

BAB IV KESIMPULAN

Pengendalian mutu bahan baku teh hitam harus dilakukan pada saat penerimaan dari pemasok dan selama penyimpanan, sebagai berikut:

1. Pengendalian mutu pada saat penerimaan dari pemasok meliputi kuantitas pesanan, kondisi label segel, kondisi kemasan, warna teh kering, aroma teh kering, keberadaan jamur atau benda asing, dan surat-surat administrasi pengiriman. Teh hitam akan diterima oleh pabrik jika mutunya sesuai dengan spesifikasi yang tercantum dalam *Certificate of Analysis* (CoA)
2. Pengendalian mutu selama penyimpanan dilakukan dengan pengendalian kondisi ruangan (terutama suhu dan RH) menggunakan *air conditioner*, dan kondisi kemasan teh hitam kering agar tidak terjadi perubahan mutu selama penyimpanan meliputi pengujian kadar tanin, kadar air, mutu mikrobiologis. Teh hitam yang disimpan dapat digunakan sebagai bahan baku sepanjang masih memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisewojo, R. S. 1982. *Bercocok Tanam Teh*. Bandung: Sumur Bandung.
- Buckle, R. A., Edward, G. H., dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Geoffrey, V.S. 1974. *Chemical Changes Occuring During the Storage of Black Tea*. Journal of the Science of Food and Agriculture 25: 1015-1034.
- Ghani, M. A. 2002. *Buku Pintar Mandor: Dasar-dasar Budi Daya Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Mizuno, S. 1994. *Pengendalian Mutu Perusahaan Secara Menyeluruh*. Jakarta: Pustaka Binaman Pressindo.
- Nagalakshmi, S. 2003. *Tea: An Appraisal of Processing Methods and Products*, (dalam *Handbook of Postharvest Technology: Cereals, Fruits, Vegetables, Tea and Spices*, Chakraverty, A., Arun S. M., G. S. Vijaya R. Dan Hosali S. R., Eds.), Marcel Deker, Inc, New York, 741-748, 762 dan 769.
- Nazarudin, Farry, B. dan Paimin. 1993. *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Qinghua, H., Yifan Li, Xiao Li, and Wang, J. 2011. *IPC Monitoring and Controlling System of High-quality Tea Production Line*. Beijing: Chinese Academy of Agricultural Mechanization Sciences.

- Reeves, S. G., Owuor, P. O., dan Othieno, C. O., 1987. *Biochemistry of Black Tea Manufacture*. Trop. Sci. 27: 121-133.
- Riswanto, K., Riffi A., dan Prayogi, A. 2011. *Analisa Sistem Pengendalian Mutu Industri Minuman Teh Kemasan*. Volume I, No. 19. [<http://cyberpustaka.wordpress.com/>]
- Rohdiana, D. 2009. *Teh Ini Menyehatkan: Telaah Ilmiah Populer*. Bandung: Alfabeta.
- Roni, K., Sudaryanto, Z., dan Sigit, B. P. 2005. *Penerapan Logika Fuzzy pada Penilaian Mutu Teh Hitam Orthodox*. Bandung: Jurusan Teknik dan Manajemen Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran.
- Sari, D. F. 2007. *Evaluasi Bahan Minumkan Karbonasi*. Skripsi S-1 Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Setiawati, I. dan Nasikun. 1991. *Teh Kajian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: Aditya Media.
- Setyamidjaja, D., 2000. *Teh Budi Daya dan Pengolahan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Shahidi, F. and Naczki, M. 2004. *Phenolics in Food and Nutraceuticals*. New York: CRC Press LLC.
- Stauffer, J. E. 1988. *Quality Assurance of Food: Ingredient, Processing and Distribution*. Westport, Connecticut: Food and Nutrition Press, Inc.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

- Sudjadi. 2010. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
 Available at: <http://arsenada.blogspot.com/2012/07/tanin.html?m=1> (6 Juli 2012)
- Sujayanto, G. 2008. *Khasiat Teh Untuk Kesehatan dan Kecantikan*.
Flona Serial Oktober(I): hal. 34-38.
- Thio, G. L. 1982. *Penuntun Praktis Mengolah Teh dan Kopi*. Kinta,
 Yogyakarta.
- Thorner, M.E. and Manning, P.B. 1976. *Quality Control in Food Service*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Tjiptono, F. and Diana, A. 1997. *Total Quality Manajement*.
 Yogyakarta: Andi Offset.