

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., & Hersoelistyorini, W. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan Antioxidant Activity and Organoleptic Charecteristic of Soursop (*Annona muricata Linn.*) Leaf Tea Based on Variants Time Drying. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(07).
- Akmal, & Filawati. (2008). Pemanfaatan Kapang *Aspergillus niger* sebagai Inokulan Fermentasi Kulit Kopi dengan Medi Akmal, & Filawati. (2008). Pemanfaatan Kapang *Aspergillus niger* sebagai Inokulan Fermentasi Kulit Kopi dengan Media Cair dan Pengaruhnya Terhadap Performans Ayam Broile. *Ilmu-Ilmu Peternakan*, XI No. 3.
- Anonim. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21–28. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i1.15744>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Luas Tanaman Perkebunan*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/indicator/54/131/1/luas-tanaman-perkebunan-menurut-provinsi.html>
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2013). SNI 3836:2013 Teh Kering dalam Kemasan. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–11.
- Direktorat Jendral Perkebunan. (2018). *Statistik Perkebunan Kopi Indonesia*. Departemen Pertanian.
- Ditjenbun. (2020). *Statistik Kopi Indonesia 2018 - 2020*.
- Esquivel, P., & Jimenez, M. V. (2012). Functional properties of coffea and coffea by-products. *Food Research Internasional* 46, 488–495.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10(1), 279–285.

- Heeger, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2017). *Bioactives Of Coffea Cherry Pulp And Its Utilisation For Production Of Cascara Beverage*. Food Chemistry.
- Hulupi, R. (2005). *Determinasi Klon- Varietas Kopi Robusta Dan Varietas Kopi Arabika Jember*. pUSAT Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2021a). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Warna minuman Fungsional Teh Kulit Kopi(Cascara) Dalam Kemasan Kantung. *Teknologi Pangan*, 2, 38–43.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2021b). *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung The Effect of Drying Duratio on The Characteristics of Chemical and Color Functional Drink of Coffee Skin tea (Cascara) in P. 5(2)*, 38–43.
- Khomsan, A. (2016). *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Kompas.
- Murthy, P. S., & Naidu, M. . (2012). *Sustainable management of coffea industry by-products and value addition-A review. Resources, Conservation, and Recycling*.
- Musatto, I, S., M, E., Marchando, S., Martins, S., A, J., & Teixeira. (2011). Production, composition, and application of coffea and its industrial residues. *Food Bioprocess Technol*, 661–672. <https://doi.org/10.1007/s11947-011-0565-7>
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2018). Kajian Metode Pengeringan Dan Rasio Penyeduhan Pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (Coffea arabika L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 37–47. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.5>
- Najiyati, S., & Danarti. (2012). *Budidaya dan penanganan lepas panen*. PT. Penebar Swadaya.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi* (Jakarta Se). PT Agro Media Pustaka Penebar Swadaya.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Agromedia Pustaka.

- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubiyo, Siswanto, Indrawanto, C., & Munarso, S. J. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Eska Media.
- Prayitno, S., Guntoro, & Utami, S. S. (2019). Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jembe, 2012(1)*, 321–324.
- Rahardjo, P. (2013). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi ARABIKA dan Robusta*. Penebar Swadaya.
- Sekarini, G. (2011). *Kajian Penambahan Gula Dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (katekin) Dan Antioksidan Pada Minuman Teh Hijau (Camellia sinensi L.)*.
- Simanihuruk, K., & Sirait, J. (2010). Silase Kulit Buah Kopi Sebagai Pakan Dasar Pada Kambing Boerka Sedang Tumbuh (Coffee Pulp Silages as Basal Feed for Boerka Goats on Growth Phase). *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*, 557–566.
- Sudarka, W. (20019). *Pemuliaan Tanaman*. Universitas Udayana.
- Sumiati, M., Isroli, & Widiyanto. (2011). *Utilitas Protein Pada Sapi Friesian Holstein Yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat Yang Diolah Dengan Teknologi Amoniasi (AMOFER) Fermentasi*. 15, 1–7.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Syahbuddin, A. S. (2018). *Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Kendaraan Bermotor (Studi pada Masyarakat Petani Kopi di Desa Padang Cahya Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat)*. 1, 1–93.
- Umboh, J. F., Fransiska, S., & A, P. C. (2017). Pengaruh substitusi dedak halus dengan tepung kulit buah kopi dalam ransum terhadap pencernaan energi dan protein pada ternak babi fase grower. *Jurnal Zootek*, 37.
- Wigati, S. (2011). Perilaku Konsumen dalam Prespektif Ekonomi Islam. *Maliyah : Jurnal Hukum Bisnis Islam*, 01(01), 18.

Yusdiali, W., Mursalin, & I.S, T. (2008). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Tingkat Kadar Air Dan Keasaman Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Disertasi Universitas Hasanuddin. Makasar.*