

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, Anies, dan Sri Marini. 2011. *Kopi Sihatam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka hal 117.
- Arpi, N., Radiansyah., Heru, P.W., dan Ramadhana, F.F. 2018. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Menjadi Minuman Sari Pulp Kopi dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Lemon (*Citrus Lemon*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 10(2): 33-39.
- Ayuni, M. 2012. Kebijakan konservasi energi. *Workshop Efisiensi Energi di Sektor Industri Kecil dan Menengah (IKM)*. Jakarta.
- Branco RHR, Amandio MST, Serafim LS, Xavier AMRB. 2020. *Ethanol Production from Hydrolyzed Kraft Pulp by mono- and Co-cultures of Yeasts- and challenge oc C6 and C5 Sugars Comsumption*. *Energies*. 13(3) : 744.
- Carpenter, M. 2015. *Cascara Tea: A Tasty Infusion Made from Coffee Waste*. Artikel. National Public Radio.
- Dinas Perkebunan Provinsi Jawa Timur. 2013. Sarana Pengolahan Komoditi Perkebunan (Alat Pengolah Kopi dan Kakao). Surabaya.
- Galanakis, C.M. 2017. *Handbook of Coffee Processing By-Products Sustainable Applications* : Academic Press, United Kingdom.
- Garis, P., Atika, R., dan Rita, P. 2019. Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi *Cascara* menjadi Teh Celup. Subang: Politeknik Negeri Subang hal 279-285.
- Gunawan, E. M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Air Seduhan Teh Hitam terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Teh Hitam. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Heeger, A., Agnieszka, K. C., Ennio, C., dan Wilfried, A. 2017. *Bioactives of coffee cherry pulp and its utilisation for production of Cascara beverage*, *Food Chemistry* 221:969-975.
- Hutasoit, G.Y., Siti, S., dan Bambang, D. 2019. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (*Cascara*) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2):38-43.
- Inayah, N. 2011. Audit Energi Pada Produksi Teh Hitam Ortodoks di PTPN IX (Persero) Kebun Jolotigo Pekalongan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Kartika, S.A. 2018. Analisis Konsumsi Energi dan Program Konservasi Energi (Studi Kasus: Gedung Perkantoran dan Kompleks Perumahan TI). Fakultas Teknologi Industri Universitas Balikpapan 22(2):41-50.
- Kementerian Pertanian. 2014. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia No. 128/Permentan/OT.140/11/2014 Tentang Pedoman Teknis Pembangunan Kebun Induk dan Kebun Entres Kopi Arabika dan Kopi Robusta. Jakarta.
- Lubis, Muhammad. (2021). Padi: Audit Energi untuk Semua Aktivitas Budidaya. Medan: CV. Pena Persada.
- Murthy, P. S., dan Naidu, M. 2012. *Sustainable Management of Coffee Industry Byproducts and Value Addition: A Review. Resources, Conservation & Recycling*. 66: 45-58.
- Muzaifa, M., Syarifah, R., dan Hilyati, A.S. 2021. Karakteristik Mutu Kimia dan Sensoris Teh Kulit Kopi (Cascara) dengan Penambahan Lemon dan Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 16(1): 10-17.
- Nafisah, D. dan Tri, D.W. 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.
- Putri, R.E., R. Fadhilah., dan D. Cherie. 2019. Studi Perbandingan Konsumsi Energi pada Proses Penanaman Padi Manual dan *Rice Transplanter*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 23(2): 125-135.
- Rambe, M. R. 2019. Studi Pemanfaatan Teh dari Kulit Kopi (*Coffea arabica* L).[Skripsi]. Medan : Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Setiawan, T. 2010. Audit Energi Pada Sistem Pengolahan Pucuk Teh menjadi Teh Hitam Orthodox di PT. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Cisaruni Garut Jawa Barat. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Bagas Akbar, F., Yusuf, A., Thoriq, A., & K Sugandi, W.. *Analisis Teknik dan Uji Kinerja Mesin Pengolah Kopi (Pulper dan Huller) Mobile pada Alat Mekanis Multiguna Pedesaan (AMMDes) Pengolahan Kopi (Studi Kasus di PT Kreasi Mandiri Wintor Indonesia, Kab. Bogor, Jawa Barat)*. 3(1), 42-55.