

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2020. Data Sensus Luas Area Tanaman Perkebunan Rakyat (Hektar). Sumatera Barat. Badan Pusat Statistik
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 01-3638:2013. Teh Dalam Kemasan.. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Amanto, B., Tiara, N. A., dan Asri, N. 2019. Pengaruh lama blanching dan rumus petikan daun terhadap karakteristik fisik, kimia, serta sensoris teh daun tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*
- Andrie, A. 2017. Identifikasi dan Karakterisasi Morfologi Kopi Arabika (*Coffea Arabica L*) di Kabupaten Solok. [skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Anggraini, F., Rosidah, U., dan Sugito, S. 2021. Pengaruh Rh Ruang Proses Oksidasi Enzimatis Pada Cascara Kulit Kopi Arabika dan Robusta. [skripsi] Universitas Sriwijaya. Palembang
- Anshori, M., F. 2014. Analisis Keragaman Morfologi Koleksi Tanaman Kopi Arabika dan Robusta. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi. [skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ariadi, H., P. dan Windrati, W. S. 2015. Compound Extraction of Coffee Fruit Cod : Study of Species and Maceration Duration of Coffee. *Berkala Ilmiah Pertanian*.
- Ariva, A. N., Widyasanti A. dan Sarifah N. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.
- Aroyeun, S. O. 2013. Crude fibre, water extracts, total ash, caffeine and moisture contents as diagnostic factors in evaluating green tea quality. *Italian Journal of Food Science*, 25(1), 70-75.
- Bermawie, N. 2020. Potensi Tanaman Rempah, Obat dan Atsiri Menghadapi Masa Pandemi Covid 19. *Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian*. Kementerian Pertanian
- Bondesson, E., 2015. A Nutritional Analysis on The By- Product Coffee Husk and Its Potential Utilization in Food Production. [skripsi]. Swedish University of Agricultural Sciences
- Brewer, M. S. 2011. Natural antioxidants: sources, compounds, mechanisms of action, and potential applications. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 10(4), 221-247.
- Budiwanti, I. 2021. "Analisis Kualitas Standar Mutu Kompos Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Dan Kotoran Sapi Menggunakan Bioaktivator Em4 Dan Orgadec (Doctoral Dissertation)". Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

- Desmianti, dan Sugito, S. 2021. Diversifikasi Citarasa Cascara Dengan Penambahan Flavor Alami . [skripsi]. Universitas Sriwijaya.
- Dhurhania, C. E., dan Novianto, A. 2018. Uji kandungan fenolik total dan pengaruhnya terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai bentuk sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62-68.
- Esquivel, P., and Victor M. Jimenez. 2012. "Functional properties of coffee and coffee by-products." *Food research international*
- Fachrur, R. 2021. Karakteristik Teh Celup Herbal Berbahan Baku Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*), Daun Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Substitusi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*) sebagai Minuman Fungsional. [skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Fasya, S., dan Dina M. 2021. Pembuatan Minuman Fungsional Kulit Buah Kopi (Cascara) Arabika. *Agroteknose*
- Febriana, E., Tamrin R.H., and Fitri F. 2019. Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan yang Terdapat pada Ekstrak Buah: Studi Kepustakaan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan* (8).1
- Freitas, K. H. G., dan Fatibello-Filho, O. 2010. Simultaneous determination of butylated hydroxyanisole (BHA) and butylated hydroxytoluene (BHT) in food samples using a carbon composite electrode modified with Cu₃ (PO₄)₂ immobilized in polyester resin. *Talanta elsevier*, 81(3), 1102-1108.
- Garis, P., Atika R., dan Rita P. 2019. Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi teh celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*.
- Gunawan, Y. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) Terhadap Karakteristik Minuman Teh Oolong. [skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Hadi, A. M. 2022. Study Pembuatan Teh Daun Kopi (*Coffea Sp*) dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var Rubrum Rhizoma*). [skripsi] Universitas Bosowa.
- Hasbi, A. R. 2019. "Penentuan Prioritas Strategi Pemasaran Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Kabupaten Bantaeng Dengan Metode AHP (*Analitycal Hierarchy Process*)". *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*.
- Heeger, A., Kosińska, A., Cantergiani, E., and Andlauer, W. 2017. Bioactives of coffee cherry pulp and its utilisation for production of Cascara beverage. *Food chemistry*, (221), 969-975.
- Ilhami G., Gungor S., Beydemir, Mahfuz E., and Irfan K. 2004. Comparison of antioxidant activity of clove (*Eugenia caryophyllata Thunb*) buds and lavender (*Lavandula stoechas L.*). *Food chemistry*.
- Indriyani, E. D., dan Asngad, A. 2015. "Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengeringan Dan

Penambahan Kayu Manis Serta Cengkeh Sebagai Perasa Alami". [skripsi] Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Inggrid, H. M., dan Santoso, H. 2014. Ekstraksi antioksidan dan senyawa aktif dari buah kiwi (*Actinidia deliciosa*). *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Intan, A. E. K., Jannah, R., dan Hamiseh, H. 2020. Pharmacological Activities Of *Syzygium Aromaticum*. *Infokes*, 10(2), 334-342.
- Iqbal, M. 2022. Pengaruh Penambahan Jahe Merah Bubuk (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Dari Kakao Bubuk (*Theobroma Cacao L.*) Serta Pengaruhnya Terhadap Respon Imun Mencit (*Mus Musculus*). [skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Iris, I. 2019. Efektivitas Seduhan Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) Terhadap Glukosa Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Kaliwungu Kabupaten Semarang". [tesis]. Universitas Ngudi Waluyo.
- Islam, M., I. 2022. Analisis Sifat Fisikokimia Sari Minuman Cascara Dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica Linnaeus*) dengan Penambahan Kayu Manis Sebagai Minuman Fungsional. [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Ismanthono, dan Hendricus W. 2006. *Kamus Istilah Ekonomi Populer*, (Jakarta: *Buku Kompas*). Jakarta. Halaman 65
- Kaur, K., Kaushal, S., dan Rani, R. 2019. Chemical composition, antioxidant and antifungal potential of clove (*Syzygium aromaticum*) essential oil, its major compound and its derivatives. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 22(5), 1195-1217.
- Milind, P., dan Khanna D. 2011. Clove: A Champion Spice. *Review Artikel International Journal of Research in Ayurveda & Pharmacy*, ISSN 2229-3566. University of Science and Technology.
- Mitayani, G. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol dan Ekstrak Air Buah Pala (*Myristica fragran houtt*) dengan Metode DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). [Skripsi], Universitas Negeri Semarang.
- Muryati, dan Nelfiyanti. 2015. Pemisahan tanin dan HCN secara ekstraksi dingin pada pengolahan tepung buah mangrove untuk substitusi industri pangan. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*.
- Muzaifa, M. 2020. Analisis Mutu Kimia Cascara yang Diperoleh dari Kombinasi Waktu Dan Suhu Pengeringan Serta Pengecilan Ukuran Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*,.
- Nafisah, D., dan Dewanti W. 2018. Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan Pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea Arabika L.*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.
- Nurdjannah, N. 2004. Diversifikasi penggunaan cengkeh. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor

- Nyoman, I. 2018. Manajemen Tanaman Penaung Pada Perkebunan Kopi Di Kecamatan Pupuan. Fakultas Pertanian Universitas Udayana. Denpasar.
- Pratama, M., Raiz R., dan Vivien S., R.. 2019. Analisis kadar tanin total ekstrak etanol bunga cengkeh (*Syzygium aromaticum L.*) menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*.
- Prawira, A., Maulana, H., Shabri, S., Riski, G. P., Fauziah, A., Harianto, S., dan Rohdiana, D. 2021. Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh Dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*
- Prianto H., R., Retnowati U. P., dan Juswono. 2013. "Isolasi Dan Karakterisasi Dari Minyak Bunga Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) Hasil Distilasi Uap". Universitas Brawijaya
- Putri, Y. S., Subiyono, S., dan Wasilah, S. Z. 2019. Uji Daya Antifungi Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (*Syzygium Aromaticum L.*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus Flavus Secara In Vitro* [skripsi], Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Rambe, M., R. 2019. Studi Pembuatan Teh Dari Kulit Kopi (*Coffea Arabica L.*) [Skripsi].
- Shofiati, A., Andriani, dan Choirul A. 2014. Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris teh celup kulit buah naga (*pitaya fruit*) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan* 3.2.
- Suter, I., K. 2013. Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. Di dalam : Seminar Sehari dengan tema Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang.
- Sutriyono. 2017. Budidaya Tanaman Cengkeh. Makalah. Fakultas Pertanian. Program Studi Agroteknologi. Universitas Merdeka Surabaya. Surabaya.
- Wilanda, S., Yessirita, N., dan Budaraga, I. K. 2021. Kajian Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Kopi (*Coffea Canephora*) Dengan Penambahan Daun Mint. *Jurnal Research Ilmu Pertanian*.
- Winarti, Christina. 2005. Peluang pengembangan minuman fungsional dari buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Litbang Pertanian*. Bogor
- Yance, A., Puspitasasi, N., Nuria, M. C. 2013. Aktivitas Stimulansia Ekstrak Etanol Bunga dan Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum L.*) Merr. & Perry.) Pada mencit Jantan Galur Swiss Beserta Identifikasi Golongan Senyawa Aktifnya. [Skripsi]. Universitas Wahid Hasyim Semarang. Semarang.