

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulmajid, A. M. (2014). Sensory Evaluation of beverage characteristics and biochemical components of Coffee Genotypes. *Advances in Food Science and Technology*, 2(12), 281–288.
- Adri, D., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. (2013). Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (*Annona muricata* Linn.) berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan gizi*, 4(1), 1–12.
- Akmal, A., & Filawati, F. (2008). Pemanfaatan Kapang *Aspergillus niger* sebagai Inokulan Fermentasi Kulit Kopi dengan Media Cair dan Pengaruhnya Terhadap Performans Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11(3), 150–158.
- Al-Farsi, M., Alasalvar, C., Al-Abid, M., Al-Shoaily, K., Al-Amry, M., & Al-Rawahy, F. (2007). Compositional and functional characteristics of dates, syrups, and their by-products. *Food chemistry*, 104(3), 943–947.
- Al-Yousef, H. M., Sawab, A., & Alruhimi, M. (2017). Pharmacognostic studies on coffee Arabica L. husks: a brilliant source of antioxidant agents. *European Journal of Pharmaceutical and Medical Research*, 4(1), 86–92.
- Angriyati, D., & Hamzah, F. (2017). Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amarylifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal JOM Faperta UR*, 4(1), 1–12.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi dan Kayu Manis pada Teh Herbal Kulit Salak bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 203–214.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International.
- Ariva, A. N., Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 21–28.
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Statistik Dinas Perkebunan Provinsi Jambi Tahun 2015*. Kerjasama Badan Perencanaan Pembangunan Daerah dan Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. BPS : 1102001.62
- Bondesson, E. (2015). *A nutritional analysis on the by-product coffee husk and its potential utilization in food production*. SLU, Dept. of Food Science. 415, 1–25
- Bonilla-Hermosa, V. A., Duarte, W. F., & Schwan, R. F. (2014). Utilization of coffee by-products obtained from semi-washed process for production of value-added compounds. *Bioresource technology*, 166, 142–150.

- Bursill, C. A., Abbey, M., & Roach, P. D. (2000). Green tea catechins beneficially modify cholesterol metabolism in the hypercholesterolaemic rabbit. *Atherosclerosis*, *151*(1), 109.
- Cahyani, D., Maliza, R., & Setiawan, H. (2021). The Effect of Arabica Coffee Fruit Skin Extract (*Coffea arabica L.*) on the Histopathology of Mice (*Mus musculus L.*) Liver Induced by Ethanol. *Journal of Biotechnology and Natural Science*, *1*(1), 12–20.
- Cahyanto. (2018). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Pinang (*Areca catechu L.*). *Jurnal Kementerian Perindustrian Republik Indonesia*, *14*(2), 70–73.
- Chun, O. K., Kim, D.-O., Moon, H. Y., Kang, H. G., & Lee, C. Y. (2003). Contribution of individual polyphenolics to total antioxidant capacity of plums. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *51*(25), 7240–7245.
- Correa, E. C., Jiménez-Ariza, T., Díaz-Barcos, V., Barreiro, P., Diezma, B., Oteros, R., Echeverri, C., Arranz, F. J., & Ruiz-Altisent, M. (2014). Advanced characterisation of a coffee fermenting tank by multi-distributed wireless sensors: Spatial interpolation and phase space graphs. *Food and Bioprocess Technology*, *7*, 3166–3174.
- Corro, G., Paniagua, L., Pal, U., Bañuelos, F., & Rosas, M. (2013). Generation of biogas from coffee-pulp and cow-dung co-digestion: Infrared studies of postcombustion emissions. *Energy conversion and Management*, *74*, 471–481.
- Daroini, O. (2006). *Kajian proses pembuatan teh herbal dari campuran teh hijau (Camellia sinensis), rimpang bangle (Zingiber cassumunar Roxb.) Dan daun ceremai (Phyllanthus acidus (L.) Skeels.)*. Institut Pertanian Bogor. 1 (1), 19–35
- David, W., & David, F. (2020). *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis*. Universitas Bakrie Press.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2017). *Statistik Perkebunan Indonesia*. Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Efendi, Z., & Harta, L. (2014). Kandungan Nutrisi Hasil Fermentasi Kulit Kopi (Studi Kasus Desa Air Meles Bawah Kecamatan Curup Timur). *Jurnal BPTP Bengkulu*, 1–5.
- Esquivel, P., & Jimenez, V. M. (2012). Functional properties of coffee and coffee by-products. *Food research international*, *46*(2), 488–495.
- Falahudin, I., Raharjeng, anita restu puji, & Harmeni, L. (2016). Pengaruh Pupuk Organik Limbah Kulit Kopi (*Coffea Arabica L.*) Terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, *2*(2), 108–120.

- Fatoni, A. (2015). *Analisa Secara Kualitatif dan Kuantitatif Kadar Kafein dalam Kopi Bubuk Lokal yang Beredar di Kota Palembang Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Bhakti Pertiwi. 1 (1) , 9-16
- Fitri, H., Maliza, R., Refiani, E., Laila, A., & Widyaningrum, M. (2021). Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Kulit Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) dan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia L.*) dengan Metode Brine Shrimp Lethality (BSLT). *Jurnal Galung Tropika*, 10(2), 138–145.
- Fitri, N. S. (2008). *Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh* [Universitas Sumatera Utara]. 1 (2), 20-29
- Fitriyeni, I. (2011). *Kajian Pengembangan Industri Pengolahan Kulit Kayu Manis di Sumatera Barat*. Institut Pertanian Bogor. 3 (2), 28-61
- Galanakis, C. M. (2017). *Handbook of Coffee Processing By-Products Sustainable Applications*. Elsevier. Research and Innovation Department, Chania, Greece 1-26
- Geremu, M., Tola, Y. B., & 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*, 3(25), 1–6.
- Ghani, H. (2017). *Cascara, Teh Kulit Biji Kopi dari Garut yang Mendunia*. news.detik.com. <https://news.detik.com/berita-jawa-barat/d-3606556/cascara-teh-kulit-bijikopi-dari-garut-yang-mendunia>
- Giuliana, F. E., Ardana, M., & Rusli, R. (2015). Pengaruh pH Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus L.* Benth). In *Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian Ke-1 Samarinda*. 3(1), 242-251
- Heeger, A. (2016). Bioactives of Coffee Cherry Pulp and Its Utilisation for Production Of Cascara Beverage. *Food Chemistry*. 221, 969-975.
- Heeger, A., Kosińska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2017). Bioactives of coffee cherry pulp and its utilisation for production of Cascara beverage. *Food chemistry*, 221, 969–975.
- Idris, H., & Mayura, E. (2019). *Teknologi Budidaya dan Pasca Panen Kayu Manis (Cinnamomum burmanii)*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. ISBN 978-979-548-056-3
- Jacobo-Velazquez, D. A., & Cisneros-Zevallos, L. (2009). Correlations of Antioxidant Activity against Phenolic Content Revisited: A New Approach in Data Analysis for Food and Medicinal Plants. *Journal of Food Science*, 74(9), 107–113.
- Jarvis, J. (2016). *The Many Faces of Cascara*. caravancoffeeasters.co.uk. <https://www.caravancoffeeasters.co.uk/blogs/news/cascara>

- Juwita, A. I., Mustafa, A., & Tamrin, R. (2017). Studi pemanfaatan kulit kopi arabika (*Coffea arabica L.*) sebagai mikro organisme lokal (MOL). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(1), 1–8.
- Karangan, J., Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). Uji keasaman air dengan alat sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri: Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65–72.
- Kardono. L.B.S. dan R.T Dewi, (1998). Evaluasi Kandungan Antioksidan Dan Senyawa Fenolik Dalam Rempah-rempah Endemik Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi, Yogyakarta. ISBN:979- 95554-0-X.
- Lestari, P. P., Kusriani, D., & Anam, K. (2014). Anthocyanin identification of methano HCl extract active fraction in rosella (*hibiscus sabdariffa l*) and its potential as xanthine oxidase inhibitor. *Jurnal Sains dan Matematika*, 22(3), 72-78.
- Liska, K. (2004). *Drugs and The Body with Implication for Society* (7 ed.). Pearson New Jersey.
- Lydia, Widjanarko, S. B., & Susanto, T. (2001). Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 2(1), 42–53.
- Maramis, R. K., Citraningtyas, G., & Wehantouw, F. (2013). Analisis kafein dalam kopi bubuk di Kota Manado menggunakan spektrofotometri UV-VIS. *Pharmacon*, 2(4), 122–128.
- Martinez-Saez, N., Ullate, M., Martin-Cabrejas, M. A., Martorell, P., Genovés, S., Ramon, D., & del Castillo, M. D. (2014). A novel antioxidant beverage for body weight control based on coffee silverskin. *Food chemistry*, 150, 227–234.
- Misra, H., Mehta, D., Mehta, B. K., Soni, M., & Jain, D. C. (2009). Study of extraction and HPTLC-UV method for estimation of caffeine in marketed tea (*Camellia sinensis*) granules. *International Journal of Green Pharmacy*, 3(1), 47–51.
- Muzaifa, M., Andini, R., Sulaiman, M. I., Abubakar, Y., Rahmi, F., & Nurzainura. (2021). Novel utilization of coffee processing by-products: Kombucha cascara originated from “Gayo-Arabica.” *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 644(1), 1–8.
- Nafisah, D., Dewanti, T., Teknologi, W. J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2018). Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan-Nafisah, dkk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 37–47.

- Nasir, A., Sari, L., Hidayat, F., (2020). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Teh Celup Herbal dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum lumbini* L). *Universitas Serambi Mekkah*. 8 (1). 1-14.
- Nely, F. (2007). *Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji AOM (Active Oxygen Method)*. Institut Pertanian Bogor. 1, 19-30
- Nuraini, B. (2015). Risk Factors of Hypertension. *Medical Journal of Lampung University*, 4(5), 10–19.
- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha Cascara (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38–49.
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., & Hermanto, M. B. (2013). Pemanfaatan nanas (*Ananas comosus* L. Merr) untuk penurunan kadar kafein dan perbaikan citarasa kopi (*coffea sp*) dalam pembuatan kopi bubuk. *Jurnal keteknik pertanian tropis dan biosistem*, 1(3), 265–273.
- Olthof, M. R., Hollman, P. C. H., & Katan, M. B. (2001). Chlorogenic acid and caffeic acid are absorbed in humans. *Journal of Nutrition*, 131(1), 66–71.
- Pabari, S. (2014). *Cascara, The Coffee Cherry Tea with a How to Brew Guide*. Roasters Pack. <https://theroasterspack.com/blogs/news/14918821-cascara-the-coffee-cherry-tea-with-a-how-to-brew-guide>
- Prastowo, B., Karmawati, E., Indrawanto, C., & Munarso, S. J. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. ISBN:978-979-8451-75-1
- Prihantoro, R., & Emanauli. (2018). *Study Tea Production From Liberica Green Coffee Skin In Tungkal, Jambi As A Refreshing Drink*. Department of Agro Industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, Jambi University. 1, 65-69
- Puslitkoka. (2005). *Pengolahan Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 26(2). ISSN 0215-1308.
- Puspaningrum, D. H. D., & Sari, N. K. Y. (2021). Pengaruh Pengeringan dan Rasio Penyeduhan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabika* L.). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 6(2), 710–718.
- Rachmaningtyas, S. (2016). *Cascara Tea, Teh Yang Terbuat dari Kulit Kopi Ceri kopi*. banyuwangi.merdeka.com. <https://banyuwangi.merdeka.com/kuliner/cascara-tea-teh-yang-terbuat-dari-kulit-ceri-kopi-1610289.html>
- Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penerbar Swadaya.

- Ramadhan, B. G. (2022). *Pemanfaatan Kulit Kopi Varietas Robusta dan Arabika Dalam Pembuatan Cookies Fungsional*. Universitas Muhammadiyah Malang.3(2), 21-33
- Rice-Evans, & Packer, L. (1997). *Flavonoids in health and disease*. Dekker. 26(39), 6972-6975
- Rismunandar, & Paimin, F. B. (2001). *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi*. Penerbit penebar swadaya, Jakarta.
- Sandrasari, D. A. (2009). *Kapasitas Antioksidan dan Hubungannya dengan Nilai Total Fenol Ekstrak Sayuran Indigenous*. Institut Pertanian Bogor.3(1), 12-23
- Selvi, A. T., Joseph, G. S., & Jayaprakasha, G. K. (2003). Inhibition of growth and aflatoxin production in *Aspergillus flavus* by *Garcinia indica* extract and its antioxidant activity. *Food Microbiology*, 20(4), 455–460.
- 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), 57–66.
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwantoro, N. (2020). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik teh celup daun tin dengan penambahan daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Suloi, A. N. F. (2019). Pemanfaatan limbah kulit kopi sebagai upaya pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga di Desa Latimojong, Kabupaten Enrekang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), 246–250.
- Sumihati, M., Isroli, & Widiyanto. (2011). Utilitas Protein pada Sapi Perah Friesian Holstein yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat yang Diolah dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer). *Jurnal Sintesis*, 15(1), 1–7.
- Suwandri, P. R. (2019). *Penetapan Kadar Alkaloid Total Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmanii Blume) yang Diperoleh dengan Metode Maserasi dan Sokletasi*. Universitas Pakuan.1(1), 1-9
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 128–136.
- Thomas, J., & Duethi, P. P. (2001). *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC. Cambridge England. ISBN-0 8493-1217-5
- Triswandari, N. (2006). *Pembuatan minuman belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi)-jahe (Zingiber officinale) dan pengujian stabilitasnya selama penyimpanan*. Institut Pertanian Bogor, 17-27.

- Umboh, J. F., Pontoh, C. J., & Rahasia, C. A. (2017). Pengaruh Substitusi Dedak Halus dengan Tepung Kulit Buah Kopi dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi dan Protein Pada Ternak Babi Fase Grower. *ZOOTEC*, 37(2), 199–206.
- Vanda, T. P. (2019). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Markisa Ungu (Passiflora Edulis Var Sims) Terhadap Karakteristik Minuman Teh Hitam (Camelia Sinensis)*. Universitas Andalas, 29-37.
- Wang, H. (2006). Aspartame. In R. C. Rowe, P. J. Sheskey, & S. C. Owen (Ed.), *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (5 ed.). Pharmaceutical Press.
- Widyotomo, S. (2012). *Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. ISSN 0215-1308
- Wilanda, S., Yessirita, N., Budaraga, K. (2021). Kajian Mutu Dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Kopi (*Coffea Canephora*) Dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha Piperita L*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian Universitas Ekasakti Padang* 1(1), 86-93.
- Yasir, M., Mailoan, M., Picauly, P., (2019). Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Pattimura*. 8(2). 53-57
- Yulia, A., Yernisa, Y., & Feni, F. (2018). Karakteristik Kimia dan Penerimaan Konsumen Minuman Herbal Teh Hitam Kayu Aro - Kayu Manis Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 2(1), 14–24.
- Yulia, O. (2007). *Pengujian Kapasitas Antioksidan Ekstrak Polar, Nonpolar, Fraksi Protein dan Nonprotein Kacang Komak (Lablab Purpureus (L.) sweet)* (hal. 730–741). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Yuliandri, M. T. (2016). *Cascara: Teh dari Ceri Kopi*. ottencoffee.co.id. <https://ottencoffee.co.id/majalah/cascara-teh-dari-ceri-kopi>.
- Zamharir, Z., Sukmawaty, S., & Priyati, A. (2016). Analisis Pemanfaatan Energi Panas pada Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*) dengan menggunakan Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK): Analysis of Heat Energy Utilizationin Onion (*Allium ascalonicum, L.*) Dryingusing GreenHouses Gasses (GHG) Drye. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(2), 264–274.
- Zumalinda, E. R., Yulia, A., & Lisani, L. (2022). *Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Robusta dengan Penambahan Kulit Kayu Manis Menjadi Teh Cascara*. Universitas Jambi, 1-8.