

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. 2015. Kajian kandungan kafein kopi bubuk, nilai pH dan karakteristik aroma dan rasa seduhan kopi jantan (pea berry coffee) dan betina (flat beans coffee) jenis arabika dan robusta. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(1).
- Aji Agung Purnomo, A. A. P. 2019. *Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Dengan Tingkat Kematangan Buah Kopi Liberika Yang Berbeda* (Doctoral Dissertation, Universitas Batanghari).
- Alam, I., Warkoyo, W., & Siskawardani, D. D. 2022. Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* A. Froehner) dan Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica* Linnaeus) Terhadap Mutu dan Cita Rasa Seduhan Kopi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 169-185.
- 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.
- Atikah, N., Ariani, N., & Nastiti, H. 2020. Analisis Preferensi Konsumen Produk Teh Celup. In *Prosiding BIEMA (Business Management, Economic, and Accounting National Seminar)* (Vol. 1, pp. 236-251).
- Cahyani, Y. N. 2015. Perbandingan Kadar Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dan Arabika (*Coffea arabica*).
- Garis, P., Romalasari, A., & 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).
- Guntoro, G., & Utami, S. S. 2019. Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu Pada Pembuatan Teh *Cascara*. *Prosiding*.
- Hariyadi, T. 2021. Penentuan Tingkat Kematangan Biji Kopi Berdasarkan Kandungan Antosianin Ditinjau Dari DAA dan Warna Kulit Buah Kopi. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 12, pp. 140-144).
- Hasanuddin, A. P. 2023. Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau (*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steenis). *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 66-74.
- Hidayat, T., Prasetyo, P., & Fahrurrozi, F. 2021. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah terhadap Kehilangan Hasil dan Mutu Green Bean Kopi Robusta.

- 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.
- Indrayani, N. M. K., Sunaryono, J. G., & Purwanti, E. W. 2022. Analisis Nilai Tambah Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Sebagai Produk Olahan Teh Celup *Cascara* Di Desa Taji Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 67-74.
- Kasim, S., Liong, S., & Lullung, A. 2020. Penurunan kadar asam dalam kopi robusta (*coffea canephora*) dari desa rantebua kabupaten toraja utara dengan teknik pemanasan. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(2), 118-125.
- Muzaiifa, M., Rohaya, S., & Sofyan, H. A. 2021. Karakteristik mutu kimia dan sensoris teh kulit kopi (*cascara*) dengan penambahan lemon dan madu. *AGROINTEK Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 10-17.
- Nadila, D., & Syukur, M. 2019. Keragaman Morfologi dan Kandungan Tanin pada Tanaman Leunca [*Solanum nigrum* (L.)]. *Indonesian Journal of Agronomy*, 47(1), 76-83.
- 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).
- Nasional, B. S. 2013. SNI 3836: 2013. *SNI teh kering dalam kemasan*.
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahillah, A. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha *Cascara* (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan berbagai pelarut. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24-32.
- Puspitasari, A. D., & Wulandari, R. L. 2017. Aktivitas antioksidan dan penetapan kadar flavonoid total ekstrak etil asetat daun kersen (*Muntingia calabura*). *Jurnal Pharmascience*, 4(2).
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi*. Penebar Swadaya Grup.
- Riastuti, A. D., Komarayanti, S., & Utomo, A. P. 2021. Karakteristik Morfologi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Pascapanen di Kawasan Lereng Meru Betiri Sebagai Sumber Belajar SMK dalam Bentuk E-Modul. *universitas muhamadiyah jember*.
- Rosidah, U., Sugito, S., Yuliati, K., Abdiansyah, A., & Anggraini, F. 2021. Identifikasi Senyawa Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman

- Fungsional *Cascara* dari Kulit Kopi dengan Fermentasi Terkendali. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (Vol. 9, No. 2021, pp. 611-620).
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., & Karim, M. A. 2019. Produk samping kulit kopi arabika dan robusta sebagai sumber polifenol untuk antioksidan dan antibakteri. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan, Jakarta*, 10.
- Sianturi, R., Ginting, M., & Kesuma, S. I. 2018. Strategi Pengembangan Usahatani Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L) Di Kecamatan Paranginan Kabupaten Humbang Hasundutan. *Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan. Universitas Sumatera Utara Medan*.
- Srikandi, S., Kristanti, A. W., & Sutamihardja, R. T. M. 2019. Tingkat Kematangan Biji Kopi Arabica (*Coffea Arabica* l.) dalam Menghasilkan Kadar Kafein. *JURNAL SAINS NATURAL*, 9(1), 22-28.
- Sriwahyuni, E., Tafzi, F., & Lavlinesia, L. 2021. Karakteristik Sifat Fisik Mekanik dan Kimia Biji Kopi Robusta (*coffea canephora*) pada Berbagai Tingkat Kematangan (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Subeki, D. D. T. W., Nauli, P., & Rahmawati, S. H. 2019. Kandungan Polifenol Dan Kualitas *Cascara* (Teh *Cascara*) Fine Robusta Sebagai Rintisan Perusahaan Pemula Berbasis Teknologi.
- Sucianti, A., Yusa, N. M., & Sughita, I. M. 2021. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Mint (*Mentha piperita* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 378-388.
- Sugito, S., Rosidah, U., & Wijaya, A. 2023. Pengaruh Lama Fermentasi Kulit Kopi Robusta dan Arabika terhadap Mutu Teh *Cascara* Serta Uji Keama. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (Vol. 10, No. 1, pp. 1073-1081).
- Sulistyaningtyas, A. R. 2017. Pentingnya pengolahan basah (wet processing) buah kopi robusta (*coffea robusta* Lindl. ex. de. Will) untuk menurunkan resiko kecacatan biji hijau saat coffee grading. In *prosiding seminar nasional & internasional* (Vol. 1, No. 1).
- Sumule, O., & Larekeng, H. 2021. Penerapan Teknik Panen dan Pascapanen Kopi Arabika Kalosi Produk Unggulan Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 6(2), 341-348.
- Supriatna, D., Mulyani, Y., Rostini, I., & Agung, M. U. K. 2019. Aktivitas antioksidan, kadar total flavonoid dan fenol ekstrak metanol kulit batang mangrove berdasarkan stadia pertumbuhannya. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 10(2).

- Trihaditia, R., & Priambodo, R. 2021. Komparasi Jenis *Cascara* Dan Periode Fermentasi Terhadap Karakteristik Kombucha *Cascara*. *Pro-STek*, 3(2), 87-97.
- Utami, Y. P., & Barrang, J. A. 2019. Studi Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora* Var. Robusta) Dan Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Dengan Metode Dpph. *Jurnal Farmasi Dan Bahan Alam: Farbal*, 7(1), 19-26.