

DAFTAR PUSTAKA

- Acidri, R., Sawai, Y., Sugimoto, Y., Handa, T., Sasagawa, D., Masunaga, T., Yamamoto, S., & Nishihara, E. (2020). Profil Fitokimia dan Kapasitas Antioksidan Organ Tanaman Kopi Dibandingkan dengan Biji Kopi Hijau dan Sangrai. Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*. 9(2), 93-105
- Asyhari, A., Sari, F. Y., Efendi, N. R., Nurjanah, D.,(2020). Pemberdayaan Kelompok Petani Kopi Karang Rejo untuk Meningkatkan Pemanfaatan Daun Kopi Menjadi Layak Konsumsi. *Jurnal Pengabdian Universitas Mathla'ul Anwar Banten*, 5(1), 279-286.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Pengembangan minuman berbasis teh dan rempah sebagai minuman fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, Universitas Sahid Jakarta. 1(2), 32-39
- Bimantio, M. P., & Prabowo, M. F. (2022). Formulasi Teh Rempah dengan Penambahan Pewarna Alami. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, 3(2), 87-94.
- Chen, X.-M. (2019). *A review of coffee leaves: Phytochemistry, bioactivity, and applications*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(15), 259-2603
- Djekic, I., Lorenzo, J. M., Munkata, P. E. S., (2021). Tinjauan tentang karakteristik panelis sensori terlatih dalam ilmu pangan. *Jurnal Studi Tekstur*, 52 (1), 1-11.
- Dubberstein, D., Oliveira, MG, Aoyama, EM, Guilhen, JHS, Ferreira, A., Marques, I., Ramalho, JC, & Partelli, FL (2021). Keanekaragaman Sifat Stomata Daun pada *Genotipe Coffea canephora Pierre ex A. Froehner*. *genotypes. Agronomy*, 11(6), 11-26.
- Fitria, M. N. (2021). Suplemen Herbal Wedang Uwuh Peningkat Sistem Imun Tubuh di Masa Pandemi Covid-19 dari Bahan Rempah-Rempah Alami. *Journal of Social Empowerment*, 2(1), 1–8.
- Fitriani, R., & Sutrisno, H. (2020). Evaluasi rasa pada produk minuman herbal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 55–63.
- Fibrianto, K., Muliadi, B. S., Tedja, C. A., Hartari, A., Legowo, A. M., & Al-Baarri, A. N. (2020). Karakterisasi penyeduhan untuk mendapatkan sifat fungsional optimal pada teh daun kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Liberika (*Coffea liberica*) asal Dampit. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 515, 012065.
- Gowri, PM, Tm, MM, P, T., P, M., & S, V. (2017). Efektivitas teh kayu manis dalam menurunkan berat badan pada remaja obesitas akhir. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 21(2):63-8

- Guichard, E. (2019). Interaksi antara matriks makanan dan senyawa aroma dalam kaitannya dengan persepsi. Dalam M. Bordiga & L. M. L. Nollet (Ed.), *Evolusi Aroma Makanan: Selama Pengolahan, Memasak, dan Penuaan* (Bab 29). CRC Press.
- Hadiyane, A., Rumidatul, A., & Hidayat, Y. (2021). Aplikasi Teknologi Biopelet Limbah Kopi sebagai Bahan Bakar Alternatif dalam Rangka Pengembangan Desa Mandiri Energi di Desa Jatiroke Kawasan Sekitar Hutan Pendidikan Gunung Geulis ITB. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 256–265.
- Handayani, K., Setiawan, W., Kanedi, M., Fitrhia, D., & Agustina, R. (2023). Pengembangan Teh Dari Daun Kopi Organik Pada Desa Suka Jaya Lampung Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(5), 655–660.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3), 362–369.
- Hermawan, L. (2015). Dilema diversifikasi produk: meningkatkan pendapatan atau menimbulkan kanibalisme produk?. *Competence : Jurnal studi manajemen*, 9 (2). 1-8.
- Jayaprakasha, G. K., Rao, L. J. M., & Sakariah, K. K. (2003). Kandungan senyawa volatil dari tangkai buah *Cinnamomum zeylanicum* dan aktivitas antioksidannya. *Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan*, 51(15), 4344–4348.
- Kamarudin, A. P., Saputra, W. T. M., Susanti, Z., Putri, S. M., Amna, A., & Basyirah, B. (2023). Pelatihan Pengolahan Teh Daun Kopi dan Teh Cascara Khas Gayo dari Limbah Tanaman Kopi. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 147–158.
- Khamidah, A., Syafitri, W., Handoko, H., Pratomo, A., Zubaidi, T.h., Fauziah, L., Daroini, PB, Astuti, DW, Susanti, I., Jumadi, J., Supriyanto, SH, & Abdurrahman, AM (2023). *Pemanfaatan pangkasan daun tanaman kopi sebagai minuman fungsional. Seri Konferensi IOP*. 1177(1), 012043). IOP Publishing
- Kusminah, S. (2018). Pemanfaatan limbah daun kopi sebagai teh herbal. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 12–20.
- Lazuardina, B. A., Farah, D., Purba, W., Abdimesin, R., & Defri, I. (2022). Pemanfaatan Limbah Daun Kopi Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Sumberrejo, Jawa Timur. Abdi-Mesin *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 2(1), 72–80.
- Maligan, JM, Amana, BM, dan Putri, WDR 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis Di Kota Malang (Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 86–93.

- Mardiana, NA, Patria, DG, Utami, DR, Kusumawati, R., AdiPrayitno, S., & Chotimah, C. (2022). Karakteristik Minuman dari Berbagai Daun Teh. *FoodScitech: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–9.
- Martauli, ED (2018). Analisis Produksi Kopi di Indonesia. *Jurnal Ilmu Agribisnis*, 6(1), 1–10.
- Maulida, I. D., Al Marsam, M. R., Purnama, I., & Mutamima, A. (2024). Minuman baru dengan potensi fungsional yang menggabungkan ekstrak teh cascara (*Coffea arabica*), rosela (*Hibiscus sabdariffa*), dan jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc. var. *rubrum*): *Jurnal Sifat kimia dan evaluasi sensoris*, 4(10), 94–103.
- Murley, K. N., Chambers, E., & Tuuri, G. (2019). Persepsi terhadap produk alami: Pemahaman konsumen terhadap makanan berlabel natural di Amerika Serikat. *Journal of Sensory Studies*, 34(5), 1-9.
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., & Putra, D. P. (2018). Survei proses pembuatan minuman kawa daun di Propinsi Sumatera Barat, Indonesia. *jurnal teknologi pertanian andalas*, 22(1), 32-36.
- Nur Ichsan, M., et al. (2024). Diversifikasi produk berbasis limbah daun kopi. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 6(1), 1–10.
- Nurrahma, I. S. (2018). Analisis kandungan antioksidan dan kualitas sensori teh kulit biji kakao dengan penambahan kayu manis (*Skripsi sarjana, Universitas Muhammadiyah Malang*). Universitas Muhammadiyah Malang Repository.
- Pradichaputri, R., Santoso, E., & Nugroho, B. (2023). Optimalisasi formula teh hitam rempah menggunakan RSM. *Jurnal Riset Pangan*, 16(2), 55–66.
- Pratiwi, N., Rahmawati, R., & Ririef, m. (2024). Evaluasi organoleptik teh herbal berbasis kulit manggis dan kayu manis. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 17(3), 145–154.
- Pratiwi, E., & Lestari, S. (2022). Pengaruh warna terhadap preferensi konsumen pada minuman teh rempah. *Agritech: Jurnal Teknologi Pertanian* 42(1), 70-78.
- Pristiana, D. Y., Susanti, S., dan Nurwantoro, N. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea sp.*) sebagai minuman herbal: Potensi Aplikasi Bahan Alami Untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6 (2): 89-92.
- Rodrigues, A., Lima, M., & Silva, R. (2022). *Volatile compounds and aroma profiles in herbal infusions*. *Journal Food Chemistry*, 362, 130-251.
- Rocha, M. A. M., Coimbra, M. A., Rocha, S. M., and Nunes, C. (2021). *Impact of Chitosan-Genipin Films on Volatile Profile of Wine along Storage*. *Appl. Sci.* 11,6294.
- Sharma, Y., Jadhav, H., & Borse, B. B. (2015). Pengaruh parameter ekstraksi terhadap kandungan polifenol, aktivitas antioksidan, dan penerimaan sensori

- dari ekstrak kulit kayu manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 52(9), 6335–6343.
- Siagian, M. P. (2023). Analisa Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Ready to Drink Kencur (*Kaempferia Galanga* L) dan Daun Pandan Wangi. *Skripsi, STIKES Mitra Keluarga Bekasi*. (akses melalui repositori kampus).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2020). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press.
- Susanti, R., & Hidayat, A. (2022). Efektivitas teh kayu manis dan daun salam dalam menurunkan gula darah. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 8(2), 99–107.
- Tarigan, E., Pranowo, D., & Iflah, T. (2015). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta Dengan Arabika. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 7(1), 12–17
- Taria, A. I. N., Hartatia, S., & Kusumawatia, S. (2022). Sifat kimia dan organoleptik teh herbal daun ketapang (*Terminalia catappa*) dengan variasi penambahan serbuk daun mint (*Mentha piperita* L.). *Jurnal Riset Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 19–26.
- Ujianti, RMD, Dewiansyah, H., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Teh Celup Dari Daun Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) (Kajian Variasi Suhu Penyangraian Daun Umur Daun). *Makanan Pro: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 62–70
- Wariyo, A., Ge, W., & Eshetu, T. (2018). Pengaruh Metode Pengelolaan limbah Terpadu Terhadap tanaman kopi di Awada, Ethiopia Selatan. *Jurnal Internasional Studi Penelitian Ilmu Pertanian*. 6(2), 119-132.
- Woldesenebet, T. (2015). Aktivitas antioksidan teh herbal daun kopi dibandingkan dengan asam askorbat. *Jurnal Farmakologi Herbal*, 7(3), 112-118.
- Widarta, I. W. R., Savitri, K. A. M., & Jambe, A. (2019). Pengaruh perbandingan teh hitam (*Camellia sinensis*) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap karakteristik teh celup. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1), 8-15.
- Yahia, E. M., & Ortiz, C. (2020). *Effect of cinnamon addition on functional and sensory properties of herbal beverages*. *Journal of Food Quality*, 2020, 8(4) 1-8.