

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. H., & Suhartini. (2023). *Analisis SWOT dan AHP untuk Menentukan Strategi Pengembangan Dalam Persaingan Usaha (Studi Kasus: UD. Duta Sumber Ayam Niaga)*. 9(2), 211–220.
- Abudureheman, B., Yu, X., Fang, D., & Zhang, H. (2022). Enzymatic Oxidation of Tea Catechins and Its Mechanism. *Molecules* (Basel, Switzerland), 27(3). <https://doi.org/10.3390/molecules27030942>
- Agriculture, U. S. D. of. (2017). *Plants Database*. U.S. Department of Agriculture, Natural Resources Conservation Service. <https://plants.usda.gov/>.
- Agrikan. (2020). *Teh Putih, Hijau, Oolong, dan Hitam*. Diakses dari <https://agrikan.id/teh-putih-hijau-oolong-dan-hitam/>. Diakses pada 14 Juli 2026.
- Ahmed, S., Orians, C. M., Griffin, T. S., Buckley, S., Unachukwu, U., Stratton, A. E., Stepp, J. R., Robbat, A. J., Cash, S., & Kennelly, E. J. (2014). Effects of water availability and pest pressures on tea (*Camellia sinensis*) growth and functional quality. *AoB PLANTS*, 6(0). <https://doi.org/10.1093/aobpla/plt054>.
- Andasuryani, A. (2024). Rapid Prediction of Moisture and Ash Content in Sungkai Leaves Herbal Tea (*Peronema canescens* Jack.) using NIR Spectroscopy. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 12(3), 301–313.
- Andriyani, M., Harianto, S., Prawira, A. I., Lestari, P. W., Shabri, Maulana, H., & Putri, S. H. (2022). *Laju Penurunan Kadar Air dan Nilai Karakteristik Fisik Berdasarkan Sistem Pengeringan Akhir pada Pengolahan Teh Hijau*. 16(2), 69–74. <https://doi.org/10.24198/jt.vol16n2.1>

Anggraini, T. (2017). *Proses dan manfaat teh*. Erka.

Annisa, W. N., & Suyanto, A. (2024). Analisis Pengendalian Mutu Petikan, Kadar Air dan Sensori Teh Hitam PT Pagilaran Menggunakan Statistical Process Control (SPC). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(2), 85–94.

Antary, P. S. S., Ratnayani, K., & Laksmiwati, A. (2013). Nilai daya hantar listrik, kadar abu, natrium, dan kalium pada madu bermerk di pasaran dibandingkan dengan madu alami (lokal). *Jurnal Kimia*, 7(2), 172–180.

Ardiyanti, F., & Sita, K. (2022). Analisis Pengendalian Mutu Grade Teh Hijau dengan Metode Statistical Quality Control di Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung Kabupaten Bandung. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 1(1), 28–36.

Atmaja, M. I. P., Maulana, H., Shabri, Riski, G. P., Fauzia, A., & Harianto, S. (2021). *Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh Dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia*. 43–52.

Azalia, N. (2025). *Uji angka lempeng total pada minuman teh*.

Badan Standarisasi Nasional. (1998). *SNI 01-2896-1998-Cara uji cemaran logam dalam makanan*.

Beda, J., Lyngdoh, W., Rajee, L., & Marpna, R. C. (2024). *Assessment of Locally manufactured Tea products collected from selected areas of Meghalaya*. 9(2), 53–63.

Ben-abdallah, R., Shamout, M. D., & Alshurideh, M. (2022). *Business Development Strategy Model Using Efe , Ife And Ie Analysis In A High-Tech Company : An Empirical Study*. 21(2), 1–9.

Creswell, J. W., & Creswell, D. J. (2017). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. Sage publications.

Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.

David, F. (2018). *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts and Cases, Global Edition*,... 16/e 12 Months. Pearson education limited.

David, F. R. (2002). *Manajemen strategis: konsep*.

Eko, W., Amirah, N., Salman, S., Asma, N., Razak, A., Izuan, M., Halmi, E., Wan, J., Yong, H., Maleyki, A., Jalil, M., Burslem, D. F. R. P., & Mahmud, K. (2025). Effects of leaf ages , altitude and clone types on nutrient elements and antioxidant activity of tea (*Camellia sinensis* L . (O) Kuntze) in tropical conditions. *Applied Food Research*, 5(2), 101110. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101110>

Fadhilah, Z. H., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). *Review : Telaah Kandungan Senyawa Katekin dan Epigalokatekin Galat (EGCG) sebagai Antioksidan pada Berbagai Jenis Teh*. 08(01), 31–44.

Faustina, D. R., Gunadi, R., Fitriani, A., & Supriyadi, S. (2022). Alteration of Phenolic and Volatile Compounds of Tea Leaf Extract by Tyrosinase and β -Glucosidase during Preparation of Ready-to-Drink Tea on Farm. *International Journal of Food Science*, 2022, 1977762. <https://doi.org/10.1155/2022/1977762>

Feri Ardiyanti dan Kralawi Sita. (2022). Analisis Pengendalian Mutu Grade Teh Hijau dengan Metode Statistical Quality Control di Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung Kabupaten Bandung. *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 1(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.22302/pptk.jur.jstkv1i1.159>

Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). *Analisis Kadar Air Dan*

Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang. 3(2), 50–54.

Habiburrohman, D., & Sukohar, A. (2018). Aktivitas antioksidan dan antimikrobia pada polifenol teh hijau. *Jurnal Kesehatan Dan Agromedicine*, 5(02), 587–591.

Haq, I. I. (2022). *Pengaruh kualitas produk dan harga terhadap minat beli konsumen pada produk eastwood bandung.* 20(1), 586–598.

Hasibuan, J. S. (2013). Analisis Kontribusi Sektor Industri Terhadap PDRB Kota Medan. *Ekonomikawan: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 13(1).

Hibatullah, A. Y., Asritafriha, L., & Hanifah, S. (2023). Ulasan Ilmiah: Hubungan Resiko Keamanan Pangan dan Kepercayaan Konsumen dalam Rantai Pasok Produk Susu: Relation between Food Safety Risk and Consumer Confidence in the Dairy Product Supply-A Review. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 2(1), 58–68.

Gaspersz, V. (2001). *Total Quality Management*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
<https://books.google.co.id/books?id=L1yzXwAACAAJ>

Indonesia, K. P. R. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices) Institution: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.*

Indonesia, S. N. (2024). *RSNI 9091-5:2024- Pengujian kadar serat kasar dalam pakan dan bahan baku pakan ikan.*

Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. (2016). *Teh hijau.*

Istiqomah, I., & Andriyanto, I. (2018). Analisis SWOT dalam Pengembangan Bisnis (Studi pada Sentra Jenang di Desa

Kaliputu Kudus). *BISNIS: Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam*, 5(2), 363–382.

Jauhar, M. A., & Kusuma, A. M. (2026). Dampak Sertifikasi BPOM dan Sertifikasi Halal Terhadap Loyalitas Konsumen Ditinjau dari Kepercayaan Konsumen Mie Gacoan Kudus. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 12(1), 104–117.

Jay, J.M., Loessner, M.J., & Golden, D.A. (2005). *Modern Food Microbiology* (7th ed.). Springer.

Jayanti, R. D., & Sardanto, R. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pabrik Gula PT. Rejoso Manis Indo. *Prosiding Simposium Nasional Manajemen Dan Bisnis*, 2, 1353–1365.

Kadarisman, D. (1994). Sistem Jaminan Mutu Pangan. *Food Quality Management Systems) Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II. Kerjasama FATETA IPB–PAU Pangan & GIZI IPB Dengan Kantor Meneteri Negara Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan, Bogor, Indonesia.*(in Indonesian).

Kramer, A., & Twigg, B. A. (1966). Fundamentals of quality control for the food industry. (No Title).

Kramer, A., Schwebke, I., & Kampf, G. (2006). How long do nosocomial pathogens persist on inanimate surfaces? A systematic review. *BMC Infectious Diseases*, 6, 130

Kusnandar, M. T., & Wibowo, A. (2010). Manajemen agroindustri. *Kajian Teori Dan Model Kelembagaan Agroindustri Skala Kecil Pedesaan*.

Labuza, T. P. (1980). The effect of water activity on reaction kinetics of food deterioration.

- Lestari, P. W., Putri, S. H., Atmaja, M. I. P., & Pujiyanto, T. (2023). Pengendalian Kualitas pada Proses Pengolahan Teh Hijau Menggunakan Metode Lean Six Sigma. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, Vol 2 No 2 (2023): *Jurnal Sains Teh dan Kina*, 71–85. <https://tcrcjournal.com/index.php/tcrj/article/view/181/155>
- Lukman, A. S., Pertanian, F. T., Food, S. A., & Science, A. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua Food Safety for All. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 152–156.
- Maleke, Z. F. W., Revolta, M., Runtuwene, J., Kamu, V. S., & Kimia, P. S. (2024). Pengaruh Daun Muda dan Daun Tua Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Mutu Teh Herbal Daun Soyogik (*Saurauia bracteosa* DC.). 17(1), 79–86.
- Mardianto, D., Parakkasi, I., & Muthiadin, C. (2025). Peran Sertifikat Halal dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen pada Produk Industri Pangan di Indonesia Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar , Indonesia. 2.
- Marimin, M. N., & Maghfiroh, N. (2010). Application of decision making techniques in supply chain management. *Bogor (ID): IPB Pr.*
- Marimin, M. (2004). Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk. *PT. Grasindo, Jakarta.*
- Maulidina, R., Marlina, E. T., & Utama, D. T. (2023). Mutu Mikrobiologi Produk Olahan Daging Yang Dijual Secara Daring Dari Umkm Di Kota Bandung Microbiological Quality Of Processed Meat Products Sold Online From Msmes In Bandung City. 4(September), 83–100. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i2.47313>
- Najib, A., Malik, A., Ahmad, A. R., Handayani, V., Syarif, R. A., & Waris, R. (2017). Standarisasi Ekstrak Air Daun Jati Belanda Dan Teh Hijau. 4(2), 241–245.

Nasional, B. S. (2016). *SNI 3945:2016 Teh Hijau*.

Nasution, F. H., Hafidza, F. W., Pujiani, N. S., & Bogor, K. (2026). *Analisis Pengendalian Mutu Kadar Air Sebagai Parameter Kualitas Teh Hitam : Tinjauan Literatur Analisis Pengendalian Mutu Kadar Air Sebagai Parameter Kualitas Teh Hitam : Tinjauan Literatur*. 4(3).

Nicholson, W.L., Munakata, N., Horneck, G., Melosh, H.J., & Setlow, P. (2000). Resistance of *Bacillus* endospores to extreme terrestrial and extraterrestrial environments. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*, 64(3), 548–572.

Novidiyanto, & Sutyawan. (2022). *Karakteristik Kimia dan Aktifitas Antioksidan Teh Hijau Tayu dari Provinsi Bangka Belitung dan Teh Hijau Komersial* *Chemical Characteristic of Green Tea “ Tayu ” from Bangka Belitung Province and Green Tea of Commercial*. 2(1), 74–81.

Nuryantiningrum, A., Setiadevi, S., & Utami, S. W. (2024). *Strategi Pemasaran Minuman Herbal Beras Kencur Instan Cap Djawahir Di Cv. Jawahir Mandiri Sejahtera Kecamatan Banyuwangi*. 3, 66–76.

Pearce, J. A., & Robinson, R. B. (2015). *Strategic management: Planning for domestic & global competition. (No Title)*.

Pitt, J.I., & Hocking, A.D. (2009). *Fungi and Food Spoilage* (3rd ed.). Springer.

Prasetiawati, R., Octaviani, V., Soni, D., & Lubis, N. (2023a). *Effect of Processing on Lead (Pb) Contamination in Tea Leaves (Camellia sinensis L . Kuntze) in West Java Tea Plantations Using*. 8(2), 87–94.

Prasetiawati, R., Octaviani, V., Soni, D., & Lubis, N. (2023b).

- Pengaruh Pengolahan terhadap Cemaran Timbal (Pb) pada Daun Teh (*Camellia sinesis* L. Kuntze) di Perkebunan Teh Jawa Barat dengan Menggunakan Metode Spektrometri Serapan Atom (SSA). *EDUFORTECH*, 8(2), 87–94.
- Rachmawati, I. K., Handoko, Y., Rochman, A., & Hidayatullah, S. (n.d.). *IFAS & EFAS - Investigating Evaluation Strategies for Facing SMEs Competition*. 176–184.
- Raharjo, B., Rahayu, W. P., & Hunaefi, D. (2023). Relevansi Budaya Keamanan Pangan dengan Implementasi Teknologi Industri 4.0 di Industri Pangan Indonesia. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 34(2 SE-Research Paper), 152–165. <https://doi.org/10.6066/jtip.2023.34.2.152>.
- Rahman, M. S. (2009). *Food properties handbook*. CRC press.
- Rangkuti, F. (1998). *Analisis SWOT teknik membedah kasus bisnis*.
- Rangkuti, F. (2009). *Mengukur Efektivitas Program Promosi & Analisis Kasus Menggunakan SPSS*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: proses, karakteristik dan komponen fungsionalnya. *Food Review Indonesia*, 10(8), 34–37.
- 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 .)* *The Effect Of Leaves Maturity On Characteristics Of Matcha Tenggulun Herbal Tea (Protium*. 10(3), 345–356.
- Safitri, I., Salman, D., & Rahmadani, R. (2018). Strategi Pengembangan Usaha Kuliner. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(2), 183–194.
- Santoso, I. (2013). *Pengantar Agroindustri*. Malang :UB Press.

- Saragih, B. (2020). *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Deepublish.
- Sari, R. (2015). Kajian Kandungan Senyawa Kimia pada Teh dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(2), 45–52.
- Setyamidjaja, D. (2000). *Teh Budidaya & Pengolahan Pascapanen*. Kanisius.
- Sharma, V., Gulati, A., & Ravindranath, S. D. (2005). Extractability of tea catechins as a function of manufacture procedure and temperature of infusion. *Food Chemistry*, 93(1), 141–148. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.10.016>.
- Standardization., I. O. for. (2005). *ISO 14502-1:2005* (Vol. 2005).
- Sudarmadji, S., & Haryono, B. (1984). Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. (No Title).
- Suri, A., Riandani, A. P., Supriyanto, Kristianto, R., & Amali, M. A. (2025). *Analysis of IFAS and EFAS as Strategic Management for the Development of Kemenkan Banana Chips UMKM Bekasi*. 9(1), 121–129.
- Susilowati, A., Syahida, I. K., Wahyuningsih, I. N., & Nindyawati, E. (2023). *Uji Parameter Mutu , Nilai Gizi , Dan Aktivitas Putih , Teh Kuning , Teh Hijau , Dan Teh Oolong) Parameter Tests Of Quality , Nutritional Value , And Antioxidant Activity Of Various Tea Products (White Tea , Yellow Tea , Green Tea , And Oolong Tea)*. 8(2), 649–656.
- Tivani, I., Amananti, W., & Purgiyanti. (2018). Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Gendong Kunyit Asem di Beberapa Desa Kecamatan Talang Kabupaten Tegal. *Pancasakti Science Education Journal*, 3(12), 43–48.

- Tseng, W., & Lai, H.-Y. (2022). *Comprehensive Analysis Revealed the Specific Soil Properties and Foliar Elements Respond to the Quality Composition Levels of Tea (Camellia sinensis L .)*.
- Udayana, I. (2011). *Peran Agroindustri Dalam Perekonomian dan Perspektif Pengembangannya*. Bogor. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Wang, Y., Cui, Q., Jin, S., Zhuo, C., Luo, Y., Yu, Y., Ning, J., & Zhang, Z. (2022). Tea Analyzer: A low-cost and portable tool for quality quantification of postharvest fresh tea leaves. *LWT*, 159, 113248. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113248>
- Warto, & Rachman, A. (2026). Meningkatkan Kepercayaan Konsumen Melalui Sertifikasi Halal Reguler pada Produk Pangan Olahan di Indonesia. *Indonesia Journal of Halal*, 8(2), 18–33.
- Wijaya, A., & Rissa, M. M. (2024). Penetapan Kadar Air , Kadar Sari Larut Air Dan Kadar Sari Larut Etanol Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia Steen .*). 04, 481–487.
- Wu, X., Zhang, D., Wang, F., Luo, L., Chen, Y., & Lu, S. (2023). Risk assessment of metal(loid)s in tea from seven producing provinces in China. *Science of The Total Environment*, 856, 159140. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.159140>.
- Xu, Q., Zhou, Y., Zhao, J., Yao, S., & Wang, J. (2020). *Effect of storage time on biochemical characteristics and antioxidant activity of hawk tea (Litsea coreana) processed by boiling water fixation*. May, 6182–6191. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1913>.

- Yu, H., Wang, J., Zhang, H., Yu, Y., & Yao, C. (2008). Identification of green tea grade using different feature of response signal from E-nose sensors. *Sensors and Actuators B: Chemical*, 128(2), 455–461. <https://doi.org/10.1016/j.snb.2007.07.048>
- Yunada, T. F., Rahayu, W. P., & Herawati, D. (2023). *Keamanan Mikrobiologis Air Minum Isi Ulang dan Perubahannya Selama Penyimpanan (Microbiological Safety of Refill Drinking Water and Its Changes During Storage)*. 28(4), 581–590. <https://doi.org/10.18343/jipi.28.4.581>
- Zairinayati, & Santia, S. (2023). *Higiene Sanitasi Proses Pengolahan Susu Sapi terhadap Kualitas Mikrobiologi (Cemaran coliform) di Bangka Botanical Garden*. 42(4), 163–171. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v42i4.10821>
- Zaiter, A., Becker, L., Karam, M.-C., & Dicko, A. (2016). Effect of particle size on antioxidant activity and catechin content of green tea powders. *Journal of Food Science and Technology*, 53(4), 2025–2032.
- Zhang, L., Cao, Q.Q., Granato, D., Xu, Y.Q., & Ho, C.T. (2020). Association between chemistry and taste of tea: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 101, 139–149.

