

## DAFTAR PUSTAKA

- Cahyana, C. & Devi, G. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Giovanni, O. (2019). *Diary Of A Tea Drinker*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Habsari, R. (2013). *Tea-licious: Ide Keren Olahan Teh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Lum, R. (2006). *Bangkok*. Singapore: Marshall Cavendish.
- Rahayu, W. P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business: A Skill Building Approach (7th. ed.)*. New Jersey: Wiley.
- Setyamidjaja, D. (2000). *Teh Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan*. Jakarta: Bhratara Kary Aksara.
- Somantri, R. & Kusriandini, K. (2013). *Kisah Dan Khasiat Teh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Spiegel, M. R. & Stephens L. J. (2017). *Schaum's Outline Of Statistics (6th. ed.)*. United States: McGraw-Hill Education.
- Universitas Pelita Harapan (2018). *Pedoman Teknis Penulisan Tugas Akhir*. Karawaci: Program Studi Pengelolaan Perhotelan UPH.
- Winarno, F. G. & Kristiono, L. (2016). *Green Tea & White Tea*. Jakarta: PT Gramedia.
- Zhen, Y., Chen, Z., Cheng, S. & Chen, M. (2002). *Tea: Bioactovity And Therapeutic Potential*. New York: Taylor & Francis.
- Zijderveld, A. (2015). *Steeped*. Missouri: Andrews McMeel Publishing.

