

DAFTAR PUSTAKA

- Andidolo, G. 2022. Analisis Mutu Teh Celup Hebal Sebagai Minuman Fungsional.
- Anwariyah, S. 2011. "Kandungan Fenol, Komponen Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Lamun *Cymodocea Rotundata*". *Institut Pertanian Bogor*.
- AOAC. 2005. *Official Of Analysis Of The Association of Official Analytical Chemistry*. Arlington : AOAC inc.
- Ariva, A.N., A. Widyasanti, dan S. Nurjanah. 2020. "Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara Dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*)". *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 12 (1) : 21-28.
- Arpi, N., Rasdiansyah., H. P. Widayat, dan R.J. Foenma. 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*. Vol. 10(2) : 33-39.
- Arwanga, A. F., I. A. R. A. Asih, dan I. W. Sudiarta. 2016. "Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis". *Jurnal Kimia*. Vol. 1(10) : 110-114.
- Aryanta, I. W. R. 2019. "Manfaat Jahe Untuk Kesehatan". *E-jurnal Widya Kesehatan*. Vol. 1(2) : 39-43.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Statistik Kopi Indonesia. <https://www.bps.go.id/id/publication/2022/11/30/bb965eef3b3c7bbb8e70e9de/statistik-kopi-indonesia-2021.html>.
- Elfariyanti, E. Silviana, dan M. Santika. "Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Seduhan Warung Kopi di Kota Banda Aceh". *Jurnal Lantanida*. Vol. 8(1) : 1-95.
- Emanauli, dan R. Prihantoro. 2022. "Study Tea production From Liberica Green Cofee Skin In Tungkal Jambi As refreshing Drink". *Indonesian Food Science and Technology Journal*. Vol. 1(2) : 65-59.
- Fathiah. 2022. "Identifikasi Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Berdasarkan Morfologi". *Jurnal Argifor*. Vol. 21 (2) : 341-352.
- Garis, P., A. Romalasari, dan R. Puewasih. 2019. Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. Vol. 10(1) : 279-284.
- Hakim, A. R. dan R. Saputri. 2020. "Optimasi Etanol Sebagai Pelarut Senyawa Flavonoid dan Fenolik". *Jurnal Surya Medika*. Vol. 6(1) : 177-180.
- Ikhrar, M. S., A. Yudistira, dan D.S. Wewengkang. 2019. "Uji Aktivitas Antioksidan atylissa sp. Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil)". *Jurnal Pharmacon*. Vol 8(4): 961-967.
- Indriani, N. P. V., P. T. Ina, dan N. W. Wisaniyasa. 2021. "Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale ver. Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*)". *Jurnal ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 10 (2): 200-211.
- Jauhary, H. 2020. *Seri Apotik Dapur : Dengan Khasiat Tersembunyi Dari Jahe*. Yogyakarta : Rapha Publishing.
- Koch, W.A.K and Widelski, J. 2017. "Alkaloids. Lublin, Poland: Medical University Of Lublin". [Doi: 10.1016/B978-0-12-802104-0.00009-3](https://doi.org/10.1016/B978-0-12-802104-0.00009-3).
- Liu, K. 2019. "Effects Of Sample Size, Dry Ashing Temperature and Duration on Determination of Ash Content In Algae and Other Biomass. *Algae Reseach*". 40, 101486.

- Ma, J. 2015. "Banana Pseudostem : properties Nutritional Compotition ans Use As Food". *Fullfilment of the Requirement for the Degree of Master by Reaserch University of New South Wales Autralia*. September, 1-252.
- Mangiwa, S., D. M. Abulais., O. Patiung, dan Q. A. Nisa. 2023. "Analisi mutu Fisik da Kimia serta Uji Aktivitas Antioksidan Teh Cascara dari Kulit Kopi Arabica (*Coffea Arabica L.*)". *Jurnal Biologi Papua*. Vol. 15 (1) : 78-87.
- Muzaifa, M., D. Hasni., N. Arpi., M. I. Sulaiman, dan M. S. Limbong. 2019. "Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp Dan Lama Penyeduhan Terhadap Mutu Kimia Teh Cascara". *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. No (23) :136-142
- Muzaifa, M., R. Andini., M. I. Sulaiman., Y. Abubakar, F. Rahmi, dan Nurzainura. 2021. "Novel utilization of coffee processing by-products: Kombucha cascara originated from Gayo-Arabica". *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 644.
- Nalurita, I., S. Suwasono., N. Kuswardhani dan F. S. Isnain. 2023. "Kualitas Produk Cascara Celup dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*)". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 9(1) : 1-11.
- Navitri, T. 2015. *1001 Makanan Sehat*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Nurhayati., M. Belgis, dan D. A. Nelasari. 2020. "Karakteristik Fisikokimia dan Preferensi Cascara Terbuat dari Kulit Kopi Robusta var. Tugu Sari dan BP 42". *Jurnal Ilmiah Inovasi*. Vol. 20(2): 28-33.
- Pratiwi, P., M. Suzery, dan B. Cahyono. 2010. "Total Fenolat dan Flavonoid Dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus B.*) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidanya". *Jurnal Sains dan Matematika*. Vol. 18(4): 140-148.
- Prayitno, S. P., Guntoro dan S. S. Utami. 2019. "Jenis Alat dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu Pada Pembuatan Teh Cascara Kopi". *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember*. 321-324.
- Prihantoro, R., Emanauli dan M. Arisandi. 2022. "Karakteristik Fisikokimia Teh Cascara Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) dengan Formulasi Suhu dan Waktu Penyeduhan". *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol 6 (2) : 159-168.
- Putriana, R., D. Angkasa., A.Novianti., L. P. Dewanti, dan P. Ronitawati. 2019. "Analisis kafein, Tanin, Aktivitas Antioksidan Serta Nilai Organoleptik Teh Daun Arabika (*Coffea arabica*) Siap Konsumsi Dengan Gula Fruktosa Sebagai Pemanis". *Universitas Esa Unggul*.
- Rahayu, M. P., dan L. V. Inanda. 2015. "Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Etil Asetat dan Fraksi Dicloromethan-Etil Asetat Kulit Bawang Mundu". *Jurnal Biomedika*. Vol 8 (2): 37-44.
- Raharjdo, P. 2012. *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rohman, A., Irnawati, dan D. O. R. Florentinus. 2023. *Analisis Farmasi Dengan Spektroskopi UV-Vis dan Kemometrika*. Yogyakarta : UGM Press.
- Sam, S., A. Malik., dan S. Handayani. 2016. "Penetapan Kadar Fenolik Total dari Ekstrak Etanol Bunga Rosela Berwarna Merah (*Hibiscus sabdariffa L.*) Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis". *Jurnal Fitofarmaka*. Vol 3(2) : 182-187.
- Sastrohamidjojo, H. 2018. *Dasar-dasar Spektroskopi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soesanto, L. 2020. *Kompendium Penyakit-Penyakit Kopi*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Sumihati, M., Isroli dan Widiyanto. 2011. "Utilitas Protein Pada Sapi Perah *Friensan Holstein* Yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat Yang Diolah Dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (AMOFER)". Vol. 15(1) : 1-7.

- Widiyana, I. G., N. M. Yusa, dan I. M. Sughita. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* ver. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Ciplukan (*Physalis Angulia* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 10(1) : 45-56.
- Winderlina, I. Y., dan R. Sukaesih. 2019. “Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var *Amarum*) Dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var *Rubrum*) Dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih Dan Korelasinya Dengan Kadar Fenol Dan Vitamin C”. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. Vol. 6 (1) : 315-324.
- Wulandari, R. 2021. *Manfaat dan Khasiat Teh, Kopi, Susu dan Gula untuk kesehatan dan kecantikan*. Yogyakarta : Rapha Publishing.
- Yuliningtyas, A. W., S. Hari, dan S. Ahmad. 2019. “Uji Kandungan Senyawa Aktif Jahe Sereh (*Zingiber officinale* and *Cymbopogon citratus*)”. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis*. Vol. 4(2): 1-6.