

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. 2013. *Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (Annona muricata Linn.) berdasarkan variasi lama pengeringan*. Jurnal Pangan dan gizi. 4(1).
- Akmal, A dan F. Filawati. 2008. *Pemanfaatan Kapang Aspergillus niger sebagai Isokulan Fermentasi Kulit Kopi dengan Media Cair dan Pengaruhnya Terhadap Performans Ayam Broiler*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 11(3):150-158.
- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalarungu (Impomoea batatas blackie) dengan variasi proses pengeringan*.
- Ariyanti, P. R., & Aditya, M. 2016. *Manfaat Gambir (Uncaria gambir Roxb) sebagai Antioksidan*. Majority, 5(3), 129–133.
- Ayu, L.A., Nasirudin, M. and Wardhani, Y., 2020. *Keanekaragaman Serangga di Perkebunan Kopi Excelsa Desa Panglungan Kabupaten Jombang Jawa Timur*. Agrosaintifika. 3(1).163-168.
- Depkes RI. 1985. *Cara Pembuatan Simplisia*. Depkes RI, Jakarta.
- Dewi, W.K., Harun, N. dan Zalfiatri, Y. 2017. *Pemanfaatan Daun Katuk (sauropus adrogynus) dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Variasi Suhu Pengeringan* (Doctoral Dissertation, Universitas Riau).
- Diastari, I. G. A. F., & Agustina, K. K. (2013). Uji organoleptik dan tingkat keasaman susu sapi kemasan yang dijual di pasar tradisional kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 2(4), 453-460.
- Djapiala, F. Y., Montolalu, L. A., & Mentang, F. 2013. Kandungan total fenol dalam rumput laut Caulerpa racemosa yang berpotensi sebagai antioksidan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2).
- Esquivel, P., & Jimenez, V. M. 2012. Functional properties of coffee and coffee by-products. *Food research international*. 46(2). 488-495.
- Fitriani, T. 2011. *Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Garis, P., Romalasari, A. and Purwasih, R., 2019. *Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi teh celup*. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 10, No. 1, pp. 279-285).

- Ghani, Hakim. 2017. Cascara, Teh Kulit Biji Kopi dari Garut yang Mendunia. <https://news.detik.com/berita-jawa-barat/d-3606556/cascara-teh-kulit-biji-kopi-dari-garut-yang-mendunia>. (11 Maret 2022).
- Gunawan dan Mulyani. 2014. *Ilmu obat alami (Farmakognosi) Jilid I*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Himawati, E. 2010. Pengaruh penambahan asap cair tempurung kelapa destilasi dan redestilasi terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan sensoris ikan pindang Layang (*Decapterus spp*) selama penyimpanan.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & DwiLoka, B. 2021. *Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung*. Jurnal Teknologi Pangan, 5(2), 38-43.
- Jarvis, J. 2016. The Many Faces of Cascara. <https://www.caravancoffeeoasters.co.uk/blogs/news/cascara> (25 Februari 2022).
- Kekuda T.R.P., Vinayaka K.S., Kumar S.V.P., Sudharshan S.J., 2009. *Antioxidant and Antibacterial Activity of Lichen Extracts, Honey, and Their Combination*. Journal of Pharmacy Research. 2(12): 1875-1878.
- Laelasari, W. (2016). *Kajian Karakteristik Seduhan Teh Herbal Dari Daun Murbei (Morus sp) yang Diproses Dengan Metode Pengolahan dan Suhu Pengeringan yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Langgeng, D. Y., & Widiana, H. S. 2013. Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Teh. *emphaty, Jurnal Fakultas Psikologi*, 1(2).
- Liyana-Pathirana, C., Shahidi, F., 2005. *Optimization of Extraction of Phenolic Compounds from Wheat Using Response Surface Methodology*. *Food Chem.* doi:10.1016/j.foodchem.2004.08.050
- Marjoni, M. R., Afrinaldi, A., & Novita, A. D. 2015. Kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan ekstrak air daun kersen (*Muntingia calabura L.*). *Jurnal Kedokteran Yarsi*, 23(3), 187-196.
- Marlina, L. 2015. Analisis perbandingan aktivitas antioksidan dengan metode peredaman DPPH pada filtrat produk utama dan produk samping tahu.
- Milawarni, M., & Muzaiifa, M. 2021. Pembuatan Minumam Herbal Cascara Dari Kulit Kopi Menggunakan Mesin Pengering Tenaga Surya. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 3, pp. 183-193).

- Pabari S. 2014. Cascara, the coffee cherry tea with a how to brew guide. Roasters pack. <https://theroasterspack.com/blogs/news/14918821-cascara-the-coffee-cherry-tea-with-a-how-to-brew-guide>. (18 Februari 2022).
- Prayitno, SP, Guntoro, G., & Utami, S. S. 2019. Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu Pada Pembuatan Teh Cascara. *Prosiding*.
- Puspaningrum, D. H. D., & Sumadewi, N. L. U. 2019. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Total Fenol Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). In *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (SINTESA)* (Vol. 2, No. 1).
- Rahayu, J. N., Fauziah, E., & Ariyani, A. H. 2012. Preferensi konsumen terhadap buah apel impor di toko buah hokky dan pasar tradisional Ampel Surabaya. *Agriekonomika*, 1(1), 52-67.
- Rahayu, W.P. 2001. Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik. *Laporan Penelitian*. Jurusan Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Rizkia, P. 2014. *Uji efektivitas antioksidan ekstrak Etanol 70%, ekstrak dan Isolat Senyawa Flavonoid dalam umbi binahong (Anredera cordifolia (Ten.) Steenis)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Rohkyani, I., & Suryani, T. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik teh celup batang dan bunga kecombrang pada variasi suhu pengeringan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Rosadi, M.I., Majid, A., Rizal, A., Ulum, B., Asror, K.A., Fu'ad, M., Proyogi, D. and Dhani, Y.A., 2021. *Pengolahan Kopi Excelsa Pasca Panen Terhadap Roasting Kopi di Kelurahan Pecalukan Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan*. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan dan Pengabdian Masyarakat*. 4(02), pp.152-158.
- Sayekti, E. D., Asngad, A., & Chalimah, S. 2016. *Aktivitas antioksidan teh kombinasi daun katuk dan daun kelor dengan variasi suhu pengeringan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sianipar, H., 2017. *Keragaman Genetik Populasi Kopi Liberika (Coffea Liberica W. Bull Ex. Hiern) Di Kecamatan Betara Berdasarkan Karakter Buah dan Biji*. Universitas Jambi.

- Simanihuruk, K., & Sirait, J. 2010. Silase kulit buah kopi sebagai pakan dasar pada kambing boerka sedang tumbuh. In *Seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner* (pp. 557-566).
- Susanti, D. Y. 2008. Efek Suhu Pengeringan terhadap Kandungan Fenolik dan Kandungan Katekin Ekstrak Daun Kering Gambir. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian*. Yogyakarta. 1-13.
- Tuminah, S. 2004. Teh [*Camelia sinensis* O.K var *Assamica* Mast] sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan. *Cermin Dunia Kedokteran* 144: 52-54
- Wartini, N. M., Ina, P. T., & Putra, G. G. (2010). *Perbedaan Aktivitas Senyawa Volatil Daun Salam (Eugenia polyantha Wight) Pada Beberapa Proses Curing*. *Agritech*, 30(4).
- Widiyanto, W., & Isroli, I. (2011). Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein yang Dapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat yang Diolah dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer) (Protein Utility in Friesian Holstein Cows Fed Coffee Seed Hull as Crude Fiber Sources Processed with Amoniation and Fermentation Technology (Amofer)). *Sintesis*. 15(1), 1-7.
- Widyasanti, A. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Proses Blansing terhadap Mutu Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta* C) dengan Metode Oven Konveksi. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 3(1), 8-17.
- Wiranata, P., 2019. *Pengembangan Potensi Perkebunan Kopi Untuk Mendukung Ekonomi Masyarakat di Kampung Cibunar Desa Sukapada Kecamatan Pagerageung Kabupaten* (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi).
- Wirawan, E. Y. 2016. *Uji antioksidan ekstrak tumbuhan sisik naga (Pyrrosia piloselloides (L.) M.G Price) pada pohon inang jambu air (Syzygium aqueum) dengan metode 2,2- diphenyl-1-picrylhidrazyl (DPPH) dan penetapan karakter ekstrak*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma.
- Yunas, N. S. 2019. Implementasi konsep penta helix dalam pengembangan potensi desa melalui model lumbung ekonomi desa di Provinsi Jawa Timur. *Matra Pembaruan: Jurnal Inovasi Kebijakan*, 3(1), 37-46.
- Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar radikal bebas dan antioksidan*. Deepublish.
- Yuwono, S. S., dan Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan. Teknologi Hasil Pertanian*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.