

DAFTAR PUSTAKA

- Abimanyu, W., Hadi, S., & Ridho, A. A. (2018). Studi Komparatif Usaha Perkebunan Kopi Robusta Dan Kopi Arabika Di Kecamatan Panti Kabupaten Jember. *Jurnal Agribest* , 2(1), 14–23.
- Ade, P., Yulis, R., & Sari, Y. (2020). Aktivitas Antioksidan Dari Limbah Kulit Pisang Muli (*Musa acuminata* Linn) Dan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Formatypica). *Journal Uin-Alauidin*, 8(2), 189–200.
- Admin. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik).
- Aisyah, S., & Wibisono, Y. (2025). Pengaruh Varietas Dan Konsentrasi Tepung Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Kue Nastar. *Journal Of Food Engineering*, 4(2), 78–91.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2014). *Pengelolaan Data Analisis Pangan*. Modul 1.
- AOAC. 2016. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th Edition. Washington: AOAC International
- Apriani, F. U., Efendi, R., & Rossi, E. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Kopi (Arabica) Instan Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis. *Jom Faperta Ur*, 3(2), 1–11.
- Ariani, N., Prihandiwati, E., Rahim, A., Milasari, N., & Fatimah, N. (2023). Analisis Kadar Fenolik Total Dan Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 6(2), 263–269.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A., & Widyantara, A. B. (2018). Profil Fitokimia, Proksimat Dan Organoleptik Tepung Kulit Pisang (*Musa sapientum*) Pada Pembuatan Donat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5, 1–6.
- Aslamiyah, N. A. , Anastasia, D. S. , & Luliana, S. (2022). *Metode-Metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan*.
- Bachtiar, R. (2011). *Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (Phoenix Dactylifera)* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). Statistik Kopi Indonesia 2021. Jakarta: BPS RI. Dame, M.,
- Bhumiratana, N., Adhikari, K., & Chambers, E. (2011). Evolution Of Sensory Aroma Attributes From Coffee Beans To Brewed Coffee. *Lwt Food Science And Technology*, 44(10), 2185–2192.
- BPS Jawa Timur. (2025). Produksi Perkebunan Rakyat. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. Jawa Timur
- Dame, M., Ambarita, Y., Sartini Bayu, E., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa Spp.*) Di Kabupaten Deli Serdang Identification Of Morphological Characteristic Of Banana (*Musa*

- Spp.) In Deli Serdang District. *Jurnal Agroekoteknologi* ., 4(1), 1911–1924.
- Ennis, D. (2014). The Effects Of Caffeine On Health: The Benefits Outweigh The Risks. *Perspectives*, 1(2), 5–6.
- Fadhil, R., Muzaifa, M., & Juliadi, D. (2022). The Product Acceptance Preferences Of Gayo Arabica Coffee Brewing With Additional Fruit And Spices Variants. *Mathematical Modelling Of Engineering Problems*, 9(6), 1659–1666.
- Fatda Jaljala, S., Umyati, S., & Wiranti, S. E. (2022). Perbandingan Kehilangan Hasil Pascapanen Kopi Arabika Proses Full Wash Dan Natural Serta Pengaruhnya Terhadap Pendapatan Petani. *Journal Of Innovation And Research In Agriculture*, 01(02), 35–44.
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., & Asben, A. (2016). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20, 1–8.
- Gafar, P. A. (2018). Proses Penginstanan Aglomerasi Kering Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta (*Coffea robusta* Lindl. ex de will). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 29(2), 165–171.
- Gusnadi D, Taufiq, R. , & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi*, 1(12), 2883–2888.
- Hartanto, E. S. (2014). Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi. *Jurnal Standardisasi*, 16(3), 215–222.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *Gamma*, 7(1), 20–26.
- Husnawati, H., Astutik, I. Y., & Ambarsari, L. (2019). Karakterisasi Dan Uji Bioaktivitas Pektin Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana*) Hasil Ekstraksi Dengan Berbagai Pelarut Asam. *Curr Biochem*, 6(1), 1–10.
- Ikrawan, Y., Rukmana, J., Yelliantty, Hariadi, H., Hidayat, & Rahmawati, L. (2023). Effect Of Trehalose And Butterfly Pea (*Clitoris ternatea* L.) On Physicochemical Characteristics Of Drum Dried Milk Powder. *Food Science And Technology (Brazil)*, 43, 1–7.
- Jeanette, L., Dante, C., Ketut Suter, I., Putu, L., Darmayanti, T., Ilmu, M. J., Pangan, T., Pertanian, T., Udayana, U., Jurusan, D., & Dan, I. (2016). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Yoghurt Dari Susu Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Formatypica) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.).
- Julfan, Harun, N., & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Dalam Pembuatan Dodol. *Jom Fapeta*, 12, 1–12.

- Julfan, Harun, Noviar, & Rahmayuni. (2016). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Dalam Pembuatan Dodol. *Jurnal Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau*.
- Laily, N., Diana, V. E., Farmasi, M., Farmasi, F., Umum, K., Kesehatan Helvetia, I., & Farmasi, D. (2018). Formulasi Sediaan Selai Kulit Ari Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Rasa Cokelat Formulation Of Banana Kepok Skin Supplies (*Musa paradisiaca* L.) Brown Chocolate. Dalam *Jurnal Dunia Farmasi* (Vol. 3, Nomor 1).
- Lestari, D. P., Wijaya, M. R., Rachman, F. F., Wisastra, A. H., & Anharudin, A. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Menjadi Produk Kopi Bubuk (Kokupis). *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 4(2).
- Mentari, A. B., Kholisoh, S. N., Hidayat, T. N., & Hasbullah, U. H. A. (2019). Pembuatan Kopi Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) Dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1), 94–105.
- Mustapa, S. R., Une, S., & Liputo, S. A. (2022). Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jambura Journal Of Food Technology*, 4(2), 213–223.
- Nurhayati, N. (2017). Karakteristik Sensori Kopi Celup Dan Kopi Instan Varietas Robusta Dan Arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2), 80–84.
- Otten. (2014). *Perbedaan Kopi Arabica Robusta*. <https://Ottencoffee.Co.Id/Majalah/Perbedaan-Kopi-Arabica-Robusta>.
- Pastiniasih, L. (2012). *Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng Bali (Campuran Robustan Dan Arabika)* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, Dan Pisang Ambon. *Journal Gipas*, 3(1), 49–63.
- Rachmawati, M. (2015). Penyutradaraan Dokumenter Laporan Perjalanan Taste Of Coffee. Dalam *Jurnal Tugas Akhir*.
- Rahmawati A, M. , & Fibrianto K. (2018). Karakterisasi Sensori Kopi Robusta Dampit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 75–79.
- Ramadina A. (2013). Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik. Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata* L). [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.
- Rismawati, S. (2019). *Identifikasi Kandungan Kafein Dan Warna Rgb Pada Kopi Dengan Variasi Sangrai* [Skripsi]. Universitas Jember.
- Rosiana, N., Nurmalina, R., Winandi, R., & Rifin, A. (2018). Dinamika Persaingan Kopi Robusta Indonesia Dengan Negara-Negara Pesaing Utama. *Industrial And Beverage Crops*, 5(1).

- Rustanti, M. E. (2018). *Potensi Kulit Pisang Kepok Kuning (Musa paradisiaca L) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim* [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma.
- Setiyoningrum, P. (2011). *Pembuatan Coro Instan Minuman Khas Pati Jawa Tengah* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Silvia, P. Z., Saputri, D. R., Damayanti, D., Auriyani, W. A., Fahni, Y., Sanjaya A., Yusupandi, F., Yuniarti, R., Safitra, E. R., Pajrin, A., & Alhanif, M. (2025). Optimization Of Pectin Yield From Kepok Banana Peel (*Musa balbisiana* Bbb) Using Ultrasonic Extraction With Acetic Acid And Sulfuric Acid Solvents. *Jurnal Integrasi Proses*, 14(1), 114–120.
- Sophia, P. B. (2024). *Pengaruh Ratio Ekstrak Kopi Dan Gula Pada Pembuatan Kopi Instan Dengan Metode Kristalisasi* [Skripsi]. Politeknik Negeri Jember.
- Srianta I., & Trisnawati Y.T. (2015). *Teknologi Pengolahan Minuman* (Marjeck, Ed.; Vol. 1). Pustaka Pelajar.
- Standard Nasional Indonesia. (2014). SNI 2983:2014 Kopi Instan.
- Supriana, N., Ahmad, U., Samsudin, S., & Purwanto, E. H. (2020). Pengaruh Metode Pengolahan Dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 7(2), 61.
- Susanti, Y. I., Dwi, W., & Putri, R. (2014). The Making Of Passion Red (*Passiflora edulis* F.) Powder (Concern Study On Tween 80 And Drying Temperatur). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 170–179.
- Syakir, M., & Surmaini, E. (2017). Perubahan Iklim Dalam Konteks Sistem Produksi Dan Pengembangan Kopi Di Indonesia / Climate Change In The Contex Of Production System And Coffee Development In Indonesia. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 36(2), 77.
- Tresna Yuliawaty, S., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–52.
- Wachamo, H. L. (2017). Review On Health Benefit And Risk Of Coffee Consumption. *Medical & Aromatic Plants Journal*, 06(04), 2–12.
- Widayanti, S., & Maretya K. D. (2012). Perilaku Konsumen Penikmat Kopi Tubruk Dan Kopi Instan. *Jsep*, 6(3), 1–11.
- Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2019). Uji Karakteristik Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre) Dari Bogor, Bandung Dan Garut Dengan Metode Dpph (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 53–59.

Zarwinda, I., Sartika, D., Farmasi, A., Makanan, D., & Aceh, Y. (2018). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. Dalam *Lantanida Journal* (Vol. 6, Nomor 2).