

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2018). Pengelolaan Data Analisis Pangan. *Pang4411/Modul 1 1.3, 1 .1.3*(Net-Work Science .), 1.1-1.39.
- Andriani, M., Ananditho, B. K., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik Dan the Influence of Drying Temperature To Physical and Sensory Characteristic of Overripe Tempeh Flour. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2), 95–101.
- Antara, N. S. (2011). *Fermentasi pada Pengolahan Teh*. Faculty Of Agricultural Teknologi Udayana University.
- Ayu, D. F., Wirzan, A., & Hamzah, F. (2018). Addition of Red Ginger Powder (*Zingiber officinale* Rosc.) in Making Herbal Tea of Avocado Leaf (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(2), 117–129. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i2.1200>
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Statistik Teh Indonesia* (S. S. T. Perkebunan (ed.)). BPS RI/BPS – Statistics Indonesia.
- Badan Standarisasi Indonesia. (2016). *Teh Hitam*. Badan Standarisasi Nasional.
- Baldwin, E. A., & Hagenmaier, R. D. (2011). Introduction. In *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality, Second Edition*. <https://doi.org/10.1201/b11082-2>
- Barus, W. B. J. (2019). Pengaruh lama fermentasi dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk kopi. *Wahana Inovasi*, 8(2), 111–115. [file:///C:/Users/Asus/Downloads/2137-5223-1-SM \(1\).pdf](file:///C:/Users/Asus/Downloads/2137-5223-1-SM%20(1).pdf)
- Christalisana, C. (2018). Pengaruh Pengalaman Dan Karakter Sumber Daya Manusia Konsultan Manajemen Konstruksi Terhadap Kualitas Pekerjaan Pada Proyek Di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Fondasi*, 7(1), 87–98. <https://doi.org/10.36055/jft.v7i1.3305>
- Damayanthi, E., Kusharto, C. M., Suprihatini, R., & Rohdiana, D. (2008). Studi Kandungan Katekin Dan Turunannya Sebagai Antioksidan Alami Serta Karakteristik Organoleptik Produk Teh Murbei Dan Teh Camellia-Murbei. *Media Gizi & Keluarga*, 32(1), 95–103.
- Dulloo, A. G., Seydoux, J., Girardier, L., Chantre, P., & Vandermander, J. (2000). *Dulloo 2000 Green tea and thermogenesis. interactions between catechin-polyphenols, caffeine and aympathetic activity*. 252–258.
- Eviza, A. (2021). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Daun Gambir (*Uncaria Gambir* Roxb.). *Agroplanta: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya Dan Pengelolaan Tanaman Pertanian Dan Perkebunan*, 10(1), 50–58. <https://doi.org/10.51978/agro.v10i1.249>
- Fajriah, S., Darmawan, A., Sundowo, A., & Artanti, N. (2007). Isolasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Etil Asetat Daun Benalu *Dendrophthoe pentandra* L. Miq yang Tumbuh pada Inang Lobi-Lobi. *Jurnal Kimia Indonesia*, 2(1), 17–20.
- Friedman, M., & Jürgens, H. S. (2000). Effect of pH on the stability of plant phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48(6), 2101–2110. <https://doi.org/10.1021/jf990489j>
- Gramza, A., Pawlak-Lemańska, K., Korczak, J., Wasowicz, E., & Rudzinska, M. (2005). Tea extracts as free radical scavengers. *Polish Journal of Environmental Studies*, 14(6), 861–867.

- Hawa, L. C., Wigati, L. P., & Indriani, D. W. (2020). Analisa Sifat Fisik Dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda. *Agrointek*, 14(1), 36–44. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6156>
- Hayati, E. K., Budi, U. S., & Hermawan, R. (2012). Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.): Pengaruh Temperatur Dan pH. *Jurnal Kimia*, 6(2), 138–147.
- Hegarty, V. M., May, H. M., & Khaw, K. T. (2000). Tea Drinking And Bone Mineral Density In Older Women. *American Journal of Clinical Nutrition*, 71(4), 1003–1007.
- Hudi, L., Budiandari, R. U., & Sari, L. N. I. (2023). Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Termodifikasi Metode Fermentasi. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 98–104. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3678>
- Hur, S. J., Lee, S. Y., Kim, Y. C., Choi, I., & Kim, G. B. (2014). Effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods. *Food Chemistry*, 160, 346–356. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.03.112>
- Hussain, S., Anjum, F. M., Butt, M. S., & Sheikh, M. A. (2008). Chemical composition and functional properties of flaxseed (*Linum usitatissimum*) flour. *Sarhad J Agric*, 24(4), 649–653.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2019). The Effect of Drying Duratio on The Characteristics of Chemical and Color Functional Drink of Coffee Skintea (Cascara) in Packaging Bag. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38–43. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Indrayudha, P., Wiyarti, D., & Munawaroh, R. (2013). Aktivitas Antibakteri Fraksi Metanol Ekstrak Etanol Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis* (L.) O.K) Terhadap *Streptococcus mutans* DAN *Lactobacillus Acidophilus* Serta Bioautografinya. *Naskah Publikasi Fkultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Ismarani. (2012). Potensi Senyawa Tannin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan Ismarani Abstract menjadi hydrolyzable tannin dan condensed tannins (proanthocyanidins). *Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*, 3(2), 46–55.
- Jabnabillah, F., & Margina, N. (2022). Analisis Korelasi Pearson Dalam Menentukan Hubungan Antara Motivasi Belajar Dengan Kemandirian Belajar Pada Pembelajaran Daring. *Jurnal Sintak*, 1(1), 14–18. <https://journal.iteba.ac.id/index.php/jurnalsintak/article/view/23%0Ahttps://journal.iteba.ac.id/index.php/jurnalsintak/article/download/23/23>
- Jankun, J., Al-Senaidy, A., & Skrzypczak-Jankun, E. (2012). Can drinking black tea fight diabetes: Literature review and theoretical indication. *Central-European Journal of Immunology*, 37(2), 167–172.
- Kartiko, H., & Fanani, M. Z. (2021). Pengaruh Perbedaan Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Kelapa Sawit dengan Metode Oven-Dried. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 13–15. <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9702>
- Lelita, D. I., Rohadi, R., & Putri, A. S. (2013). Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong Dan Teh Putih Dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 13(1), 15. <https://doi.org/10.26623/jtph.v13i1.2372>

- Lenore, A., Weiqing, L., & David, E. (2009). Green and black tea consumption and risk of stroke: A meta-analysis. *Stroke*, 40(5), 1786–1792.
- Liang, C., & Zeno, A. (2012). *Global Tea Breeding: Achievements, Challenges and Perspectives*.
- Liem, J. L., & Marina, M. H. (2021). Pengaruh Umur Daun Teh Dan Waktu Oksidasi Enzimatis Terhadap Kandungan Total Flavonoid Pada Teh Hitam (*Camellia sinesis*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(1), 41–48. <http://dx.doi.org/10.23960/jtep-l.v10.i1.41-48>
- Liu, G., & Huang, X. H. (2014). Effects of tea intake on blood pressure: A meta-analysis of randomised controlled trials. *British Journal of Nutrition*, 112(7), 1043–1054.
- Lumay, G., Boschini, F., Traina, K., Bontempi, S., Remy, J. C., Cloots, R., & Vandewalle, N. (2012). Measuring the flowing properties of powders and grains. *Powder Technology*, 224, 19–27. <https://doi.org/10.1016/j.powtec.2012.02.015>
- Milenković, S. M., Zvezdanović, J. B., Anđelković, T. D., & Marković, D. Z. (2012). The Identification Of Chlorophyll And Its Derivatives In The Pigment Mixtures: Hplc-Chromatography, Visible And Mass Spectroscopy Studies. *AP Australian Printer Magazine*, 1(1), 16–24.
- Natarajan, K. (2009). *Tannase : A Tool For Instantaneous Tea*. 3(1).
- Permana, A. W., Widayanti, S. M., Prabawati, S., & Setyabudi, D. A. (2017). Sifat Antioksidan Bubuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Instan Dan Aplikasinya Untuk Minuman Fungsional. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 88. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.88-95>
- Pratama, G. Y., Putri, D. N., Saati, E. A., & Daniel, R. (2022). Perubahan Karakteristik Fisik Teh Hitam Selama Oksidasi Enzimatis Pada Proses Penggilingan CTC. *VIABEL: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 16(1), 41–51.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. *Foodreview Indonesia*, 10(8), 34–37.
- Samanta, T., Cheeni, V., Das, S., Roy, A. B., Ghosh, B. C., & Mitra, A. (2015). Assessing biochemical changes during standardization of fermentation time and temperature for manufacturing quality black tea. *Journal of Food Science and Technology*, 52(4), 2387–2393. <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1230-5>
- Sari, D. K., Affandi, D. R., & Prabawa, S. (2020). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 68–77. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.36160>
- Sari, H. P. (2019). Pengaruh Jenis Daun dan Konsentrasi Seduhan Teh Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dampit Terhadap Daya Luruh Kalsium Oksalat Secara In Vitro.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia (APPTI).
- Sekarini, G. A. (2011). *Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tannin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh Hijau (Camellia Sinensis L.)*.
- Sintyadewi, P. R., & Widayani, I. A. P. A. (2021). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Flavonoid Dan Uji Organoleptik Kombucha Teh Hitam Dan Infusa Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific*

Journal of Food Technology), 8(2), 72–77.

- Sriyadi, B. (2012). Seleksi klon teh assamica unggul berpotensi hasil dan kadar katekin tinggi. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 15(1), 1–10.
- Syaipulloh, M. (2011). *Statistik Teh Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Tanjung, R., Hamzah, F., & Efendi, R. (2016). Fermentation Time On The Quality Of The Tea Leaves Of The Soursop (*Annona muricata* L .). *JOM Faperta UR*, 3(2), 1–9.
- Utami Dewi, N., Wrasati, L., & Anom Yuarini, D. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Dengan Oven Drier Terhadap Karakteristik Teh Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 1–12.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia* ., 3(2), 59–68.
- Widyaningrum, N. (2013). Epigallocatechin-3-Gallate (EGCG) Pada Daun Teh Hijau Sebagai Anti Jerawat. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 17(3), 95–98.
- Wijanarko, A., Mursid, A., Suryani, I., & Siswanti, T. (2012). Hubungan Anemia dengan Pengetahuan Gizi, Konsumsi Fe, Protein, Vitamin C, dan Pola Haid pada Mahasiswa Putri. *Mgmi*, 4(1), 51–58.
- Yamin, M., Dewi, F. A., & Faizah, H. (2017). Lama Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–15.
- Yoga, I. G. A. A., Kencana, P. K. D., & Sumiyati. (2022). Pengaruh Lama Fermentasi Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa Nigrociliata* Buse-Kurz). In *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)* (p. 10).
- Yusuf. (2010). Industri Pengolahan Teh Hitam PT. Pagilaran (Quality Control). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(1).
- Zhen, Y., Chen, Z., Cheng, S., & Chen, M. (2002). *Bioactivity and Therapeutic Potential* (Vol. 1). Taylor & Francis.