

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2014. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*.
- Adam, A., Hakim, M.N., Oktaviani, L., Muhammad, B.I., Manurung, R., Eka, R.P., Abduh, M.Y. 2020. Techno-Economic Evaluation for Integrated Cultivation of Coffee and Stingless Bees in West Java, Indonesia. *Biological And Natural Resources Engineering Journal* 3:28–36.
- Adzkiya, M. A. Z., dan Hidayat, A. P. 2022. Uji Fitokimia, Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Penyangraian Sama. *Jurnal Sains Terapan*, 12(1), 101–112.
- American Assosiation of Cereal Chemist (AACC). 2001. The Definition of Dietary Fiber. *Cereal Foods World*. 46(3), 112–129.
- AOAC. 2005. *Official methods of analisys of the Association of Analytical Chemist, Inc.* Virginia USA.
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., dan Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21–28.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2332.3-2006. Analisis Angka Lempeng Total*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2728.1-2006 tentang Syarat Mutu Udang segar*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *SNI 8272-2016 tentang Syarat Mutu Kerupuk udang*. Jakarta: BSN.
- Bakker, R.R.C. 2013. Availability of lignocellulosic feedstocks for lactic acid production. Wageningen UR Food & Biobased Research.
- Bambang, S. Erwan, dan E. Laksmi. 2018 Diversifikasi Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi Untuk Produk Yang Bernilai Ekonomi Tinggi Di Kabupaten Lombok Utara. Universitas Mataram, Vol 1, PP 23– 25.

Bhoite, R.N., P.S. Murthy. 2015. Biodegradation of coffee pulp tannin by *Penicillium verrucosum* for production of tannase, statistical optimisation and its application, *Food and Bioproducts Processing*.

Budianto, A.K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan Keempat. Malang. Penerbit Universitas Muhammadiyah. Malang Press.

B. Y. H. Harahap, Hasim, dan D. N. Faridah. 2021. Antioxidant and α -glucosidase-inhibitory activities of gayo arabica coffee skin (*Coffe arabica* L). *Curr. Biochem.*, vol. 8, no. 1, pp. 37- 50.

Carolia, N., dan Noventi, W. 2016. Potensi Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) Sebagai Alternatif Terapi *Acne vulgaris*. *Majority*, 5(1), 140-145.

Dayal. S. J., Ponniah, G. A., Imran Khan. H., Madhu Babu. P. E., Ambasankar. K., Kumarguru Vasagam. P. K. 2013. *Shrimps a nutrional perspective*. *Current Science*. Central Institute of Brackishwater Aquaculture. India. VOL. 104. (1487-1490).

Dijlani, A., dan Dicko, A. (2012). The Therapeutic Benefits of Essential Oils. *Nutrition, Well-Being and Health*, May.

Direktorat Jendral Perkebunan (DITJENBUN). 2006. Pedoman Pemanfaatan Limbah Dari Pembukaan Lahan. Departemen Pertanian.

Dedi, Rohaendi. 2013. *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. PT Gramedia. Jakarta.

De Man, M John. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.

Dreeling, N., P. Allen, and F. Butler. 2000. Effect of cooking method on sensory and instrumental texture attributes of low-fat beef burgers. *LWT-Food Science and Technology*, 33, 234 – 238.

Efendi, Z., dan Harta, L. 2014. Kandungan Nutrisi Hasil Fermentasi Kulit Kopi (Studi Kasus Desa Air Meles Bawah Kecamatan Curup Timur). *Jurnal BPTP Bengkulu*.

Esquivel, P., Jiménez, V.M., 2012. Functional properties of coffee and coffee by-products. *Food Res. Int.* 46, 488-495.

- Farhadi, F., Khameneh, B., Iranshahi, M., dan Iranshahy, M. 2019. Antibacterial Activity of Flavonoids and Their Structure-Activity Relationship: An Update Review. *Phytother Res*, 33(1), 13-40.
- Farhaty, N., dan Muchtaridi, M. 2016. *Tinjauan Kimia Dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi*. *Farmaka* 14(1): 214-227.
- Febriani, A., Koriah, S., dan Syafriana, V. 2023. Studi Literatur Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun, Kulit Buah, Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Robusta (*Coffea canephora*) Terhadap Berbagai Bakteri Literature Review on Antibacterial Activity of Leaf, Fruit Peel, Seed Extracts of Arabica (Coffea a. *Sainstech Farma: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 16(2), 94–102.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Gardjito, M. 2013. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Kencana
- Habibi, A. I., Firmansyah, R. A., dan Setyawati, S. M. 2018. Skrining Fitokimia Ekstrak n-Heksan Korteks Batang Salam (*Syzygium polyanthum*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(1), 1–4.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Haminiuk, C., Maciel, G., Plato-Oviedo, M., and Peralta, R. 2012. Phenolic compounds in fruits - An overview. *International Journal of Food Science and Technology*, 47 (10): 2023-2044.
- Haryati, N.A., C.S. Erwin. 2015. Uji Toksisitas dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Merah (*Syzygium mytilifolium Walp*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 13(1): 35-39.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode fitokimia: Penuntun cara modern menganalisis tumbuhan*. Bandung : Penerbit ITB, 78.
- Hassmy, N.P., Abidjulu, J., Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada The Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol.6 No. 4 (Hal. 67-74).

- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Husna, A., Zaidiyah, dan Rohaya, S. 2023. Karakteristik Sensori Campuran Teh Cascara Berdasarkan Perbedaan Metode Pengolahan Kopi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 295–302.
- Ikalinus, R., Widyastuti, S., dan Eka Setiasih, N. 2015. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Kulit Batang Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1), 77.
- Jimenez, Z. A., Pastoriza, S., dan Rufian Henares, J.A. 2015. Revalorization of coffee by product Prebiotic, antimicrobial, and antioxidant properties. *LWT – Food Science and Technology*, 61 (1), 12-18.
- Jinap, S., A.R. Ilya-Nur, S.C. Tang, P. Hajeb, K. Shahrin, M. Khairunnisak. 2010. Sensory Attributes of Dishes Containing Shrimp Paste With Different Concentrations of Glutamate and 5' Nucleotides *Journal of Appetite*: 239.
- Karjo, S. K., T. I. P. Suseno, dan A. R. Utomo. 2015. Pengaruh Proporsi Beras dan Maizena terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Puli. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(1): 1-9.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2020. Indonesia Dorong Komitmen Bersama untuk Sektor Ekonomi Kopi Global yang Berkelanjutan, Inklusif, dan Berketahanan.
- Koswara.2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. eBook Pangan.
- Kusumaningrum, I. (2009). Analisa Faktor Daya Kembang Dan Serap Kerupuk Rumput Laut Pada Variasi Proporsi Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 63–68.
- Linardi, et al.,. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk pada Berbagai Proporsi Tapioka dan Tepung Kacang Hijau*. Teknologi Pertanian., 3(2). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lestari, Y. 2012. *Laporan Tugas Akhir Proses Produksi Kerupuk Wortel*.

- Malichati, A.R., Adi, A.C. 2018. Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia. *Amerta Nutr*: 74-82.
- Marliana, S.D., Saleh, C. 2011. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Etanol, Fraksi nHeksana, Etil asetat, dan Metanol dari Buah Labu Air (*Lagenari Siceraria* (Morliana). *Jurnal Kimia Mulawarman*, 8(2): 39-63
- Martins, S.I., Jongen, W.M., Boekel, M.A. 2001. *A Review of Maillard Reaction in Food and Implication to Kinetic Modelling*. Product Design and Quality Managemen Grup, Departmen of Agrotechnology and Food Science, Wageningen University, Netherland.
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., dan Mahi, F. 2021. Flowering Power Test and Organoleptic Test of Skipjack Tuna Crackers with Different Starch. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 181–187.
- Mayasari, N. 2009. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Kopi Produk Fermentasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam Ransum Terhadap Konsentrasi VFA dan NH₃ (*In Vitro*). Bandung : KPP Ilmu Hayati LPPM ITB.
- Melati, M., dan Parbuntari, H. 2022. Screening Fitokimia Awal (Analisis Qualitative) Pada Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) Asal Siguntur Muda. *Jurnal Periodic Jurusan Kimia UNP*, 11(3), 88.
- Menristek. 2003. Budidaya Udang Windu.
- Mohammed, S. N. Abdullah dan M. K. Muthu. 1988. Food Science and. Technology in Industrial Development.
- Mulyana Utami, L. G. G. G., Yulianti, N. L., dan Wirawan, I. P. S. (2021). Karakteristik Briket Berbahan Baku Kulit Kopi dengan Variasi Suhu dan Lama Waktu Pengarangan yang Berbeda. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 10(2), 364.
- Muzaifa, M., Andini, R., Sulaiman, M.I., Abubakar, Y., Rahmi, F., Nurzainura. 2021. Novel utilization of coffee processing by-products: Kombucha cascara originated from “Gayo-Arabica.” IOP Conference Series : Earth and Environmental Science 644.

- Nafisah, *et al.*. 2018. Kajian Metode Pengeringan dan Metode Penyeduhan pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Nirawan, I. G. N. 1992. *Agar Kerupuk Lebih Berkualitas*. JawaPost. Surabaya.
- Nurani, D., H. Irianto, dan H. Hapsari. 2013. Kajian Tingkatan Penyerapan Minyak Goreng oleh Tepung Penyalut Kacang Keriting. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan
- Nurhakim dan Rahayu, Sri. 2014. Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen. Infra Pustaka. Jakarta. 160 hal.
- Noorakmar, A.W., C.S. Cheow, A.R. Norizzah, A. Mohd Zahid, and I. Ruzaina. 2012. Effect of Orange Sweet Potato (*Ipomoea Batatas*) Flour on The Physical Properties of Fried Extruded Fish Crackers. *Int. Food Res. J.* 19 (2):657-664
- Otten Coffee. 2017. Anatomi (Buah) Ceri Kopi.
- Pandey, A., Nigam, P., Soccol, C.R., Soccol, V.T., Singh, D. and Mohan, R. 2000. Advances in microbial amylases, Biotechnology and Applied Biochemistry, 31: 135 –152.
- Pinthus EJ, P Weinberg dan IS saguy. 1993. *Creation for Oil Uptake During Deep Fat Frying*. *J. Food Sci.* Vol 58 (1): 204-206.
- Pourmourad F, Hosseinimehr SJ, Shahabimajd N. 2006. Antioxidant Activity, Phenol And Flavonoid Contents Of Some Selected Iranian Medicinal Plants. *African journal of Biotechnology*. 5(11): 1142-1145.
- Purgiyanti, H. Nurcahyo, T. Muldiyana, dan A. N. Azizah, 2022. Uji Aktivitas Antioksidan Serum Antiaging dari Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* L Urban). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, vol. 11, no. 3, pp. 64-73.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta. 217 hal.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. [Skripsi]. Medan:Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

- Rihastuti. 2009. Kualitas Kerupuk Susu Yang Dibuat Dengan Perbedaan Jenis Tepung. Buletin Peternakan, Vol, 17. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Rini, A.A., Supriatno, dan Rahmatan, H. 2017. Skrining Fitokimia Dan Uji Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Kawista (*Limonia acidissima* L.) Dari Daerah Kabupaten Aceh Besar Terhadap bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Unsyiah*, 2(1).
- Robinson T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Penerjemah: K. Padmawinata. Edisi IV. Bandung: ITB Press
- Rohaya, M., S., Masket. 2013. *Rheological properties of different degree of pregelatinized rice flour batter*. *Sains Malaysia* 42 : 1707-1714.
- Rosiani, Nurwachidah, Basito dan e. Widowati. 2015. Kajian karakteristik sensoris, fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging, lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VIII, No.2, Agustus 2015.
- Sairdama. 2013. Analisis Pendapatan Petani Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Margin Pemasaran di Distrik Kamu Kabupaten Dogiyai. [Skripsi]. Universitas Satya Wiyata Mandala, Papua. 113 hlm.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra* No. 75 Th. XXIII. ISSN 0215- 9511.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor. IPB Press.
- Simanihuruk, Kiston dan J. Sirait. 2010. *Silase Kulit Buah Kopi Sebagai Pakan Dasar pada Kambing Boerka Sedang Tumbuh*. Disampaikan pada Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2010.
- Singh, J.P., Kaur, A., Singh, N., Nim, L., Shevkani, K., Kaur, H., and Arora, D.S. 2016. In vitro antioxidant and antimicrobial properties of jambolan (*Syzygium cumini*) fruit polyphenols. *LWT*, 65 (January): 1025-1030.
- Soediaoetomo, A. J. 2004. Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. Jakarta: Dian Rakyat.

- Suprpti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius Yogyakarta.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji. S., *et al.* 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanti, F. 2022. Karakteristik Kerupuk Berbahan Tepung Tapioka, Terigu, dan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*) dengan Penambahan Udang *Vannamei* Sebagai Sumber Protein. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Syahrial. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kerupuk Sagu*. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Syarief; R. dan Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Kanisius. Jakarta.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Andalas University Press.
- Taewee, T.K. 2011. MiniReview Cracker “Keropok”: A Review on Factors Influencing Expansion. *Int. Food Res. J.* 18 (3):855-866.
- Trung. Si T., Thai. P., Phuong. 2012. *Bioactive Compounds from By-Products of Shrimp Processing Industry in Vietnam*. Faculty of Food Technology, Nha Trang University, Nha Trang. Vietnam. (194-196).
- Wahyono, Rudi, dan Marzuki. 2010. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Penebar Swadaya Jakarta.
- Wahyuningtyas N. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknosains Pangan* 3.
- Wardani, T. 2007. *Pengaruh Beberapa Jenis Tepung Terhadap Karakteristik Kerupuk Wortel*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Padjajaran.

- Wijaya, R. A. 2018. Pengaruh Variasi Komposisi Grist Gandum (*Triticum aestivum* L.) Terhadap Nilai Kadar Air dan Kadar Abu. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian Vol. 2 No. 1*.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Wiriono, H. 1994. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Wiyono, Herlina, Yuwanti, S. 2015. *Pengembangan Produk Kerupuk Jambu Biji Merah (Psidium guajava) skala UMKM*. Fakultas Teknologi Pertanian. Kampus Bumi Tegalboto. Jember.
- Wulandari, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 1-11.
- Yuliati, Evi. 2009. *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang Vaname (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. IPB.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University.
- Zainuddin, D. dan T. Murtisari. 1995. *Penggunaan limbah kopi agroindustri buah kopi (kulit buah kopi) dalam ransum ayam pedaging (Broiler)*. Pros. Pertemuan Ilmiah Komunikasi dan Penyaluran Hasil Penelitian. Sub Balai Penelitian Klep, Puslitbang Peternakan, Bogor. Hlm. 71-78.
- Zeb, A. 2019. *Food Frying : Chemistry, Biochemistry, And Safety*. (J. W. and S. Ltd (Eds.)). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken : New Jersey.
- Zulfani, R. 1992. *Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.