; 71; 1698-1702.
- Musalam Y., Yamanishi T., Suhartika T., and Supria., 1986. *Komposisi Aroma Beberapa Jenis Teh Wangi Indonesia*. Dalam *Buletin Penelitian Teh dan Kina*, Volume 1, Nomor 1, pp. 21-28.
- Oguni, I. 1996. *Green Tea and Human Health*. Japan Tea Exporter's Association Shizuoka Japan.
- Robertson GL. 2010. *Food Packaging and Shelf Life: A Pratical Guide*. CRC Press. Florida.
- Rohdiana, D. 1999. *Evaluasi Kandungan Theaflavin dan Thearubigin pada Teh Kering dalam Kemasan*. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia* 9(1-2):29-32.
- Rohdiana, D. 2006. *Menyeduh The dengan Baik, Benar dan Menyehatkan*. Dalam <http://www.pikiranrakyat.com.cetak/2006.122006/07/cakrawala/lainnya.02.htm>, diakses pada 19 Maret 2016.
- Ross. P.J., 1996. *Taguchi Techniques for Quality Engineering*, 2nd Edition, Mc Graw – Hill Companies Inc., New York.
- Siracusa, Valentina. 2012. *Food Packaging Permeability Behavior: A Report*. Dalam *International Journal of Polymer Science* Vol. 2012, ID Artikel 302029, Hindawi Publishing Corporation.

- Soekarto, T. S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bhratara Karya Aksana, Jakarta.
- Subiyantoro. 2011. *Teknologi Pengoalahan Teh*. Praktik Lapangan. Institut Pertanian Bogor.
- Supriyadi, Ir. MSc., 1999. *Dasar Pengemasan*. FTP UGM, Yogyakarta.
- Suryaningrum, R.D., Sulthon, M., Prafiadi, S dan Maghfiroh, K. 2007. *Peningkatan Kadar Tanin dan Penurunan Kadar Klorin sebagai Upaya Peningkatan Nilai Guna The Celup*. Program Kreativitas Mahasiswa. Penulisan Ilmiah. Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Syarief R. 1990. *Peranan Pengemasan dalam Mempertahankan Mutu Pangan*. Pusat Pengembangan Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R., S. Santausa, S. I. Budiwati. 1998. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Penerbit Buku Kedokteran ARCAN, Jakarta.
- Syarief, R., S.Santausa, St.Ismayana B. 2013. *Handbook Kemasan Kertas*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Taguchi, Genichi. *et. all.*2005. *taguchi's Quality Engineering Handbook*. John Wiley and Sons, Inc. ASI Consulting Group, LLC. Livonia. Michigan.
- Togari N., Kobayashi A. and Aishima T., 1995. *Relating Sensory Properties of Tea Aroma to Gas Chromatographic Data by Chemometric Calibration Methods*. Dalam Food Research International. Volume 28/5: 485-493.

USDA, NRCS, 2004. *The Plants Database, Version 3.5* (<http://plants.usda.gov>).

National Plant Data Center, Baton Rouge, Los Angeles USA.

Yang C.S. and Wang Z.Y., 1996. *The Chemistry of Tea*. Dalam
<http://www.teatalk.com> diakses pada 27 Maret 2015 pukul 21:26.