

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., Abdullah T., dan Romantika, R. 2018. Uji Kandungan Total Polifenol dan Flavonoid Ekstrak Etil Asetat Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* var. S.). *Media Farmasi*.14.
- Aisyah, D. N., Kurniaty, N., dan Darma, G. C. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) serta Formulasi Pembuatan Selai. *Prosiding Farmasi*, 37-42.
- Aldi, A., T., U., D., R., A. 2016. Efektivitas Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan Naocl 5,25% Sebagai Alternatif Larutan Irigasi Saluran Akar dalam Menghambat Bakteri *Enterococcus faecalis*. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin.
- Anggorowati, D. A., Priandini, G., dan Thufail. 2016. Potensi Daun Alpukat (*Persea Americana* Miller) Sebagai Minuman Teh Herbal yang Kaya Antioksidan. *Industri Inovatif* Vol. 6, No. 1.
- Anggraini, T., Febrianti, F., Aisman, dan Ismanto, S. D. 2016. Black Tea with *Averrhoa bilimbi* L Extract A Health. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 241-252.
- Ariadi, H. P., Sukatiningsih dan Windrati, W. S. 2015. Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi : Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserasi. *Teknologi Hasil Pertanian*, 1-5.
- Arief, M. C., Tarigan, M., Saragih, R., dan Rahmadani, F. 2011. *Panduan Sekolah Lapangan Budidaya Kopi Konservasi, Berbagi Pengalaman dari Kabupaten Dairi Provinsi Sumatera Utara*. Jakarta: Conservation International Indonesia.
- 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*, 21-27.
- Arpi, N., Rasdiansyah, Widayat, H. P., dan Foenna, R. 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 limon*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 33-39.

- Assalam, S., Gozali, T., Ikrawan, Y., dan Nurfalia, I. 2023. Optimalisasi Formula Minuman Olahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dengan Parameter Karakteristik Produk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 288-301.
- Aswanto, A. A., Muhtarudin, Farda, F. T., Liman dan Tantalo, S. 2023. Potensi Nutrien Limbah Kulit Kopi Untuk Pakan Ternak Ruminansi di Kecamatan Kebun Tebu Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, Vol 7 (3): 306-311.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistik Kopi Indonesia 2021*. Jakarta: BPS-Statistik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Teh Hijau Celup. SNI 4324-2014. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Berlian, Z., Fatiqin, A., dan Agustina, E. 2016. Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dalam Menghambat Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bahan Pangan. *Jurnal Bioilmi* Vol. 2 No. 1, 51-58.
- Belitz, H. D., Grosch, W., dan Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry*. Springer Berlin Heidelberg.
- Bertrand B., Guyot B., Anthony F., dan Lashermes P. 2003. Impact of The *Coffea Canephora* Gene Introgression on Beverage Quality of *Coffea Arabica*. *Theor Appl Genet*; 107: 387-394.
- Nursyamsi, F. N., dan Husni, A. 2021. Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Jeruk Nipis Terhadap Aktivitas Antioksidan, Antidiabetes dan Tingkat Penerimaan Konsumen Teh Rumput Laut (*Sargassum hystrix*). [Skripsi]. Universitas Gajah Mada.
- Derardja, A. E., Pretzler, M., Kampatsikas, I., Barkat, M., dan Rompel, A. 2019. Inhibition of apricot polyphenol oxidase by combinations of plant proteases and ascorbic acid. *Food Chemistry*, 1-9.
- Dewi, B. K., Putra, I. K., dan Yusasrini, N. L. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Herbal Bubuk Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* W.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1-12
- Estiasih T. dan Ahmadi K. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi aksara.

- Esquivel, P. dan Victor M. Jimenez. 2012. Functional Properties of Coffee and Coffee by Productst. *Food Research International* Vol. 46.
- Fajarsari, M. 2017. Pembentukan sel sekretori pada daun dan buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi, 59– 68.
- Farah A., Perrone D., Fernandes J. dan Silanes J. 2010. Chorogenic Acids and Lactones In Coffees Decaffeinated By Water and Supercritical CO<sub>2</sub> and Roasted In A Pilot Plant Scale Fluidized Bed Roaster. *Proc 23rd Int Conf Coffee Sci ASIC*, 367-372.
- Farah, A., dan Santos, T. F. 2015. Coffee Plant and Beans: An Introduction. *Coffee In Health and Disease Prevention*, 5-10.
- Galanakis, Charis. M. 2017. *Handbook of Coffee Processing By-Products: Sustainable Applications*. United Kingdom: Academic Press.
- Galanakis, Charis. M. 2018. *Polyphenols: properties, recovery, and applications*. Woodhead Publishing.
- Garis, P., Romalasari, A., dan Purwasih, R. 2019. Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi *Cascara* Menjadi Teh Celup. *Polban*, 279-284.
- Geremu, M., Tola, Y. B., dan Sualeh, A. 2016. Extraction and Determination of Total Polyphenols and Antioxidant Capacity of Red Coffee (*Coffea arabica* L.) Pulp of Wet Processing Plants. *Chemical and Biological Technologies in Agriculture*. 1-6.
- Ghosh, D., and Konishi, T. 2007. Anthocyanins and Anthocyanin-Rich Extract: Role in Diabetes and Eye Function, *Asia Pacific J. Clin. Nutr.*, 16 (2): 200- 208.
- Hanani, E. 2014. *Analisis Fitokimia*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Hassmy, N. p., Abidjulu, J., dan Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Kombuca Berdasarkan Waktu Fermentasi Yang Optimal. *Jurnal ilmiah Farmasi*, 67-74.
- Heeger, A., K-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., dan Andlauer, W. 2017. Bioactives of Coffee Cherry Pulp and Its Utilisation for Production of *Cascara* Beverage. *Food Chemistry*, 969-975.
- Indriyani, N. N., Al Anshori, J., Permadi, N., Nurjanah, S., dan Julacha, E. 2023. Bioactive Components and Their Activities from Different Parts of *Citrus aurantifolia* (*Christm.*) *Swingle* for Food Development. *Food*, 1-23.

- Jamilatin, M. 2022. Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Vol.1 No.5*, 1243-1248.
- Johan. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*) Kering. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Kartika, dan Kusumastuti, I. 2020. Pengaruh Teknik Blansir Terhadap Pertumbuhan Mikroorganisme Dalam Saus Cabai. *Jurnal Fakultas Teknik*, 19-23.
- Khalisa, Lubis, Y. M., dan Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurna Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 594-601.
- Kitayama, A., Kurnia, C., dan Sugiaman, V. K. 2022. Peranan Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Antimikroba Terhadap *Prevotella Intermedia* Pada Pencegahan Periimplantitis (Secara In-Vitro). *Jurnal Kedokteran Gigi*, 191-200.
- Lestari, R. K., Amalia, E., dan Yuwono. 2018. Efektivitas jeruk nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) sebagai zat antiseptik pada cuci tangan. *JKK, Volume 5, No 2* , 55-56.
- Lestari, W., Hasballah, K., Listiawan, M. Y., dan Sofia. 2022. Coffee by-Products as the Source of Antioxidants: a systematic. *F1000Research*, 1-12.
- Liska, K. 2004. *Drugs and The Body with Implication for Society*. Edisi ke-7. New Jersey: Pearson.
- Londra, I. M., dan K. Boga Andri. 2009. Potensi Pemanfaatan Limbah Kopi untuk Pakan Penggemukan Kambing Peranakan Etawah. *Prosiding Seminar Nasional: Inovasi untuk Petani dan Peningkatan Daya Saing Produk Pertanian*, 536- 542.
- Maharani, S., Mustikawati, I., Nailufhar, L., dan Istiqomah, S. 2021. The Effect of Brewing Time on pH Values, Polyphenols Content, and Antioxidant Activities of Coffee Husk Tea ( *Cascara tea*). *Jurnal of Physics : Conference Series*, 1-6.

- Mahecha, F. C., Murrilo, W., Calvache, J. E., parra, M. C., B, M. A., dan Sandoval, J. 2022. Optimization of Liquid Polyphenol Extraction from Coffee Pulp. *Chemical Engineering Transactions*, 307-312.
- Marbun, B. T. H., Purba, N. P., dan Fadholi, B. Z. 2015. *integrated management of drilling design and operational of geothermal wells*. Melbourne: World Geothermal Congress.
- Masrukan, Eman. D., dan Isna, S. H. 2024. Kajian Lama Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Antioksidan Teh *Cascara*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1-10.
- Mawardi, Y. S., Pramono, Y. B., dan Setiani, B. E. 2016. Kadar Air, Tanin, Warna dan Aroma *Off-Flavour* Minuman Fungsional Seduhan Daun Sirsak (*Annona muricata*) dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 94-98.
- Milawarni, M. Murna Muzaifa dan Yaman. 2021. Pembuatan Minumam Herbal *Cascara* dari Kulit Kopi Menggunakan Mesin Pengering Tenaga Surya. *jurnal SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* vol 3, 183-193.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. ALFABETA. CV. Bandung.
- Muchtadi, T. R., dan Fitriyono A. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA, CV. Bandung.
- Murlida E., Noviasari S., Nilda C., Rohaya S., Fahmi F dan Muzaifa M. 2021. Chemical characteristics of *Cascara* tea from several varieties of coffee in Aceh Province. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Scienc*, 667, 1-7
- Murthy P. S., Manjunatha M. R., Sulochannama G., dan Naidu M. M. 2012. Extraction, Characterization and Bioactivity of Coffee Anthocyanins. *European Journal of Biological Sciences* 4 (1), 13-19.
- Muzaifa, M., Hasni, D., Arpi, N., Sulaiman, M. I., dan Limbong, M. S. 2019. Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp dan Lama Penyeduhan Terhadap Mutu Kimia Teh *Cascara* . *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* , 136-142.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi Dan Penanganan Pasca. Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Nawrot, P., Jordan, S., Eastwood, J., Rotstein, J., Hugenholtz, A., dan Feeley, M. 2003. Effects of Caffeine on Human Health. *Jurnal FoodAddit* Vol. 20 No. 1, 1-30.
- Nursten, H. E. 2005. The Maillard Reaction in Food: Chemistry, Biochemistry, and Implications. *Royal Society of Chemistry*, 1-30.
- Ogundele, O. O., dan Bolade, M. K. 2021. Biochemical Characteristics and Antioxidant Properties of Citrus Juice from Lemon (*Citrus limon*) Lime (*Citrus aurantifolia*) and Grape Fruit (*Citrus paradisi*) Influenced by Degree of Ripening. *Asian Food Science Journal*, 40-51.
- Oresajo, C., Pillai, S., Manco, M., Yatskayer, M., dan McDaniel, D. 2012. Antioxidants and the Skin: Understanding Formulation and Efficacy. *Dermatologic Therapy*, 252-259.
- Pade, S. W., Angelia, I. O., dan Bulotio, N. F. 2022. Evaluasi Kimiawi Sirup Daun Sirsak (*Annona muricata* L) Dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). *Journal of Agritech Science*, 81-88.
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka
- Panggabean, E., dan Mutiara S. 2012. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bogor:Ghalia Indonesia.
- Pomanto, R. M., Dali, F. A., dan Mile, L. 2016. Pengaruh Larutan Asam Alami Terhadap Mutu Kimiawi Tepung Ikan Manggabai. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol 4, No. 3, 75-80.
- Purnawan, Rizki. 2022. Studi Pembuatan *Cascara* Dengan Metode Resting Terhadap Kadar Tanin. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Putra, G. G., Wartini, N. M., dan Anggreni, A. A. 2010. Karakteristik Enzim Polifenol Oksidase Biji Kakao (*Theobroma cacao* Linn.). *Agritech*, 152-157.
- Putri, Nursyafitri. 2021. Pengaruh Perendaman Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan Berbagai Konsentrasi Asam Askorbat Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Rosella dan Aplikasinya pada Olahan Pangan. [Skripsi]. Universitas Andalas.

- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penerbar Swadaya.
- Raddatz-Mota, D., Franco-Mora, O., Mendoza-Espinoza, J. A., Rodríguez-Verástegui, L. L., León-Sánchez, F. D., dan Rivera-Cabrera, F. 2019. Effect of different rootstocks on Persian lime (*Citrus latifolia* T.) postharvest quality. *Scientia Horticulturae*, 1-10.
- Rao, M. J., Wu, S., Duan, M., dan Wang, L. 2021. Antioxidant Metabolites in Primitive, Wild, and Cultivated Citrus and Their Role in Stress Tolerance. *Molecules*, 1-18.
- Riandani, A. P., Prangdimurti, E., dan Herawati, D. 2022. Profiling the Chemical and Sensory Properties of *Cascara* Beverages From Different Locations in Indonesia. *Food Research*, 388-398.
- Rinaldo, R. T. 2018. Analisis Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bay Tat Berbasis Tepung Tempe. *Agritepa*, 108-122.
- Ruriani, E., Nafi, A., Yulianti, L. D., dan Subagio, S. 2013. Identifikasi Potensi MOCAF (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Pensubstitusi Teknis Terigu pada Industri Kecil dan Menengah di Jawa Timur. *Jurnal Pangan* 22(3): 229 - 240.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*; Andalas Univesity Press: Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., Karim, A. M., dan Harvelly. 2019. Produk Samping Kulit Kopi Arabika dan Robusta Sebagai Sumber Polifenol Untuk Antioksidan dan Antibakteri. *Jurnal Riset Industri*, 57-66.
- Sihombing, L. 2011. *Tata Niaga Hasil Pertanian*. Medan: USU Press.
- Silalahi, M. 2020. Pemanfaatan *Citrus aurantifolia* (*Christm. et Panz.*) sebagai Bahan Pangan dan Obat serta Bioaktivitas. *Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Volume 17 No. 1*, 80-88.
- Simanihuruk, K., dan J. Sirait. 2010. Silase Kulit Buah Kopi Sebagai Pakan Dasar pada Kambing Boerka Sedang Tumbuh. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Loka Penelitian Kambing Potong. Sumatra Utara*.

- Smith, A., Liline, S., dan Sahetapy, S. 2023. Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Biopendix*, 51-57.
- Subeki, D. D., Nauli, P., dan Rahmawati, S. H. 2019. Kandungan Polifenol Dan Kualitas *Cascara* (Teh Ceri Kopi) Fine Robusta Sebagai Rintisan Perusahaan Pemula Berbasis Teknologi.
- Sudarmadji, Slamet. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta
- Sugeng, Mella Maharani. 2019. Optimasi Proses Ekstraksi Senyawa Fenolik dari *Cascara* dengan Metode Maserasi. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Sumihati, M., Widiyanto dan Isroi. 2011. Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat yang Diolah dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (*amofer*). *Sintesis vol. 15, no. s1*, 1-7.
- Supirman, Kartikaningsih, H., dan Zaelanie, K. 2013. Pengaruh Perbedaan pH Perendaman Asam Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan Pengeringan Sinar Matahari Terhadap Kualitas Kimia Teh Alga Coklat (*Sargassum fillipendula*). *THPi Student Jurnal*, 45-52.
- Syamsiah. 2011. *Taksonomi Tumbuhan Tinggi*. Universitas Negeri Makassar Press, Makassar.
- Torreggiani, D., dan Bertolo, G. 2001. Osmotic Pre-Treatments in Fruit Processing: Chemical, Physical and Stuctural Effects. *Journal of Food Engineering*, 247-253.
- Truong, V.-L., dan Jeong, W.-S. 2021. Cellular Defensive Mechanisms of Tea Polyphenols: Structure-Activity Relationship. *Molecular Sciences*, 1-24.
- Uday, S., Antuli, Z., dan Une, S. 2022. Pengaruh Lama Blanching dan Tingkat Kematangan Daun Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Teh Celup Daun Sembung (*Blumea balsamifera*). *Jambura Journal of Food Technology*. 78-88.
- Wahjuningsih, S. B., Fitriani, A., Azkia, M. N., dan Rahmadhia, S. N. 2023. *Senyawa Bioaktif Dalam Bahan Pangan*. Semarang: USM Press.



- Waisnawi, P. A., Puspawati, G. A., dan Wrasiasi, L. P. 2022. Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis Terhadap pH, Total Antosianin dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bunga Telang. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 89-95.
- Wahyuni, Siti. 2016. Determinasi Kadar Total Polifenol Terlarut, Hesperetin Dan Quercetin Pada Daun, Kulit Dan Isi Buah *Citrus aurantifolia* (Christm & Panzer) Swingle. *Fitofarmaka*, Vol.6, No.1,1-8.
- Wardana, R. R, Hakim, T., dan Sulardi. 2023. *Budidaya Tanaman Kopi Arabika*. PT Dewangga Energi Internasional.
- Wibisono, Y., Handayani, A. M., Adhamatika, A., Ardhiarisca, O., Sari, K. E., dan Haqqi, M. I. 2024. Mutu Kimia Teh Kulit Kopi Kering (*Cascara*) dan Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Proses Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 35-41.
- Widjaya, C. H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Widyaningsih, N. N., Kusnandar dan Anantanyu, S. 2018. Keragaman Pangan, Pola Asuh Makan dan Kejadian Stunting pada Balita Usia 24-59 Bulan. *Jurnal Gizi Indonesia*. 7(1), pp. 22-29.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Winarsi, H. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta.
- Wiratna, G., Rahmawati dan Linda, R. 2019. Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 69-73.
- Woldesenbet, A. G., Woldeyes, B., dan Chandravansh, B. S.2015. Wet Coffee Processing Waste Management Practice In Ethiopia. *Asian Journal of Science and Technology*.1467-1471.
- Wulandari, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea arabica*) Dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Ekstrak. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Wulandari, C., D. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yonata, A., dan Saragih, D. G. P. 2016. Pengaruh Konsumsi Kafein pada Sistem Kardiovaskular. *Medical Jurnal Universitas Lampung*.
- Yusdiali, W. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*caffea robusta*). [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makasar. Hal : 2 – 6.
- Zhang, S. 2023. Recent Advances of Polyphenol Oxidases in Plants. *Molecules*, 1-16.
- Zheng, L., Ma, M., Li, C., dan Luo, L. 2017. Stability of Tea Polyphenols Solution With Different pH at Different Temperatures. *Journal of Food Properties*, 1-8.
- Zulius, A. 2017. Rancang Bangun Monitoring pH Air Menggunakan Soil Moisture Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *Jusikom*, 37-43.

