

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Yousef, M.A., A. Sawab, and M. Alruhaimi. 2017. Pharmacognostic Studies on Coffee Arabica l. Husks: a Brilliant Source of Antioxidant Agents. *European Journal of Pharmaceutical and Medical Research*. 4(1): 86-92.
- Andriani, F., Muhidong, J., dan Waris, A. (2016). Evaluasi Model Pengeringan Lapisan Tipis Jagung (*Zea mays L*) Varietas Bima 17 dan Varietas Sukmaraga. *Jurnal Agritechno*, 9 (1), 1-7.
- Anggorowati, D., Priandini, G., & Thufail. (2016). Potensi daun alpukat (*persea americana miller*) sebagai minuman teh herbal yang kaya antioksidan. *Industri Inovatif*, 6(1), 1-7
- Ariva, A. Widyasanti, and S. Nurjanah, "Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*)," *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol. 12, no. 1, pp. 21-28, Apr. 2020, doi: 10.17969/jtipi.v12i1.15744.
- Ayalign, A. K. Sabally. 2013. Determination of Chlorogenic Acids (CGA) in Coffee Beans Using HPLC. *American Journal of Research Communication*. 1(2): 78-91.
- Badan Pusat Statistik Sumatra Barat (2019). Produksi Kopi Perkebunan Rakyat (Ton). Diakses pada 17 Februari 2023, dari <https://sumbar.bps.go.id/dynamictable/2020/05/20/444/produksi-kopi-perkebunan-rakyat-ton-2007-2019.html>
- Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Kopi Indonesia. Diakses 17 Februari 2023, dari <https://www.bps.go.id/publication/2021/11/30/b1b6cf2a6aad1ee2d8a4c656/statistik-kopi-indonesia-2020.html>
- Bernard, D., Kwabena, A.I., Osei, O.D., Daniel, G.A., Elom, S.A., Sandra, A. 2014. The effect of different drying methods on the phytochemicals and radical scavenging activity of Ceylon Cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) plant parts. *European Journal of Medicinal Plants*
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2013. SNI-3836-2013. *Persyaratan mutu teh kering dalam kemasan*. Jakarta.
- Cahyana, M. Ekaprasada, T. Herry, A. (2002). Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* Nees ex Blume). ISSN, No. 02160781.
- Cahyanto, H. A. (2018). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Pinang (*Areca catechu L*). *Jurnal Kementerian Perindustrian Republik Indonesia*, XIV(2), 70-73.
- 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-a-tasty-infusion-made-from-coffee-waste>. Diakses pada 21 Februari 2023.
- Ciummo B. 2014. What is kulit kopi? [internet]. Tersedia dari: <http://www.freshcup.com/what-is-kulit-kopi/>. Diakses pada 3 Maret 2
- Dewi, W. K., N. Harun., dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(2), 1-9.
- Diana, U. 2017. Variasi teknik pengeringan terhadap karakteristik mutu dan kandungan polifenol teh cascara kopi arabika (*coffea arabica l.*)
- Elfariyanti, Ernita, S., & Mela, S. 2020. Analisis Kandungan Kafein Pada Air seduhan kopi Warung Kopi di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, 8(1): 1-9

- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Malang. Hal : 102-108.
- Esquivel, P. and Jimenez V.M. 2012. Functional Properties of Coffee and Coffee by Products. *Food Research International* 46: 2, 488-495
- Fan, L. Soccol, A. T., Pandey A., Soccol, C. R. 2003. Cultivation of Pleurotus Mushroom on Brazilian Coffee Husk and Its Effect on Caffeine and Tannic Acid. *Micologia Aplicada International* 15 (1): 15-21.
- Galanakis, C.M. 2017. Handbook of Coffee Processing By-Products: Sustainable Applications. Academic Press. United Kingdom.
- Gardjito dan Rahadian. 2011. *Kopi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Garis, P., Romalasari, A. and 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).
- Gebely. (2015). Tea Processing chart.
- Guntoro, G. dan Utami, S. S. 2019. Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu Pada Pembuatan Teh Cascara Kopi. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember* ISBN: 978-602- 14917-8-2.
- Hamizah, S. B. S. 2020. Finite element method (FEM) analysis coupled of processing the food dehydrator. Thesis. Faculty Of Engineering: Polytechnic Sultan Sahahuddin Abdul aziz Shah. Malaysia
- Hardiana, R., Rudiyanasyah, & Zaharah, A. (2012). Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1), 8–13.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village. Bogor: The CPGRT Centre.
- Heeger, A., Konsinska-Cagnazzo A., Cantergini E., and Andlauer W. 2016. Bioactives of Coffee Cherry Pulp and Its Utilisation for Production of Cascara Beverage. *Food Chemistry*. 221: 969-975.
- Hermawan, H., Sari, B. L., & Nashrianto, H. (2018). Kadar polifenol dan aktivitas antioksidan ekstrak etil asetat dan metanol buah ketapang (*Terminalia catappa* L.). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1), 1–8
- 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
- International Coffee Organization. (2017). Coffee Market Report – September 2017. Diakses pada 17 Februari 2023, dari <https://www.ico.org/documents/cy2017-18/cmr-0917-e.pdf>
- Kanidia, K. D. N. (2013). *Delignifikasi Kulit Kopi Menjadi Bahan Baku Pulp dengan Metode Organosolv*. Surabaya. Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional" Veteran" Jawa Timur.
- Karim MA, Wijayanti F and Sudaryanto A (2019) Studi banding metode pengolahan kopi untuk pengambilan keputusan dalam implementasi teknologi tepat guna. *Prosiding Konferensi AIP 2114, 020015*

- Khalisa., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, VI (4), 594-601.
- Londra, I.M. dan Andri. 2007. Potensi Pemanfaatan Limbah Kopi untuk Pakan Penggemukan Kambing Peranakan Etawah. Seminar Nasional Inovasi untuk Petani dan Peningkatan Daya Saing Produk Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian: 536-542.
- Mahesa, M. F. 2012. “Esterifikasi Senyawa Polifenol dari Ekstrak Kulit Biji Kopi dengan Asam p-Hidroksibenzoat dengan Menggunakan Katalis $\text{SiO}_2 - \text{H}_2\text{SO}_4$ ”. Tesis. Depok. Fakultas MIPA, Universitas Indonesia
- Mahriani, S. A., & Wathon, S. (2019). Peningkatan Nilai Ekonomi Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Melalui Produksi Teh Celup Cascara Sebagai Minuman Fungsional Kaya Antioksidan. *Warta Pengabdian*, 13(4), 123-35.
- Maramis, R. Citraningtyas, G. Wehantouw, F. (2013). Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2 (4): 122-128.
- Marcelinda, A., A. Ridhay, Prismawiyanti. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak limbah kulit ari biji kopi (*Coffea sp.*) berdasarkan tingkat kepolaran pelarut. *Jurnal of Natural Science*, 5 (1): 21- 30.
- Maslahat, M., Nurilmala, F., & Harpeni, L. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Simplisia Daun Sembung (*Blumea balsamifera*). *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, III (2), 129-136.
- Muller, J and Heindl. 2006. Drying Of Medical Plants In R.J. Bogers, L.E. Cracer, and D Lange (eds), *Medical and Aromatic Plant*, springer, The Netherland, p.237-252
- Muzaifa, Hasni, Arpi, Sulaiman, Limbong. 2019. Kajian pengaruh perlakuan pulp dan lama penyeduhan terhadap mutu kimia teh cascara. *J Teknol Pertanian Andalas* 23: 136-142.
- Muzaifa, M., & Rahmi, F. (2021, March). Utilization of coffee by-products as profitable foods- a mini review. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 672, No. 1, p. 012077). IOP Publishing
- 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). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
- Nurmardhatillah, N., Syah, H., & Yusmanizar, Y. (2022). Karakteristik Pengeringan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) pada Pengering Surya Tipe Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 928-936.
- Pandey, A., Soccol, C. R., Nigam, P., Brand, D., Mohan, R., and Roussos, S. 2000. Biotechnological potential of coffee pulp and coffee husk for bioprocesses. *Biochemical Engineering Journal*, 6(2), 153-162.
- Pratama, A. N., & Busman, H. (2020). Potensi Antioksidan Kedelai (*Glycine Max L*) Terhadap Penangkapan Radikal Bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 497–504.
- Prayitno, S. P., Guntoro., dan Utami, S. S. 2019. Jenis alat dan lama pengeringan terhadap kualitas mutu pada pembuatan teh cascara kopi. Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember Tahun 2001.

- Purwanti, N. U., Yuliana, S., & Sari, N. (2018). Pengaruh cara pengeringan simplisia daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap aktivitas penangkal. *Jurnal Farmasi Medica/Pharmacy Medical Journal (PMJ)*, 1(2).
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume) Dengan Berbagai Pelarut. *Jurnal Kovalen*, 3(1), 24–32.
- Putri, R. A. (2017). Pengembangan Pasar Minuman Cascara Ready to Drink dengan Pendekatan Riset Aksi.
- Rachmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Jakarta: Depdiknas
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta : Penerbar Swadaya
- Reti, Puspita. 2012. Tanaman kopi dan jenis tanaman kopi. Kanisiu : Jakarta.
- Riga, R., Sari, T. K., Agustina, D., Fitri, B. Y., Ikhsan, M. H., Pratama, F. H., & Oktria, W. (2022). Pembuatan Pupuk Kompos dari Limbah Kulit Kopi di Daerah Penghasil Kopi Nagari Koto Tuo, Sumatera Barat. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(3), 584-591.
- Rumagit, H., Runtuwene, M., Max, R. J., & Sri, S. (2015). Uji Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Spons *Lamellodysidea herbacea*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, IV(3), 183-192
- Samoticha, J., Wojdyło, A. and Lech, K., 2016. The influence of different the drying methods on chemical composition and antioxidant activity in chokeberries. *LWT-Food Science and Technology*, 66, 484-489.
- Sari, E. K. N., Handayani, A. M., Wardani, D. K., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2021, November). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Menjadi Produk Cascara Bernilai Ekonomis Tinggi Di Desa Kemuning Lor. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)* (Vol. 7, No. 3, pp. 166-172).
- Sari, M. A. 2015. Aktivitas antioksidan teh daun alpukat (*Persea americana* Mill) dengan variasi teknik dan lama pengeringan. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Sayekti, E. D., A. Asngad., dan S. Chalimah. 2016. Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk dan Daun Kelor dengan Variasi Suhu Pengeringan. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Alami dan Sintetik* (1 ed).
- Setyamidjaja. 2000. *Teh Budidaya dan Pengolahan Pascapanen*. Jakarta: Kanisius
- Subeki, D. D. T. W., Nauli, P., & Rahmawati, S. H. (2019). Kandungan Polifenol dan Kualitas Cascara (Teh Ceri Kopi) Fine Robusta Sebagai Rintisan Perusahaan Pemula Berbasis Teknologi. *Template Jurnal Unila*.
- Sumihati, M., Widiyanto dan Isroli. (2011). Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat yang diolah dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer). *Sintesis* 15:1, 1-7
- Supeno, Bambang, and Ni Md Laksmi Ernawati Erwan. 2018. “Diversifikasi Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi untuk Produk yang Bernilai Ekonomis Tinggi di Kabupaten Lombok Utara.” *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)* 1: 449–57.

- Susanti, A., Liliyan, A., & Irdianty, M. S. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi (Cascara) Menjadi Minuman Teh Kemasan UMKM Kopipa. id di Surakarta. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 239-24
- Syukri, D. (2019). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan.
- Towaha, J., & Balittri. (2013). Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensi*). *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri Dan Pengembangan Tanaman Industri*, Vol. 19, pp. 12–16.
- Towaha, J., Purwanto, E. H., & Aunillah, A. (2014). Peranan pengolahan terhadap pembentukan citarasa kopi. *Bunga Rampai Inovasi Teknologi Tanaman Kopi untuk Perkebunan Rakyat*, 157-167.
- Wahyuni, D.T. dan S.B. Widjanarko. 2015. Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):390-401.
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis. *Journal of Food Science and Technology*.(11): 152 – 160.
- Wibisono, G., & Priyono, K. D. (2021). *Dinamika Spasial Perkebunan Kopi Di Kecamatan Ngargoyoso* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Widyanti, N. L. D., Yulianti, N. L., & Setyo, Y. (2021). Karakteristik pengeringan dan sifat fisik bubuk jahe merah kering (*Zingiber Officinale* Var. *rubrum*) dengan variasi ketebalan irisan dan suhu pengeringan. *J Beta* 9 (2). Ware, M. 2017. Ginger: Health Benefits and Dietary Tips.
- Widiyanto, Isroil, M., dan Sumihati. 2011. Utilitas protein pada sapi perah friesian holstei yang mendapatkan ransum kulit kopi sebagai sumber serat yang diolah dengan teknologi amonisiasi fermentasi (Amofer). *Jurnal Sintesis*, 15(1): 1-7.
- Widyanto, PS. dan Nelistya, A. 2008. Rosella. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyasanti, A., Rohdiana, D., & Ekatama, N. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Putih (*Camellia sinensis*) dengan Metode DPPH (2,2 Difenil1-Pikrilhidrazil). *Journal Fortech*, 1(1), 1–9.
- Widyotomo, S. (2018). Panen dan pengolahan produk hulu kopi in Misnawi and Widyotomo S penanganan pasca panen, pengolahan, alat mesin dan diversifikasi limbah kopi, Jember, Jawa Timur, Indonesia. *Puslit Kopi dan Kakao Indonesia*, 1-78.
- Winangsih, W., & Parman, S. (2013). Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas simplisia lempuyang wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Anatomi Fisiologi*, 21(1), 19-25.
- Zaini, A Nilai Tambah dan Daya Saing Produk Unggulan di Kutai Barat, (Yogyakarta: CV Budi Utama, 2019).

