

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995. *Susu Pasteurisasi*. Jakarta. Hal 1-3.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. *Tentang Selai Buah*. Jakarta. 26 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1-2011. *Susu Segar Sapi*. Jakarta. 4 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 01-3713-2018. *Es Krim*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. 22 hal.
- Adhayanti, I., Abdullah, T., & Romantika, R. 2018. Uji Kandungan Total Polifenol dan Flavonoid Ekstrak Etil Asetat Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. *sapientum*). *Media Farmasi*, 14(1), 39-45.
- Anggraini, DI. 2012. *Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Ekstrak Teh Hitam terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Teh Hitam* (Disertasi Doktor, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya).
- Arbiyani, E., Sari, R. E., Gulo, A. F., Zulfa, A. A., & Marita, S. 2023. Analisis HPLC Bertarget dan Tidak Bertarget Produk Berbasis Kopi sebagai Alat Efektif untuk Mengevaluasi Keaslian Kopi: Literature Riview Article. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(5), 184. 200.
- Arbuckle, W.S. 1972. Ice Cream Second Edition. *The AVI Publishing Company*. Connecticut. 467 p.
- 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.
- Budirahayu, S., Legowo, A. M., & Susanti, S. (2020). Karakteristik Uji Kesukaan, Fisik, Dan Kimia Frozen Yoghurt Dengan Penambahan Milk Cascara. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 55-64.
- 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.

- Cahyaningrum, K., A. Husni, dan S. A. Budhiyanti. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut coklat (*Sargassum polycystum*). *Agritech* 36 (2): 137-144
- Chan, Levi Adhitya. 2008. *Membuat Es krim*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- DePaula, J., Cunha, S. C., Cruz, A., Sales, A. L., Revi, I., Fernandes, J & Farah, A. 2022. Volatile fingerprinting and sensory profiles of coffee cascara teas produced in Latin American countries. *Foods*, 11(19), 3144.
- Esquivel, P. and Jimenez V.M. 2012. Functional Properties Of Coffee And Coffe By Product. *Food Research International*. 46:2, 488-495. 8
- Fadhillah, D., Muzaifa, M., Nilda, C., & Hasni, D. (2023). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Mutu Cascara (Literature Review: The Influencing Factors of Cascara Quality). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3).
- Farhaty, N., dan Muchtaridi, M. 2016. Tinjauan Kimia Dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi. *Farmaka*. 14(1): 214-227.
- Haini, Y. 2023. *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap Karakteristik Es Krim Kolang-Kaling* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Hall, S., Desbrow, B., Anoopkumar-Dukie, S., Davey, A. K., Arora, D., McDermott, C., Schubert, M.M., Perkins, A.V., Kiefel, M.J., Grant, G. D. 2015. A Review of the Bioactivity of Coffee, Caffeine and Key Coffee Constituents on Inflammatory Responses Linked to Depression. *Food Research International*, 76, 626–636.
- Hanhadyanaputri, E. S., Wulan, A. H., Sulistyarin, I., & Cahyani, I. M. 2023. Perbedaan Aktivitas Antioksidan pada Kolang Kaling Segar dan Kolang Kaling Serbuk. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 175-183.
- Hasanah, A. A. N., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. 2020. Karakteristik Kimia, Fisika, dan Sensori Es Krim Buah Bit (*Beta vulgaris* l.) dengan Perbedaan Jenis Gula. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 5(1), 44-55.
- 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.

- Hidayat, K., & Anggraeni, D. N. 2023. Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu Segar pada Koperasi Peternakan Sapi Perah XYZ. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 4, No. 1, pp. 375-387).
- Hidayat, Y. S., Tamaroh, S., Suryani, C. L., & Kanetro, B. 2024. Pengaruh Lama Blanching terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Cascara Kopi Arabika dan Robusta. *Fruitset Sains : Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 12(3), 131-141.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.
- Khairani, S., Johan, V. S., & Harun, N. 2019. Pemanfaatan Kolang Kaling dan Buah Nanas terhadap Mutu Selai Campuran. *Sagu*, 18(1), 17-24.
- Klingel, T., Kremer, J. I., Gottstein, V., Rajcic de Rezende, T., Schwarz, S., & Lachenmeier, D. W. 2020. A review of Coffee By-Products Including Leaf, Flower, Cherry, Husk, Silver Skin, and Spent Grounds as Novel Foods Within the European Union. *Foods*, 9(5), 665.
- Koxholt M.M.R., Eisenmann, B., dan Hinrichs, J. 2001. Effect of the fat globule sizes on the meltdown of ice cream. *Journal of Dairy Science* 84(1): 31 - 37.
- Lathifah, M. (2024). *Pengaruh Penambahan Bubuk Cascara Terhadap Karakteristik Cookies Bebas Gluten Berbahan Dasar Almond Dan Mocaf* (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- Maharani, S. D., Widyasanti, A., & Nurhasanah, S. 2024. Proses Pengeringan Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) sebagai Bahan Baku Minuman Cascara Kering Menggunakan Food Dehydrator. In *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)* (Vol. 3, pp. 685-689).
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64-78.
- Manab, A., Rahayu, P. P., & Saragih, W. F. 2021. Review Interaksi Protein Whey dan Polifenol. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* (Vol. 8, pp. 530-541).

- 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.
- Marshall, R.T dan W.S.Ar buckle. 2000. *Ice Cream*. 5th Edition. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Murni, R., Suparjo., Akmal & Ginting, D.L.,. 2008. *Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah Untuk Pakan*. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Muse, M.R., dan R.W, Hartel. 2004. Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness. *Journal of Dairy Science*. Vol 87: 1-10.
- Muzaifa, M., Rohaya, S., Sofyan, H. A. 2021. Karakteristik Mutu Kimia dan Sensoris Teh Kulit Kopi (Cascara) dengan Penambahan Lemon dan Madu. *Agrointek*. 16(1): 10-17.
- Muzaifa, M., Abubakar, Y., Safrida, Nilda, C., Irfan. 2023. Phytochemicals and Sensory Quality of Cascara Kombucha Made from Coffee ByProducts. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 11(2): 605-616.
- 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), 37-47.
- Nuryadi, A. M., Silaban, D. P., Manurung, S., & Apriani, S. W. 2019. Pemanfaatan Buah Matoa sebagai Cita Rasa Es Krim yang Baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 55-62.
- Ocktaviani, R. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Daun Senduduk Terhadap Karakteristik Es Krim kolang-kaling. [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas.
- Padaga, M., & Sawitri, M. E. 2005. *Es Krim Yang Sehat*. Trubus Agrisarana.
- Pramono, Y. B., Simbolon, M. P., & Susanti, S. 2021. Effect of Cascara Proportion on Melting Time and Hedonic Toward Color Preference of Ice Cream. *Journal of Applied Food Technology*, 8(2), 34-38.
- Praptiwi, Y. J., Keim, A. P., & Agusta, A. 2015. Epikatekin Sebagai Komponen Kimia Utama Pada Daun Kayu Sina (Phyllocladus hypophyllus Hook. F.: Podocarpaceae). In *Prosiding Seminar Biodeversitas* (pp. 185-187).
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Rios, M. B., Iriundo-Dehond, A., Iriundo-Dehond, M., Herrera, T., Velasco, D., Gomez-Alonso, S., Callejo, M. J., Castillo, M. D. 2020. Effect of Coffee Cascara Dietary Fiber on The Physicochemical, Nutritional and Sensory Properties of a Gluten-Free Bread Formulation. *Molecules*. 25: 1-16.
- Rollando. 2019. *Seyawa Antibakteri dari Fungi Endofit*. Malang: Seribu Bintang.
- Saragih, N.M. 2012. *Mempelajari Pembuatan Permen Jelly dari Kolang-Kaling (Arenga Pinnata Merr)*. Universits Sumatra Utara. Medan. 73 hlm
- Sayuti, K., & Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Maya, P. S. 2018. *Analisis Sensori: untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., Karim, M. A., & Hervelly, H. 2019. By-Product Kulit Kopi Arabika Dan Robusta Sebagai Sumber Polifenol Untuk Antioksidan Dan Antibakteri. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2), 57.
- Sudarmadji, S. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada. 172 hal.
- Sudarwanto, M., & Sudarnika, E. (2008). Hubungan antara pH susu dengan Jumlah Sel Somatik sebagai Parameter Mastitis Subklinik. *Media Peternakan*, 31(2)
- 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.
- Syamsiyah, N. (2019). *Studi In Silico Pola Interaksi Antara Polifenol Egcg Teh dengan Protein Kunitz Inhibitor Trypsin (KIT) dan Lipoxxygenase (LOX) SKRIPSI* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tillman, A. D., Ridenour, H. E., & Getz, W. R. 1986. *A Guide to the feeding and nutrition of ruminants in the Tropics*. Winrock International Institute for Agricultural Development. Petit Jean Mountain Morrilton, AR 72110, USA.

- Tumbelaka, R.M.M.Y., Lidya, I.M., Audy, D.W. 2019. *Pemanfaatan VCO Mengandung Karatenoid Tomat dan Karagenan dalam Pembuatan Lotion*. Pharmacon. Universitas Sam Ratulangi. Vol. 8 (1).
- Torio, M. A. O., Saez, J., & Merca, F. E. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga Saccharifera Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*, 135(1), 19.
- Virginia, B. L. 2022. *Review Interaksi Senyawa Antioksidan Teh dengan Makronutrien dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan. Review of Interaction between Antioxidant Compounds in Tea with Macronutrients and Their Effects on Antioxidant Activity* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Wibowo, N. A., Wanita, Y. P., Novitasari, E., Amri, A. F., Purwanto, E. H., Yulianti, Y., & Aurum, F. S. 2024. Innovative of cascara as potential in beverage, food and their functional impact: a review. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(11), 8082-8092.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publishe. Yogyakarta. 104 hal.
- Winarno, F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta; PT. Gramedia Pustaka Utama.251 hal.
- Wulandari, A. 2014. *Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffea arabica) dengam Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 1-11.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 159 hal.