

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, & Filawati. (2008). *Pemanfaatan Kapang Aspergillus niger sebagai Inokulan Fermentasi Kulit Kopi dengan Media Cair dan Pengaruhnya Terhadap Performans Ayam Broiler*. XI(3), 150–158.
- Aprilia, M., Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 136. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p04>
- Amanto, B. S., Laily, F. N., & Nursiwi, A. (2019). Influence of withering time and leaf condition on physical and chemical characteristics of fig leaf tea. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 633(1), 12042.
- Asmira, S., Nurhamidah, N., & Analdi, A. (2020). Aktivitas Antioksidan Dan Total Fenol Pada Kopi Kawa Daun Yang Berpotensi Sebagai Alternative Pangan Fungsional. *SCIENTIA : Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 10(2), 200. <https://doi.org/10.36434/scientia.v10i2.234>
- Atmaja, M. I. P., Maulana, H., Shabri, Riski, G. P., Alfina, F., & Harianto, S. (2021). Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh Dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 43–52.
- Azizah, M., Sutamihardja, R. T. M., & Wijaya, N. (2019). Karakteristik kopi bubuk arabika (*Coffea arabica* L) terfermentasi *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Sains Natural*, 9(1), 37–46.
- Badan Pusat Statistika. 2020. Luas Areal Tanaman Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman. BPS Pusat : Jakarta
- Dewi, dian puspita. (2015). Uji Stabilitas Fisik Dan Uji Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Patikala (*Etlintera elatior*) Skripsi. *Skripsi*, 151, 10–17.
- Dewiansyah, H., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi Pembuatan Teh Celup Dari Daun Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) (Kajian Variasi Suhu Penyangraian Daun Umur Daun). *Pro Food*, 8(2), 50–59. <https://doi.org/10.29303/profood.v8i2.197>
- Esquivel, P., and Victor M. Jimenez. 2012. Functional properties of coffee and coffee by productst. Food Research International.
- Faustina, D. R. (2018). *Pengaruh Waktu Pelayuan Dan Perajangan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Teh Herbal Pucuk Merah (Syzygium Oleana)*. Universitas Brawijaya.
- Galanakis, Alvis, Rodrigues, F., N, M., F, A., M, B., & P.P, O. (2017). *Galanakis 2017.pdf* (pp. 1–26). <http://www.elsevier.com/books-and-journals>
- Hidjrawan, Y. (2020). Identifikasi senyawa tanin pada daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Optimalisasi*, 4(2), 78–82.
- Hulupi, R. (2014). Varietas Kopi Anjuran untuk Lahan Gambut. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia*, 26(1), 1–6.

- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (2021). Kajian : Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat Dalam Kopi Robusta Sebagai Antioksidan Review : Characterization of active compounds in Robusta coffee as antioxidants. *Teknologi Argo Industri*, 12(2), 34–39.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38–43. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Isman, F. R. (2018). Analisis Kemurnian Serbuk Kopi dengan Metode NIR-Kemometrik. In *Skripsi*.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & RJ, S. H. (2013). Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9–21.
- Lidya, S.W., Simon, B. W., dan Susanto, T. (2001) Ekstraksi dari 48 karakteristik pigmen dari kulit buah rambutan (*Nephelium Lappaceum*). *Var binjai bioassin*. 1(2): BP 45-56.
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., & Aviantara, I. G. N. A. (2019). Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 223. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2020.v08.i02.p05>
- Malangngi, L., Sangi, M., & Paendong, J. (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal MIPA*, 1(1), 5. <https://doi.org/10.35799/jm.1.1.2012.423>
- Muzaifa, M., Hasni, D., Arpi, N., Sulaiman, M. I., & Limbong, M. S. (2019). Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp Dan Lama Penyeduhan Terhadap Mutu Kimia Teh Cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 136. <https://doi.org/10.25077/jtpa.23.2.136-142.2019>
- Muzaifa, M., Rohaya, S., & Sofyan, H. A. (2022). Karakteristik mutu fisikokimia dan organoleptik teh kulit kopi (Cascara) dengan penambahan lemon dan madu. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 10–17.
- Noer, S., Pratiwi, R. D., Gresinta, E., Biologi, P., & Teknik, F. (2018). Penetapan kadar senyawa fitokimia (tanin, saponin dan flavonoid) sebagai kuersetin pada ekstrak daun inggu (*Ruta angustifolia* L.). *Jurnal Eksakta*, 18(1), 19–29.
- Pamungkas, J. D., Anam, K., & Kusri, D. (2016). Penentuan Total Kadar Fenol dari Daun Kersen Segar , Kering dan. *Journal of Scientific and Applied Chemistry*, 19(1), 15–20.
- Permata, D. (2015). Aktivitas inhibisi amilase dan total polifenol teh daun sisik naga pada suhu dan pengeringan yang berbeda. *Seminar Agroindustri Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 2–3.
- Prasetyo, A. H., Sukatiningsih, & Windrati, W. S. (2015). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi, Kajian jenis kopi dan lama maserasi. *Teknologi Hasil Pertanian*, 10(10), 1–5.
- Prayitno, Guntoro, & Santi, utami sri. (2019). *Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu*. 2012(1), 321–324.

- Pujiastuti, E., & Saputri, R. S. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Parijoto (*Medinilla speciosa* Blume). *Cendekia Journal of Pharmacy*, 3(1), 44–52.
- Putra, Y., Kunarto, B., & Pratiwi, E. (2021). *Pengaruh Lama Pengeringan Pada Pembuatan Teh Herbal Buah Parijoto (Medinilla speciosa) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Seduhannya*. 76.
- Sumihati, M. Isroil, & Widiyanto. 2011. Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstei yang Mendapatkan Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat yang Diolah dengan Teknologi Amonisasi Fermentasi (Amofer).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P., Raharjo, S., & Adawiyah, D. R. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Safira, A. (2024). *Analisis karakteristik seduhan teh herbal kombinasi daun mint (Mentha piperita L.) dan daun kelor (Moringa oleifera) dengan lama pengeringan yang berbeda*. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi (Santek)*. 2024 Jun 18;1(1). 1(1), 56–75.
- Sajidan., Santosa, S., Fatmawati, U., Indrowati, M., & Sari, D. P. (2020). *Laporan Akhir Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi (Coffea Arabica L) Untuk Pembuatan Pupuk Hayati Oleh Aktinobakteri Selulolitik Grup Riset Biodiversity And Genetic Engineering Id K01130841 Universitas Sebelas Maret. September, 2*.
- Sari, & Arista. (2017). *Peranan Mikroorganisme Pada Pretreatment Kulit Kopi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Biogas*. 1–73.
- Sari, S. D. (2021). Analisis Mutu Fisik Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) Dengan Lama Waktu Pengeringan Yang Berbeda. *Skripsi, Agroteknol*(Fakultas Pertanian Dan Peternakan), Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Setiawan, N., & Amalia, H. (2017). Aktivitas antioksidan ekstrak biji buah Areca vestiaria Giseke dan fraksinya dengan metode DPPH. *JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 1(2), 9–13. <https://doi.org/10.17977/um026v1i22017p009>
- Simanihuruk, K., Sirait, J., & Syawal, M. (2012). Cassava Biomass Silage (Hulls , Stems and Leaves) As Feed for Etawah Crossbred. *Jurnal Pastura*, 2(2), 79–83.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 4, No1(1), 2302–9218.
- Suhaling, S. (2010). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Metode DPPH. *Skripsi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*, 1–68.
- Sunanda, A. D. (2023). *Pengaruh Lama Pelayuan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Teh Daun Kopi Liberika (Coffea liberica)*. Universitas Jambi.
- Syahputra, M. R. (2022). *Analisis Mutu Kimia Kopi Liberika (Coffea Liberica Hiem) Engan Lama Pengeringan Yang Berbeda*. 1–47. [https://repository.uin-suska.ac.id/59081/2/Skripsi Lengkap Kecuali Bab IV.pdf](https://repository.uin-suska.ac.id/59081/2/Skripsi%20Lengkap%20Kecuali%20Bab%20IV.pdf)
- Tamara, O. R. (2019). *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Rendah Tanin terhadap Aktivitas Antioksidan dari Daun Mangrove Bruguiera gymnorrhiza*.

Universitas Brawijaya.

- Thanoza, H., Silsia, D., & Efendi, Z. (2016). Pengaruh kualitas pucuk dan persentase layu terhadap sifat fisik dan organoleptik teh CTC (Crushing Tearing Curling). *Jurnal Agroindustri*, 6(1), 42–50.
- Werdhawati, A. (2014). Peran Antioksidan Untuk Kesehatan. *Biotek Medisiana Indonesia*, 3(1), 59–68.
- Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2018). Uji karakteristik fitokimia dan aktivitas antioksidan biji kopi robusta (*coffea canephora pierre*) dari Bogor, Bandung dan Garut dengan metode DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 59–66.
- Windiarti, R., & Kusmiati, A. (2011). Analisis Wilayah Komoditas Kopi Di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(2), 47-58–58.
- Zumalinda, E. R., Yulia, A., & Lisani, L. (2022). *Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Robusta dengan Penambahan Kulit Kayu Manis Menjadi Teh Cascara*. [https://repository.unja.ac.id/43082/%0Ahttps://repository.unja.ac.id/43082/7/Full Skripsi.pdf](https://repository.unja.ac.id/43082/%0Ahttps://repository.unja.ac.id/43082/7/Full%20Skripsi.pdf)
- Zhang, S. (2023). Recent Advances of Polyphenol Oxidases in Plants. *Molecules*, 28(5). <https://doi.org/10.3390/molecules28052158>