

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, Adhima, and Erni Sofia Murtini (2021). Pengaruh metode pengeringan dan persentase teh kering terhadap karakteristik seduhan teh daun bidara (*Ziziphus mauritiana* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 9.4, 196-207.
- Assah, Y. F., & Indriaty, F. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Cair Dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1), 1. <https://doi.org/10.33749/jpti.v10i1.3558> penyangraian terhadap sifat fisik–kimia kopi arabika dan kopi robusta. *Prosiding Seminar Nasional*.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat (2016). Statistik Kopi Indonesia Tahun 2016. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik
- Bondesson, Ebba (2015). A nutritional analysis on the by-product coffee husk and its potential utilization in food production.
- Carpenter, M. (2015). Cascara tea : A Tasty Infusion Made From Coffee Waste. *Artikel. National Public Radio*. <https://www.npr.org/sections/thesalt/2015/12/01/456796760/cascara-tea-atasty-infusion-made-from-coffee-waste>
- Fajar, Riza Ibnu, Luh Putu Wrasiasi, dan Lutfi Suhendra (2018). Kandungan senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan ekstrak teh hijau pada perlakuan suhu awal dan lama penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* ISSN 6.3: 197.
- Galanakis, Charis Michael, (2017). *Handbook of coffee processing by-products: sustainable applications*. Academic Press.
- Garis, Pirdan, Atika Romalasari, dan Rita Purwasih (2019). Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi teh celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. Vol. 10(1).
- Gusnadi, Dendi, Riza Taufiq, and Edwin Baharta (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian* 1.12: 2883-2888.
- Hartanto, R., Fitri, S. R., Kawiji, K., Prabawa, S., Sigit, B., & Yudhistira, B. (2021). Analisis Fisik, Kimia, dan Sensoris Teh Bunga Krisan Putih (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.) dengan Pengeringan Kabinet. *Agrointek*, 15, 1011-1025.
- Hutasoit, Grace Yana, Siti Susanti, dan Bambang DwiLoka (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.

- International Coffee Organization (ICO). (2022). "Berapa Konsumsi Kopi Indonesia pada 2020/2021?". <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/berapa-konsumsi-kopi-indonesia-pada-20202021>.
- Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. (2016). *Specialty Kopi Indonesia : Ekspor Warta*
- Muzaifa, Murna, Yanti Meldasari Lubis, dan M. Arifullah (2019). Kajian Pembuatan Infused Water dari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Penambahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 11.2: 84-89.
- Nafisah, Dzurratun, dan Tri Dewanti Widyaningsih (2018). Kajian metode pengeringan dan rasio penyeduhan pada proses pembuatan teh cascara kopi arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6.3: 37-47.
- Nuraini Nuaraini, Y. Marlida, Mirzah Mirzah, R. Disafitri, R. Febrian (2015). "Peningkatan kualitas limbah buah kopi dengan *phanerochaete chrysosporium* sebagai pakan alternatif." *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)* 17.2: 143-150.
- Nurhayati, A. S. (2014). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Kadar Gizi dan zat Aditif pada Beberapa Jenis Kerupuk di Wilayah Gunung Kidul. UPBJJUT Yogyakarta.
- Pabari, S. "*Cascara, the coffee cherry tea with a how to brew guide. Roasters pack.*" (2014).
- Prayitno, SP., Guntoro, dan Sri Santi Utami (2019). Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualiatas Mutu Pada Pembuatan Teh Cascara Kopi. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember: ISBN : 978-602-14917-8-2*
- Rahardjo, Pudji (2017). *Berkebun kopi*. Penebar Swadaya.
- Standar Nasional Indonesia (2018). SNI 01-3836-2000 Teh Kering
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2020). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Amina*, 1(2), 67–71. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>
- Sudjarmoko, Bedy (2013). Prospek pengembangan industrialisasi kopi Indonesia. *Sirinov* 1.3: 99-110.
- Suwarto, Yuke Octavianty, dan Silvia Hermawati (2014). "Top 15 tanaman perkebunan." *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Syahrul (2022). Produksi Kopi Jawa Barat Melesat, Mentan Harap Ekspor Ikut Terdongkrak.

<https://ekonomi.bisnis.com/read/20220829/99/1571783/produksi-kopi-jawa-barat-melesat-mentan-harap-ekspor-ikut-terdongkrak>

Thurston, Robert W., Jonathan Morris, and Shawn Steiman, eds (2013). *Coffee: A comprehensive guide to the bean, the beverage, and the industry*. Rowman & Littlefield Publishers.

Umboh, J. F., Ch J. Pontoh, and C. A. Rahasia (2017). Pengaruh Substitusi Dedak Halus Dengan Tepung Kulit Buah Kopi Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi Dan Protein Pada Ternak Babi Fase Grower. *ZOOTEC* 37.2: 199-206.

Widyotomo, S. (2013). *Potencyand Technology of Coffee Trash Diversification Product to Increase Good Quality and Added Value*. Review Penelitian Kopi Dan Kakao, 1(1), 63–80.

Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*, jakarta, kimia pangan dan gizi.