

## DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. Y., Nofitasari, D., Rahmawati, A., Eryanti, A. Y., & Rosmiati, M. 2023. Effects of brewing conditions on total phenolic content, antioxidant activity and sensory properties of cascara. *Food Chemistry Advances*, 2(December 2022), 100183.
- Anggraini, T. 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ariadi, Harri Prasetyo, & Windrati, W. S. 2015. Compound Extraction of Coffee Fruit Cod : Study of Species and Maceration Duration of Coffee. *Berkala Ilmiah Pertanian*, x, 1–5.
- Bakker, R.R.C. 2013. *Availability of lignocellulosic feedstocks for lactic acid production*. Wageningen UR Food & Biobased Research.
- Balittro, A., 2014. Umbi Garut sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Autistik. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20 (2): 1–32.
- Budiari, N.L.G. 2009. Potensi dan Pemanfaatan Pohon Dadem sebagai Pakan Ternak Sapi pada Musim Kemarau. *Bulletin Teknologi dan Informasi Pertanian*. Denpasar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali : 10-12.
- Buck, N., Wohlt, D., Musim Dingin, AR, Ortner, E.2021. Aroma-Aktif Senyawa dalam Haluskan Bubur Kopi Robusta—Evaluasi Sifat Fisikokimia dan Sensorik. *Molekul*, 26
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu cookies*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. PT. Alex Media Komputindo: Jakarta.
- Del Castillo, MD., Iriundo-DeHond, A., Martinez-Saez, N., Fernandez-Gomez, B., Iriundo-DeHond, M., Zhou, J.-R.2017. Aplikasi senyawa yang diperoleh kembali dalam produk makanan. Di dalam *Buku Panduan Produk Sampingan Pengolahan Kopi*; Galanakis, CM, Ed.; Pers Akademik: Cambridge, MA, AS, 2017; hal.171–194.
- Dewi, N.W.O.A.C., Puspawati, N.M., Swantara, I.M.D., Asih, I.A.R.A., Rita, W.S. 2014. Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid ekstrak etanol biji terong belanda (*Solanum betaceum*, syn) dalam menghambat reaksi

- peroksidasi lemak pada plasma darah tikus wistar. *Cakra Kimia Indonesia*. 2(1): 7-16.
- Diana, M.A., Yuliana, R.Y., Oktafani R.P. 2022. Uji Proksimat dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena. *Jurnal Kimia*. 2 (6): 69-74.
- Donatella Giordano. 2013. *The Gluten Free Diet Quick Start Guide*. Atlanta: Georgia USA
- Endyra, F. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Bubuk Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Esquivel, P., Jiménez, V.M. 2012. Functional properties of coffee and coffee by-products. *Food Res. Int.* 46, 488-495.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum, L.*) Terhadap Kualitas cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Faridah, K.S (2008). *Patiseri jilid 1 untuk SMK*. Jakarta : direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Fatkurahman, R, W, Atmaka dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1 (1): 49-57.
- Hadiperмата M., R Rachmat., & Widaningrum. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan pada Teknologi Far Infrared Terhadap Mutu Jamur Merang Kering (*Volvariella volvaceae*). Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Hidayat, F., R. 2017. Karakteristik Pati MOCAF (Modified cassava flour) dari Jenis Singkong Cimanggu dan Kaspro. [Skripsi]. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Intan, R., Rostini, L., dan Liviyawati, E. 2004. Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tulang Ikan Jangilur (*Ostiophorus sp.*). [Skripsi] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E., N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*. Vol 10
- Jia, C., Huang, W., Abdel-Samie, M.A.-S., Huang, G., & Huang, G. 2011. Dough rheological, mixolab mixing, and nutritional characteristics of almond cookies with and without xylanase. *Journal of Food Engineering*, 105(2), 227-232.
- Juwita, A. I., Mustafa, A., & Tamrin, R. 2017. Studi Pemanfaatan Kulit Kopi

- Arabika (*Coffea Arabica L.*) Sebagai Mikro Organisme Lokal (Mol). *Agrointek*, 11(1), 1.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. 2021. Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirop jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165- 171.
- Lai, K. M., Y. S. Chuang, Y. C. Chou, Y. C. Hsu, Y. C. Cheng, C. Y. Shi, H. Y. Chi and K. C. Hsu. 2010. Change in physicochemical properties of egg white and yolk protein from duck shell eggs due to hydrostatic pressure treatment. *Poultry Science* 89 : 729 – 737
- Lanza CM, Mazzaglia A, Paladino R, Auditore L, Barná RC, Loria D, Trifiro A, Trimarchi M dan Bellia G. 2013. *Radiasi. Fis. kimia*.86: 140–144.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agrotekno*. 1 (1): 130-138.
- Mahbubah, Sri Peni Fitrianiingsih, R. C. 2020. Uji aktivitas antidiare ekstrak etanol kulit buah kopi robusta (*Coffea canephora pierre ex a. Froehner*) terhadap mencit swiss webster jantan. *Prosiding Farmasi*, 6(1), 128–134
- Mahmud, M. 2019. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia, Jakarta
- Mangiwa, S., Diana, M., Abdulais., Oktafani, P., Qonita, A., Nisa. 2023. Analisis Mutu Fisik dan Kimia serta Uji Aktivitas Antioksidan Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). *Jurnal Biologi Papua*, 15(1); 78-87.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Martínez, M.L., Marin, M.A., Gili, R.D., Penci, M.C., Ribotta, P.D. 2017. Effect of defatted almond flour on cooking, chemical and sensorial properties of gluten-free fresh pasta. *International Journal of Food Science & Technology*, 52(10), p. 2148.
- Martoyo, Y.P., D. R. Haryadi, dan P.W. Rahayu. 2014. Kajian Standar Cemaran Mikroba Dalam Pangan di Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 16(2). : 113-124.
- Mayer, A. M. 2006. Polyphenol Oxidases in Plants and Fungi: Going Places A Review. *Phytochemistry* 67 (21): 2318-2331
- Monica, D.G. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Karakteristik Cookies Mocaf. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.

- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. Alfabeta : Bandung.
- Muzaifa, M., Hasni, D., Arpi, N., Sulaiman, M.I., Limbong, M.S. 2019. Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp Dan Lama Penyeduhan Terhadap Mutu Kimia Teh Cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23:136–142.
- Myers, J. S., Bean, S. R., Aramouni, F. M., Wu, X., & Schmidt, K. A. 2023. Textural and functional analysis of sorghum flour cookies as ice cream inclusions. *Grain and Oil Science and Technology*, 6: 100-111.
- Nafisah D, Widyaningsih TD. 2018. Kajian metode pengeringan dan rasio penyeduhan pada proses pembuatan teh cascara kopi arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(3): 37-47.
- Normasari, R.Y. 2010. Kajian Penggunaan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan *cookies*. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Nuraini N., Marlid, Y., Mirzah, M., Disafitri R., & Febrian, R. 2015. Peningkatan Kualitas Limbah Kulit Kopi Dengan *Phanerochaete Chrysosporium* Sebagai Pakan Alternatif. *J Peternakan Indonesia* 17: 143-150.
- Oktadiana, H., Murdani, A., Kaka, R., Nury, D. 2017. Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celiac *Diagnosis and Treatment of Celiac Disease*. *Jurnal penyakit dalam Indonesia* 4:3.
- Oktaviana, A.S., Wikanastri, H., Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2): 72-81.
- Palinggi, N.N., Kamaruddin, dan A. Laining. 2014. Perbaikan Mutu Kulit Kopi Melalui Fermentasi Untuk Bahan Pakan Ikan. Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan*: 633-637.
- Pandey, A., Soccol, C.R.P., Nigam, D.B., Mohan, R., Roussos, S. 2000. Biotechnological potential of coffee pulp and coffee husk for bioprocesses. *Biochemical Engineering Journal*, 6(2): 153-162.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Kawah Media: Jakarta Selatan.
- Pleissner, D., Neu, A. K., Mehlmann, K., Schneider, R., Puerta-Quintero, G. I., & Venus, J. 2016. Fermentative lactic acid production from coffee pulp hydrolysate using *Bacillus coagulans* at laboratory and pilot scales.
- Pontoh, J., & Makasoe, L. 2011. Perbandingan Beberapa Metode Pembuatan Metil Ester dalam Analisa Asam Lemak dari Virgin Coconut Oil (VCO).

*Jurnal Ilmiah Sains*, 11(1): 241–247

- Purwasih, R. 2022. *Analisis Pangan*. Polsub Press. Subang.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi*. Jakarta:Penebar Swadaya Grup.
- Ramírez-Coronel, M. A., Marnet, N., Kolli, V. S. K., Roussos, S., Guyot, S., Augur, C. 2004. Characterization and Estimation of Proanthocyanidins and Other Phenolics in Coffee Pulp (*Coffea arabica*) by Thiolytic-High-Performance Liquid Chromatography. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 52: 1344-1349.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Rukmi, A. 2011. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Biskuit Yang Diperkaya Dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*). [Skripsi]. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. hal 89 .
- Sadeli, R., A.2016. Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) Ekstak Bromelain Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.). [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi kayu (Manihot utilisima) Menjadi Tepung MOCAF Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sardi, M., Tobing, M., N., Putri, A., W., Nasution, A., M., Pratiwi, A., ButarButar, K., A., Putri, R., N., Tumangger, S., H., dan Sahira., S. 2021. Klaim Kandungan Gizi Pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat. *Jurnal Gizi anan, Klinik dan Masyarakat*, 1(1), 39-45.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami Dan Sintetik*. In Andalas University Press
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., Karim, M. A., & Havelly, H. 2019. By-Product Kulit Kopi Arabika Dan Robusta Sebagai Sumber Polifenol Untuk Antioksidan Dan Antibakteri. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2), 57.
- Silahturrohmah, S., Roviq, M., & Barunawati, N. (2019). Meningkatkan Hasil Tanaman Gandum (*Triticum aestivum* L.) Varietas Dewata Melalui Pemberian Bahan Organik dan ZnSO<sub>4</sub>. *Journal of Agricultural Science*, 4(2), 177–183.
- 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.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2013. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. Andi. Yogyakarta. Hal 24 - 26.
- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standart Produksi MOCAL Berbasis Klaster. Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok*. IPB Press. Bogor.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumihati, M., Widiyanto, & 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., Aditya, L., Silvy, I. 2021. Utilization of Coffee Peel Waste (Cascara) into Packaged Tea Drinks Kopipa.id SMES in Surakarta. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2 (3): 239-246.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Taherzadeh, M.J., Karimi, K. 2007. Enzym-based hydrolysis processes for ethanol from lignocellulosic materials. *Bio Resources*. 2(4): 707-738.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- USDA (United States Departement of Agriculture) Food Composition Databases. 2016. *Egg, White, Raw, Fresh*.
- Velez, A.R., Lopez, J.C.J. 2015. Process for Obtaining Honey and/or Flour of Coffee from the Pulp or Husk and the Mucilage of the Coffee Bean. United States.
- Wang, L., Li, S., & Gao, Q. 2014. Effect of resistant starch as dietary fiber substitute on cookies quality evaluation. *Food Science and Technology Research*, 20 (2), 263–272.
- Wardana, R.R. 2023. *Budidaya Tanaman Kopi Arabika*. PT Dewangga Energi Internasional
- Wijiasih. 2020. *Karakterisasi cookies Yang Diperkaya Protein Tepung Ampas Tahu Dan Antioksidan Bubur Kulit Buah Naga Merah*. Universitas