

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2025). Produksi Tanaman Perkebunan Rakyat. <https://sumbar.bps.go.id>. Diakses pada 8 Mei 2025. Sumatera Barat : Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2013). Standar Nasional Indonesia (SNI) 3836:2013 Teh Kering Dalam Kemasan, Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Adolph, R. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Biji Kopi sebagai Bahan Kompos dan Cascara. *Jurnal Abdimas*, 1(1), 1–23.
- Akbar, I. (2023). Pemanfaatan Ampas Teh Kaskara sebagai Adsorben Penyerap Logam Besi (Fe) dengan Pendekatan Kinetika Isoterm Freundlich dan Langmuir. *Tugas Akhir*. Aceh: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-raniry Banda Aceh.
- Ameca, G. M., Maria, E., Pedro, Z. C., Antonio, D. C., Marcos, S. H., dan Jose, H. H. (2018). Chemical Composition and Antioxidant Capacity of Coffee Pulp. *Journal Ciencia E Agrotecnologia*, 43(2), 307-313.
- Andria, N. (2024). Analisis Nilai Tambah Produk Gula Aren di Desa Sepping Kecamatan Tammerodo Kabupaten Majene. *Skripsi*. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Makasar.
- Anjliany, M. (2021). The Implications of Scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) Variation on the Qualities of Arabica and Robu. *Thesis*. Faculty of Agiculture, Sriwijaya University.
- Artanti, A. N., Nikmah, W. R., Setiawan, D. H., dan Prihapsara, F. (2016). Perbedaan Kadar Kafein Daun Teh (*Camellia sinensi* (L.) Kuntze) Berdasarkan Status Ketinggian Tempat Tanam dengan Metode HPLC. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 1(1), 37-44.

- Arwangga, F. A. (2016). Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia*, 10(1), 110-114.
- As, O. A., Alam, M., Ubaidillah, M. I., dan Anjani, D. (2024). Analisis Cemaran Bakteri pada Teh Manis. *Inovasi Kesehatan Global*, 1(3), 93-103.
- Baihaqi, Hakim, S., Fridayati, D., dan Madani, E. (2023). Sifat Organoleptik Teh Cascara (Limbah Kulit Buah Kopi) pada Pengeringan Berbeda. *Jurnal Agosains*, 16(1), 56-63.
- Base, N. H., Raymond, A., dan Nurmita. (2025). Karakterisasi Mutu Fisik Teh Celup Kulit Buah Kopi Arabika. *Kesehatan Yamasi Makassar*, 9(1), 56-65.
- Blinova, L., Maros, S., Alica, B., dan Maros, S. (2017). Utilization of Waste from Coffee Production. *Research Papers*, 25, 95-101.
- Bondesson, E. (2015). A Nutritional Analysis on Tea By- Product Coffee Husk and Its Potential Utilization in food Production. *Faculty of Natural Resources and Agricultural Sciences - Department of Food Sciences Agricultural*, (415), 1-25.
- Cen, C. C., dan Faisal, E. N. (2021). Permintaan Kopi Indonesia (Studi terhadap Dua Negara Tujuan Utama Ekspor). *Jurnal Riset Ilmu Ekonomi*, 1(3), 108-119.
- Fadhillah, D., Muzaifa, M., Hasni, D., dan Nilda, C. (2023). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Cascara (Literature Review: The Influencing Factors of Cascara Quality). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 377-383.
- Ferasta, O. A., Puspitaningum, H., dan Maligan, J. M. (2023). Introduksi Teknologi *Pulping* dalam Proses Pascapanen Kopi Metode Honey di UKM Alir Coffee Kabupaten Malang. Introduction of *Pulping* Technology in Coffee Postharvest Process using Honey Method in Alir Coffee SMEs Malang Regency, Abstrak. *Seminar Nasional*

Teknologi Pangan VIII, 145–151.

- Fauzi, A. R. (2023). Penentuan Kadar Polifenol Total pada Teh dengan Menggunakan Spektrofotometer UV-Visible di Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang Surakarta. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia.
- Firnanda, R. R. (2022). Verifikasi Metode Pengujian Timbal (Pb) dalam Kopi Hijau Instan Menggunakan Spektrofotometer Serapan Atom (SSA) Sesuai SNI 2983-2014. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia.
- Galanakis. 2017. Handbook of Coffee Processing By-Products: Sustainable Applications. *Jurnal Pangan and Agroindustri*, 6(3), 37-47.
- Garis, P., Romalasari, A., dan Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 6(1), 279–285
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, y., dan Siregar, M. (1987). Agicurtural Marketing and Processing in Upload Jawa A Perspective From A Sunda Village. *The CGPRT Centre*, 8.
- Heeger, A., Kosińska, C. A., Cantergiani, E., dan Andlauer, W. (2017). Bioactives of Coffee Cherry Pulp and its Utilisation for Production of Cascara Beverage. *Food Chemistry*, 221, 969– 975.
- Hendrawan, A. B., dan Ariyanto, N. A. (2021). Analisis Jarak Celah Pengupas dengan Variasi Putaran Poros Pengupas pada Mesin Pengupas Kopi Basah (Pulper). *Journal Mechanical Engineering (NJME)*, 27(2), 635–637.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., dan Dwiloka, B. (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.
- Imran, S., Murtisari, A., dan Murni, N. K. (2014). Analisis Nilai

- Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Perspektif Pembiayaan Dan Pembangunan Daerah*, 1(4), 207.
- Indah, K. N., Harmastuti, N., Nopiyanti, V., dan Priyanto, W. (2025). Analisis Cemaran Logam Timbal dalam Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dan Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) Secara Destruksi Basah dan Kering. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 22(1), 32–45.
- Indrayani, N. M. K., Sunaryono, J. G., dan Purwanti, E. W. (2022). Analisis Nilai Tambah Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*) sebagai Produk Olahan Teh Celup Cascara di Desa Taji Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 67–74.
- International Coffee Organization. (2018). Coffee Market Report September 2018. *Coffee Market Report*, (September 2018), 1–7.
- Macklin, B., Prawiranegara, P., Asdak, C., dan Nugroho, C. P. (2024). Analisis Ekonomi Pengolahan Limbah Ceri Kopi menjadi Teh Cascara dengan Metode Pengeringan yang Berbeda : Studi Kasus di Sub DAS Cikamiri, Desa Cisarua, Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 1(2), 12.
- Mangiwa, S., Abulais, D. M., Patiung, O., dan Nisa, Q. A. (2023). Analisis Mutu Fisik dan Kimia serta Uji Aktivitas Antioksidan Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Asal Papua. *Jurnal Biologi Papua*, 15(1), 78–87.
- Masrukan, D. E., dan Syarif, H. I. (2024). Kajian Lama Waktu Pengeringan terhadap Sifat Antioksidan Teh Cascara. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1), 1–10.
- Masruri, A., Sumono, A., dan Indriana, T. (2019). Arabica coffee (*Coffea arabica* L.) Fruit Skin Potential Towards the Increase of Fibroblast Cells Amount Within Socket Post

- Tooth Extraction of Male Wistar Mouse Ahmad. *Health Notions*, 3(6): 273-278.
- Nafisah, D., dan 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
- Nainggolan, Q. V. (2023). Analisis Nilai Tambah dan Tekno-Ekonomi Drip Coffe Honey Labah Rimbo pada UMKM Solok. *Skripsi*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Nalurita, I., Suwasono, S., Kuswardhani, N., dan Isnain, F. S. (2023). Kualitas Produk Cascara Celup dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. Rubrum). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1), 1–11.
- Nashrullah, I. A. A., Putri, S. H., dan Widayasanti, A. (2024). Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis sebagai Penambahan Citarasa pada Teh Cascara terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Teknotan*, 18(1), 71–78.
- Prasetiawati, R., Octaviani, V., Soni, D., dan Lubis, N. (2023). Pengaruh Pengolahan terhadap Cemaran Timbal (Pb) pada Daun Teh (*Camellia sinesis* L. Kuntze) di Perkerbunan Teh Jawa Barat dengan Menggunakan Metode Spektrometri Serapan Atom (SSA). *Edufortech*, 8(2), 87–94.
- Qisthina, D., Kurniawan, M. F., dan Fitrilis, T. (2024). Deskripsi Atribut Tiga Jenis Kopi (Arabika, Robusta, dan Liberika) Asal Indonesia dan Hasil Cupping Score. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(8), 9031–9042.
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta: Penerbar Swadaya.
- Rahman, S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agoindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 04(3), 108–111.
- Rahmat, T. (2022). Gastro Wisata Cascara : Pengolahan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Herbal Cascara sebagai Alternatif

- Wisata Gastronomi. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Babakti*, 2(2), 126–135.
- Randriani, E. (2018). Pengenalan Varietas Unggul Kopi. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (Vol. 11). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Rijal, M. (2016). Analisis Kandungan MPN dan ALT pada Fish Nugget Berbahan Dasar Limbah Ikan. *Biosel: Biology Science and Education*, 5(2), 144–151.
- Rosdiana, E., Nugroho, S. A., dan Kusumaningtyas, R. N. (2024). Inovasi Produk Minuman Teh Cascara dari Limbah Kulit Kopi sebagai Solusi Pengurangan Limbah Pertanian oleh Teaching Factory Pengolahan Produk Kopi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-Dinamika*, 9(3), 524–530.
- Sahat, S. F., Nuryartono, N., dan Hutagaol, M. P. (2016). Analisis Pengembangan Ekspor Kopi di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Pembangunan*, 5(1), 63–89.
- Sampepana, E., Sulharman, dan Rinaldi, A. (2021). Rendemen dan Penentuan Kandungan Cemaran Logam Teh Tiwai Berbahan Baku Umbi, Daun Bawang Tiwai (*Eleutheriana americana* Merr). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 1–10.
- Silsabilla, R. (2023). Kajian Pembuatan Teh Cascara dari Kulit Kopi Solok Rajo dengan Variasi Metode Pengeringan dan Ketebalan Lapisan Bahan. *Skripsi*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., dan Karim, M. A. (2017). Polifenol untuk Antioksidan dan Antibakteri By-product of Arabica and Robusta Coffee Husk as Polyphenol Source For Antioxidant and Antibacterial. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan*, 57–66.
- Sihombing, D. T., Sumarauw, J., Sam, U., Manado, R., Data, R., Data, P., dan Presentation, D. (2015). The Analysis of Value-Added Supply Chain of Rice in the Tatengesan

- Village. *EMBA*, 3(2), 798–805.
- Tampubulon, S. D. R., dan Sinaga, Y. T. T. (2025). Analisis Kualitas Teh Cascara Kopi Arabika Berdasarkan Suhu dan Lama Pengeringan. *Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 5(April), 130–138.
- Taqiyuddin, M., Budi, H., Mokoginta, M. M., Suyani, I. S., Rahmi, F., Fadli., Saleh, A. R., Damayanti, R. P., Hartanti, A., Chaniago, R., Khairiah., Bengkele, L. I., dan Ridhana, F. (2023). *Perjalanan Panjang Secangkir Kopi*. Makassar: CV. Ayrada Mandiri.
- Thanoza, H., Silsia, D., dan Efendi, Z. (2016). Effect of Geenleaf Quality and Moisture Content on Physical. *Jurnal Ago Industri*, 6(1), 42–50.
- Tran, T.-N.-M., dan Duong, A.-T. (2025). Optimising the Sangrai and Extraction Process Applied to Cascara Products Priented for Use by People with Diabetes. *Ministry of Science and Technology, Vietnam*, 67(1), 98–103.
- Wahyudi, E., Martini, R., dan Suswatiningsih, T. E. (2018). Perkembangan Perkebunan Kopi di Indonesia. *Jurnal Masepi*, 3(5), 56–60.
- Wibisoso, Y., Handayani, A. M., Adhamatika, A., Ardhiarisca, O., Sari, E. K. N., dan Haqqi, M. I. (2024). Mutu Kimia Teh Kulit Kopi Kering (Cascara) dan Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Proses Pengeringan yang Berbeda. *Oryza (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(1), 35–41.
- Wiranata, E. T., Rakiman, Sumiati, R., dan Yetri, Y. (2021). Rancang Bangun Mesin Pulper Kopi Menggunakan Penggerak Motor Listrik. Design of a Coffee Pulper Machine Using an Electric Motor. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(1), 26–32
- Wiratna, G., Rahmawati, dan Linda, R. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(2), 69–73

Zai, A., Bimantio, M. P., dan Ngatirah. (2023). Minuman Fungsional Kulit Kopi Arabica (Cascara) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *J. Agoforetech*, 1(1), 492–505.

