



Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

EVALUASI HASIL AKHIR PENGOLAHAN TEH HIJAU DI PT. MITRA KERINCI, SUMATERA BARAT

EVALUATION OF THE FINAL RESULT OF GREEN TEA PROCESSING AT PT. MITRA KERINCI, SUMATERA BARAT

Naziratul Husna¹, Satriana¹, Sri Haryani¹, Heru P Widayat¹, Juanda¹, A.S Maulana², E.D Anibta²

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.

Jln. Tgk Hasan Krueng Kalle No.3, Banda Aceh 23111

²PT Mitra Kerinci Solok Selatan, Sumatera Barat

* Email korespondensi: naziratul@mhs.unsyiah.ac.id

ABSTRACT

Keywords:

Green tea, water content, dryness analysis, organoleptic test

PT. Mitra Kerinci is a subsidiary of PT. Rajawali Nusantara Indonesia which runs a business in agriculture, plantation and tea industry which consists of land tenure, plant maintenance, processing, marketing and distribution of products. PT. Mitra Kerinci uses a panning system in green tea processing which consists of several stages including receiving fresh shoots, withering, cooling, rolling, drying and sorting. In green tea processing activities, the quality of the final product is not always up to standard. Thus, it is necessary to evaluate the final product as a reference for improvement in the green tea processing process. Final product evaluation conducted at PT. Mitra Kerinci consists of water content testing, dryness analysis and organoleptic testing. The standard of water content set by PT. Mitra Kerinci is a maximum of 6% and a minimum of 4%. If the water content value obtained is not in accordance with the standard, it must be repaired immediately. Dry analysis standards set at PT. Mitra Kerinci for good quality green tea consists of 40% pekoe and 4% powder. The results of the good green tea organoleptic test are that the tea is completely dry and has a fragrant aroma (a typical aroma of tea leaves) and is not contaminated with dirt, the shape is well rolled, has a strong sepet taste and the steeping of the water is bright yellow. Based on the observations that have been made, it can be concluded that the overall quality of green tea PT. Mitra Kerinci is in accordance with SNI 3945:2016.

1. PENDAHULUAN

Teh merupakan salah satu komoditas agrobisnis yang menjadi komoditas ekspor utama Indonesia. Hasil produksi teh Indonesia telah diekspor ke sekitar 78 negara dunia baik dalam bentuk ritel ataupun curah. Komoditas teh menyerap tenaga kerja perkebunan tertinggi jika dibandingkan komoditas agrobisnis lainnya, yaitu mencapai dua juta orang di Indonesia (Usman et al., 2021). Tanaman teh (*Camelia sinensis*) juga sering dijadikan sebagai bahan baku yang dapat diolah menjadi barang jadi dalam bidang industri, seperti dalam bidang kosmetik, minuman, dan makanan (Nugraheni et al., 2022).

Teh adalah minuman seduhan yang paling sering diminum oleh masyarakat Indonesia setelah air mineral dan sering dijadikan sebagai minuman

pendamping makanan. Teh menjadi salah satu minuman terkenal di dunia karena memiliki aroma dan rasa yang khas. Manfaat teh yang diperoleh dari meminum teh yaitu dapat memberikan rasa segar pada tubuh, sebagai antioksidan, dan menurunkan kolesterol (Hakim et al., 2022).

Jumlah konsumsi teh dalam negeri meningkat cukup signifikan, yaitu sebesar 4% per tahun selama 2005-2018. Pada tahun 2018 konsumsi teh di Indonesia mencapai 75% dari total produksi teh nasional atau sekitar 105.000 ton. Peningkatan konsumsi teh yang konsisten terutama di dalam negeri seharusnya menjadi faktor pendorong untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas teh lokal (Suprihatini et al., 2021). Salah satu perusahaan yang fokus dalam budidaya dan produksi teh di Indonesia adalah PT. Mitra Kerinci.

PT. Mitra Kerinci merupakan salah satu perusahaan yang berada di bawah naungan PT. Rajawali Nusantara Indonesia yang mengolah berbagai komoditi tanaman, terutama di bidang perkebunan dan produksi teh yang terletak di Sangir, Solok Selatan, Sumatera Barat. PT. Mitra Kerinci mengelola perkebunan dan dua pabrik teh yaitu pabrik teh hijau dan teh hitam yang mampu menghasilkan produk-produk berkualitas tinggi karena dari penanganan tanaman sampai menghasilkan produk jadi dilakukan sesuai dengan standar operasional perusahaan. Pada tahun 2008, proses produksi di PT. Mitra Kerinci difokuskan pada teh hijau sebagai produk utama dengan rata-rata produksi pucuk teh hijau sebanyak 7.000 kg yang menjadi jumlah target produksi teh hijau harian.

Proses produksi teh hijau dimulai dari tahapan pemanenan pucuk daun yang dilanjutkan dengan pelayuan dengan cepat untuk menonaktifkan enzim polifenol oksidase, sehingga mencegah reaksi oksidasi enzimatik dan menghasilkan produk yang kering dan stabil (Anjarsari, 2022). Sistem pengolahan teh hijau terbagi menjadi dua sistem yaitu sistem penggorengan (*panning*) dan sistem pengukusan (*steaming*). Sistem pengolahan *panning* dilakukan untuk menginaktivasi enzim melalui kontak langsung daun teh dengan permukaan panas, sedangkan sistem pengukusan (*steaming*), proses pelayuan (inaktivasi enzim) dilakukan dengan menggunakan uap panas (Prawira-Atmaja et al., 2019).

Prinsip dasar pengolahan teh hijau yaitu menghambat terjadinya oksidasi enzimatik dengan menginaktivasi enzim polifenol oksidase (Rohdiana, 2015). PT. Mitra Kerinci menggunakan sistem *panning* dalam proses pengolahan teh hijau. Proses pengolahan teh menggunakan sistem *panning* terdiri dari beberapa tahapan yaitu penerimaan pucuk segar, pelayuan, pendinginan, penggulungan, pengeringan, dan sortasi. Dalam kegiatan pengolahan pucuk teh, mutu produk akhir yang dihasilkan tidak selalu sesuai dengan standar. (Rachman, 2017). Dengan demikian, perlu dilakukan evaluasi produk akhir sebagai acuan perbaikan dalam proses pengolahan teh hijau. Evaluasi produk akhir yang dilakukan di PT. Mitra Kerinci antara lain pengujian kadar air, analisis keringan, dan pengujian organoleptik.

Pengujian kadar air dapat dilakukan untuk mengetahui tingkat kering atau kandungan air di dalam produk pangan yang akan berpengaruh terhadap mutu dan daya simpan suatu produk (Alfiyani et al., 2019). Analisis kering dilakukan

sebagai acuan pertimbangan persentase hasil akhir teh berdasarkan tiap-tiap mutu untuk mengetahui kesesuaian mutu yang diharapkan. Sedangkan pengujian organoleptik dilakukan untuk mengetahui kualitas air hasil seduhan teh. Hasil evaluasi tersebut akan dijadikan sebagai acuan dan pembelajaran agar tidak terjadi kesalahan yang sama sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan.

Berdasarkan uraian tersebut, maka kajian ini menitikberatkan pada evaluasi hasil akhir pengolahan teh hijau di PT. Mitra Kerinci, Solok Selatan, Sumatera Barat.

2. MATERIAL DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan untuk evaluasi mutu teh hijau diantaranya, data informasi harian mutu kadar air keringan teh dan mutu seduhan yang dihasilkan PT Mitra Kerinci. Sedangkan bahan yang digunakan dalam menganalisis mutu teh hijau yaitu keringan teh hijau dan air murni yang bersih tidak berwarna dan tidak berbau.

Alat-alat yang digunakan dalam menganalisa mutu teh hijau diantaranya neraca standar dengan anak timbangan 5,6 gram, ketel/ceret listrik, timer, cangkir seduhan bertutup dari porselin dengan ukuran 280 cc berwarna putih, mangkuk porselin warna putih, sendok bebek porselin atau sendok sup (bentuk bulat), penampung saliva dan *digital moisture analyzer*.

Metode Penelitian

Penelitian ini mengamati bagaimana proses pengujian kadar air, analisis keringan, dan pengujian organoleptik yang diterapkan di Pabrik teh hijau PT Mitra Kerinci. Data yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer meliputi pengamatan langsung dilapangan dan mewawancarai pihak-pihak terkait yang berhubungan langsung dengan pengujian kadar air, analisis keringan, dan pengujian organoleptik teh hijau. Sedangkan data sekunder meliputi pengumpulan data informasi harian mutu (kadar air, hasil analisa keringan dan mutu seduhan) hasil produksi teh hijau.

a. Pengujian kadar air

Pengujian kadar air di PT. Mitra Kerinci menggunakan alat *moisture analyzer* yang bekerja secara otomatis untuk mengetahui nilai kadar air dari suatu bahan yang diuji. Penampakan alat *moisture analyzer* yang digunakan di PT. Mitra Kerinci dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alat *moisture analyzer*

Pengoperasian alat *Moisture Analyzer* sangat mudah yaitu dengan cara dihidupkan dengan menekan tombol on. Angka yang muncul di monitor dipastikan menunjukkan angka 0,00 sehingga hasil pengukuran yang diperoleh lebih akurat. Jika angka pada monitor telah menunjukkan 0,00 akan muncul instruksi "bias". Lalu ditekan tombol "mean" yang muncul di bagian depan alat. Kemudian muncul instruksi "pour" maka keringan teh yang ingin diuji dapat dimasukkan pada corong pemasok bahan. Setelah itu, akan muncul nilai kadar air yang diperoleh pada monitor alat. Untuk mendapatkan hasil yang lebih teliti, maka pengukuran dapat diulangi lagi.

b. Analisis kering

Analisis kering dilakukan untuk mengetahui persentase fraksi-fraksi dari keringan teh yang dihasilkan pada hari itu juga dengan tujuan untuk mencocokkan apakah kesalahan atau beberapa penyimpangan yang terjadi pada setiap prosesnya sehingga dapat dijadikan acuan sebagai pertimbangan persentase hasil akhir teh berdasarkan tiap-tiap mutu apakah sesuai dengan mutu yang diharapkan atau tidak. Fraksi-fraksi keringan teh hijau terdiri dari 4 (empat) fraksi yaitu peko, jikeng, tulang dan *dust* (bubuk). Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam analisis kering teh hijau antara lain:

1. Sampel sebanyak 100 gram diambil dari setiap keringan teh hijau yang dihasilkan dari *Ball Tea*.
2. Kadar air dari teh kering diukur dengan menggunakan alat pengukuran kadar air. Kadar air keringan teh hijau yang diharapkan adalah 3-4%.
3. Keringan teh hijau dipisahkan sesuai dengan fraksi-fraksinya yaitu peko, jikeng, tulang, dan KD (kempring dan *dust*).
4. Dilakukan penimbangan terhadap hasil pemisahan, dicatat dan dipersenkan untuk mengetahui kualitas teh yang dihasilkan.

Misalkan dari 100 gram teh hijau kering didapatkan:

Peko : 45 gram
 Jikeng : 35 gram

Tulang : 10 gram

KD : 10 gram

$$\begin{aligned} \% \text{ Peko} &= (\text{Berat peko})/(\text{Berat sampel}) \times 100\% \\ &= 45/100 \times 100\% = 45 \% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \% \text{ Jikeng} &= (\text{Berat Jikeng})/(\text{Berat sampel}) \times 100\% \\ &= 35/100 \times 100\% = 35 \% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \% \text{ Tulang} &= (\text{Berat Tulang})/(\text{Berat sampel}) \times 100\% \\ &= 10/100 \times 100\% = 10 \% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \% \text{ KD} &= (\text{Berat KD})/(\text{Berat sampel}) \times 100\% \\ &= 10/100 \times 100\% = 10 \% \end{aligned}$$

c. Uji organoleptik

Pengujian organoleptik dilakukan untuk mengetahui kualitas air seduhan teh hijau. Prosedur pengujian organoleptik adalah sebagai berikut:

1. 5 gram teh kering ditimbang, lalu dimasukkan dalam cangkir percobaan.
2. Air murni dididihkan, lalu dituang sebanyak 100 ml ke dalam cangkir yang telah diisi teh hijau kering.
3. Cangkir yang telah diisi air ditutup selama 5 menit, kemudian air seduhan dituang ke mangkuk porselin, diusahakan agar ampas tidak terikut dan diamati secara organoleptik.

Penilaian terhadap kualitas air seduhan teh hijau adalah sebagai berikut:

1. Penilaian terhadap warna air seduhan teh hijau (hijau kekuningan atau jernih).
2. Penilaian terhadap rasa teh hijau yang mencakup kesegaran dan kekuatan (rasa sepet yang kuat).
3. Penilaian terhadap bau teh hijau yang meliputi aroma khas teh hijau.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi Hasil Akhir Pengolahan Teh Hijau

a. Spesifikasi produk akhir

Teh hijau yang dihasilkan PT. Mitra Kerinci dikelompokkan menjadi 2 tingkatan mutu (*grade*), yaitu *grade* lokal dan *grade* ekspor. Hampir seluruh pasar lokal Indonesia dapat dijangkau oleh PT. Mitra Kerinci, dan pihak produsen juga telah mengeksport komoditi yang dihasilkan sampai ke pasar internasional. Spesifikasi mutu teh hijau PT. Mitra Kerinci yang saat ini masih diproduksi untuk pasar lokal dan ekspor dapat dilihat pada Tabel 1.

Tingkatan mutu (*grade*) teh hijau yang dihasilkan PT. Mitra Kerinci terbagi menjadi 2 (dua) yaitu :

- a. *Grade* I terdiri dari *Pekoe Super 12 BN*, *Pekoe Super 110 BN*, dan *Pekoe mix*.

b. *Grade II* terdiri dari *Broken Mix*, *Fanning*, *Dust* dan *Broken Tea*.

dilakukan perbaikan dengan mengamati setiap tahapan proses produksi, yang berpengaruh

Tabel 1. Spesifikasi mutu (*grade*) teh hijau di PT. Mitra Kerinci

No.	Spesifikasi Mutu	Ciri-ciri
1.	PS 12 BN (<i>Pekoe Super 12 BN</i>)	Bentuk partikelnya tergulung padat terpilin dengan panjang partikel antara 2 sampai 5 mm, berwarna hijau sampai hijau kehitaman, dan sangat sedikit tercampur tulang daun
2.	PS 110 (<i>Pekoe Super 110 BN</i>)	Bentuk partikelnya tergulung padat terpilin dengan ukuran panjang 5 mm, berwarna hijau kehitaman, dan sedikit tercampur serat dan tulang daun.
3	<i>Pekoe Mix</i>	Bentuk partikelnya tergulung padat terpilin dengan ukuran panjang lebih dari 5 mm, berwarna hijau kehitaman, dan banyak tercampur serat dan tulang daun.
4	<i>Broken Tea (BT)</i>	Bentuk partikelnya agak pipih, tidak terpilin baik, dan berwarna hijau kehitaman sampai hijau kecoklatan.
5	<i>Fanning (F)</i>	Bentuk partikelnya pipih dan berukuran kecil, lolos ayakan 18 sampai 22 mesh, dan berwarna hijau kehitaman sampai hijau kekuningan
6	<i>Dust</i>	Bentuk partikelnya berupa butiran dan berukuran kecil, lolos ayakan 22 sampai 30 mesh, dan berwarna hijau kehitaman sampai hijau kekuningan
7	<i>Broken Mixed (BM)</i>	Keringan teh hijau yang terdiri dari campuran dua atau lebih jenis mutu teh hijau
8	Keringan I (<i>unsorted</i>)	Keringan teh hijau yang masih tercampur serat dan tulang daun karena belum mengalami proses sortasi.
9	Keringan II (<i>unsorted</i>)	Keringan teh hijau yang masih banyak tercampur serat dan tulang daun karena belum mengalami proses sortasi.

b. Uji kadar air teh hijau

Pengujian kadar air diperlukan untuk mengetahui kandungan air dalam produk pangan yang akan berpengaruh terhadap kualitas dan umur simpan suatu produk (Alfiyani et al., 2019). Menurut Prawira et al. (2021), kadar air suatu produk dapat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan pengujian. Nilai kadar air untuk produk teh kering dapat dipengaruhi oleh kondisi kelembapan lingkungan dan cuaca. Kadar air dalam kondisi lembap akan cepat meningkat karena sifat teh kering yang sangat mudah menyerap air, udara, dan bau di sekelilingnya atau bersifat higroskopis.

Teh kering sebelum pengujian kadar air di PT. Mitra Kerinci dimasukkan terlebih dahulu ke dalam kantong plastik agar daya serap teh terhadap air menjadi terhambat. Standar kadar air keringan teh hijau yang ditetapkan di PT. Mitra Kerinci adalah 4% sampai 6%. Sedangkan persyaratan kadar air keringan teh hijau menurut SNI 3945-2016 yaitu maksimal 8%. Keringan teh hijau yang memiliki nilai kadar air lebih besar dari standar maka dapat dikatakan bahwa mutu keringan teh tersebut tidak sesuai dengan standar, sehingga harus segera

terhadap hasil uji kadar air yang dicapai.

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui secara keseluruhan kadar air keringan teh hijau pada setiap *balltea* dari tanggal 1 sampai tanggal 7 Desember 2021 sudah memenuhi standar yang telah ditetapkan perusahaan dan SNI 3945-2016.

Sumber : PT. Mitra Kerinci, 2021

Tabel 2. Data kadar air keringan teh hijau awal bulan Desember 2021

Nomor Balltea	Desember 2021					
	1	2	3	5	6	7
9	5,4	5,3	4,5	5,7	6,4	4,2
4	4,7	4,2	4,9	4,1	5,4	4,6
5	6	4,9	5,3	4,6	4,1	5,8
6	4,5	4,6	4,6	4,9	4,6	5,7
10	5,2	5,3	4,3	5	5,2	4,5
11	5,3	5,5	5,2	5,2	4,5	5,5
12	5,4	4,4	5,1	4,9	4	4,5
14	4,8	5,9	6,2	6	5,6	4,8
Rata-rata	4,89	4,61	4,84	4,98	4,93	4,78

c. Analisis Kering

Persentase <i>spec/unspec</i>	Desember 2021						
	1	2	3	4	5	6	7
<i>Spec</i> (%)	74,07	61,36	76,92	73,91	67,65	67,50	61,36
<i>Unspec</i> (%)	25,93	38,64	23,08	26,09	32,35	32,50	38,64

Standar hasil analisis kering untuk teh hijau yang berkualitas baik yang ditetapkan di PT. Mitra Kerinci terdiri dari peko 40% dan bubuk 4% serta teh yang baik bersifat benar-benar kering dan bentuk tergulung dengan baik, mempunyai rasa

Fraksi keringan teh	Desember 2021						
	1	2	3	4	5	6	7
Pekoe (%)	43	44	42	43	40	42	49
Jikeng (%)	40	40	37	40	41	40	33
Tulang (%)	13	11	12	13	12	13	13
KD (%)	4	5	9	4	7	5	5
Total (%)	100	100	100	100	100	100	100

sepert yang kuat dan warna air hasil seduhannya kuning cerah.

Tabel 3. Data analisis fraksi keringan teh hijau awal Desember 2021

Sumber : PT. Mitra Kerinci, 2021

Berdasarkan Tabel 3, dapat diketahui secara keseluruhan hasil analisis kering teh hijau dari tanggal 1 sampai tanggal 7 Desember 2021 sudah memenuhi standar yang ditetapkan perusahaan.

d. Uji organoleptik

Standar kualitas hasil uji organoleptik ditetapkan di PT. Mitra Kerinci, teh hijau yang baik atau disebut juga dengan *spec* adalah teh yang memiliki sifat-sifat antara lain teh benar-benar kering dan mempunyai aroma yang wangi (aroma khas daun teh) dan tidak tercemar kotoran, bentuk tergulung dengan baik, mempunyai rasa seperti yang kuat dan seduhan air berwarna kuning cerah. Sedangkan *unspec* merupakan teh yang tidak memenuhi kriteria.



Gambar 2. Pengujian organoleptik

Tabel 4. Data persentase *spec/unspec* hasil uji organoleptik awal Desember 2021

Sumber : PT. Mitra Kerinci, 2021

Tabel 5. Data hasil uji organoleptik awal Desember 2021

Parameter	Desember 2021						
	1	2	3	4	5	6	7
<i>Fruity*</i> (%)	-	-	-	-	-	-	-
<i>Sour*</i> (%)	-	18,18	-	-	11,76	17,50	4,55
<i>Smoky*</i> (%)	7,41	13,64	-	8,70	8,82	10,00	15,91
<i>Dry*</i> (%)	14,81	-	15,38	17,39	11,76	-	15,91
<i>Burnt*</i> (%)	-	-	-	-	-	-	-
<i>Overfire*</i> (%)	3,70	6,82	7,69	-	-	5,00	2,27
<i>Strength**</i> (%)	74,07	61,36	76,92	73,91	67,65	67,50	61,36

Ket : * (*unspec*), ** (*spec*)

Sumber : PT. Mitra Kerinci, 2021

Berdasarkan Tabel 4 dan Tabel 5, dapat diketahui lebih dari 60 persen teh dari tanggal 1 sampai tanggal 7 Desember 2021 tergolong *spec* atau memenuhi kriteria dengan parameter *strength*, 30 persen lainnya tidak memenuhi kriteria (*unspec*) yang terdiri dari parameter *sour*, *smoky*, *dry*, dan *overfire*.

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan kajian evaluasi hasil akhir pengolahan teh hijau di PT. Mitra Kerinci adalah sebagai berikut:

1. PT. Mitra Kerinci memiliki 9 *grade* teh hijau yang dihasilkan yaitu *pekoe super* 12 BN, *pekoe super* 110, *pekoe mix*, *Broken tea*, *Fanning*, *Dust*, Keringan I, Keringan II, dan *broken mix*.
2. Pengujian mutu produk akhir teh hijau dilakukan dengan uji kadar air keringan teh, analisis komposisi keringan teh, dan uji organoleptik.
3. Uji kadar air keringan teh perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat kering teh hijau yang berpengaruh terhadap mutu dan daya simpan produk teh.
4. Analisis kering dilakukan untuk mengetahui beberapa penyimpangan yang terjadi pada setiap proses pengolahan dan sebagai acuan pertimbangan persentase hasil akhir teh berdasarkan tiap-tiap mutu apakah sesuai dengan mutu yang diharapkan atau tidak.
5. Pengujian organoleptik bertujuan untuk mengetahui kualitas air seduhan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan.

6. Pengujian kualitas teh yang di PT. Mitra Kerinci yang rutin dilakukan sesuai dengan SNI hanya kadar air dan pengujian organoleptik, sedangkan pengujian lain hanya dilakukan apabila ada permintaan dari pihak *buyer*.
7. Secara keseluruhan kualitas teh hijau PT. Mitra Kerinci sudah sesuai dengan SNI.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada PT Mitra Kerinci yang telah mengizinkan melakukan kegiatan magang di perusahaan ini, serta rasa terima kasih penulis juga terhadap pembimbing yang telah membantu penyelesaian penulisan artikel ini

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiyani, N., Wulandari, N., dan Adawiyah, D.R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan Indonesia*. 6(1):1-8.
- Anjarsari, I.R.D. (2022). Rekayasa Budidaya dan Penanganan Pascapanen untuk Meningkatkan Kualitas Teh Indonesia Sebagai Minuman Fungsional Kaya Antioksidan. *Jurnal Kultivasi*. 21(2):152-158.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). SNI 3945:2016 Teh Hijau. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Hakim, S., Suroso, E., Nurainy, F., dan Hidayati, S. (2022). Analisis Tingkat Kepentingan dan Kinerja Atribut Teh Pucuk Harum Siap Minum di Universitas Lampung. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(1):53-60.
- Nugraheni, Z.V., Rachman, T.M., dan Fadlan, A. (2022). Ekstraksi Senyawa Fenolat Dalam Daun Teh Hijau (*Camellia Sinensis*). *Akta Kimia Indonesia*. 7(1):69-76.
- Nurminabari, I.S. (2022). Pendugaan Umur Simpan Teh Hitam (*Camellia Sinensis*) Celup *Grade Fanning* Dalam Kemasan Primer Berbeda. *Pasundan Food Technology Journal*. 8(3):106-112.
- Prawira-Atmaja, M.I., Azhari, B., Harianto, S., dan Maulana, H. (2019). *Grade* Teh Hijau Berpengaruh Terhadap Total Polifenol, Rasio Rehidrasi dan Warna Seduhan Teh. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 3(2):159-169.
- Rachman, R. (2017). Pengendalian Kualitas Produk di Industri Garment dengan Menggunakan *Statistical Procces Control (SPC)*. *Jurnal Informatika*. 4(2):174-182.
- Rohdiana, D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik Dan Komponen Fungsionalnya. *Food Review Indonesia*. 10(1):34-37.
- Usman, K., Pratiwi, N.K.C., Ibrahim, N., Syahrian, H., dan Rahadi, V.P. (2021). Evaluasi *Optimizer* Pada *Residual Network* Untuk Klasifikasi Klon Teh Seri GMB Berbasis Citra Daun. *Jurnal Teknik Energi, Teknik Telekomunikasi dan Teknik Elektronika*. 9(4): 841-855.