

DAFTAR PUSTAKA

- Aiyuni, R., Widayat, H. P., & Rohaya, S. (2017). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(3), 231–240.
- 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 Universitas Jambi*, XI(3), 150–158.
- Al-Rosyid, L. M., & Komarayanti, S. (2021). Teknologi Wet Process Sebagai Upaya Mereduksi Kadar Air dalam Proses Produksi Kopi. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 27(2), 23–35.
- Al-Youssef, H. M., Sawab, A., & Alruhaimi, 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.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2018). Pengelolaan Data Analisis Pangan. *Pang4411/Modul 1 1,3,1 .1.3(Net Work Science)*, 1–41.
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Jom Faperta Ur*, 4(1), 1–12.
- Azizah, S. N., Novita, E., & Purbasari, D. (2019). Potensi Penerapan Produksi Bersih Pada Proses Pengolahan Kopi Arabika Di Agroindustri Maju Mapan Desa Kemiri Kecamatan Panti Kabupaten Jember. *Agropross*, 3(3), 69–70.
- Bondesson, E. (2015). A Nutritional Analysis on Tea By- Product Coffee Husk and Its Potential Utilization in food Production. *Skripsi. Swedish University of Agricultural Sciences*, 415, 1–25.
- BPS. (2023). *Statistik Kopi Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
- Daw, M. E. (2021). Efektivitas Lama Pengeringan Oven yang Berbeda Terhadap Mutu Fisik Kopi Liberika (*Coffea liberica* Hiern). In *Skripsi. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sulthan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru*.
- Dewi, I. A. P. J. C., Ina, T. P., & Yusasrini, N. L. A. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 413.
- Dhurhanian, C. E., & Novianto, A. (2018). Uji Kandungan Fenolik dan Pengaruhnya Terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62–68.
- Diniyah, N., & Lee, S. H. (2020). Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 91–102.
- Esquivel, P., & Jiménez, V. M. (2012). Functional Properties of Coffee and Coffee by Products. *Food Research International*, 46(2), 488–495.
- Faiqoh, K. E. N., Muhammad, D. R. A., & Praseptiangga, D. (2021). Ginger flavoured ready to drink cocoa beverage formulated with high and low fat content powder: consumer preference, properties and stability. *Food Research*, 5(2), 7–17.

- Fakhrudin, M. I. (2008). *Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran Dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Firdausni, F., & Kasmina, K. (2018). Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 61–66.
- Galanakis, C. M. (2017). *Handbook of Coffee Processing By Product Sustainable Applications*. United Kingdom: Elsevier.
- Garis, P. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. In *Research Workshop and National Seminar*. Skripsi. Departement Agroindustri. Politeknik Negeri Subang. Subang.
- Gusfarina, D. S. (2014). Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). *Jambi BPTP Provinsi Jambi*.
- Hapsoh, Hasanah, Y., & Julianti, E. (2010). Budidaya dan Teknologi Pasca Panen Jahe. *USU Press Medan*, 3, 1–112.
- 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.
- Hulupi, R. (2014). Libtukom: Varietas Kopi Anjuran untuk Lahan Gambut. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia*, 26(1), 1–6.
- Khomsan, A. (2006). *Sehat dengan makanan berkhasiat*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Krisnawati, I. (2008). *Teh Herbal: Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Laura, G., Pujimulyani, D., & Murti, S. (2024). Jahe Emprit Instan Dengan Variasi Waktu Blanching dan Penambahan Ekstrak Serai. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(2), 82–92. <https://doi.org/10.26486/jfat.v1i2.3777>
- Muchthadi dan Ayustaningwarno. (2010). Teknologi Proses Pengolahan Pangan. *Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi-Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Muzaki, D., & Rekna, W. (2015). Pengaruh Penambahan Ginger Kering (*Zingiber officinale*) Terhadap Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun Afrika Selatan (*Vernonia amygdalina*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 67–75.
- Nalurita, I., Suwasono, S., Kuswardhani, N., & 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.
- Neilasari, D. A. (2019). *Karakteristik Fisikokimia dan Preferensi Teh Cascara Robusta Varietas Tugu Sari dan Bp 42 dengan Perbedaan Proses Pra Pengeringan*. Skripsi. Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Nurhayati, Yuwanti, S., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 38–49.
- Paimin, F. B. (2008). *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Panggabean, I. E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan. hlm 124-132.

- Pramitasari, D. (2010). *Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale rosc.) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Prayitno, S., Guntoro, & Utami, S. S. (2019). Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember*, 1, 321–324.
- Prihantoro, R., & Emanauli. (2019). A Study of Tea Production From Liberica Green Coffee Skin in Tungal, Jambi as a Refreshing Drink. *Indonesian Food Science & Technology Journal*, 1(2), 65–69.
- Purnawan, R. (2022). *Studi Pembuatan Cascara Dengan Metode Resting Terhadap Kadar Tanin*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara. Medan.
- Putri, D. N., Anggita, C., Cahyanti, S., & Monica, S. A. (2018). Aplikasi Oleoresin Rimpang Jahe Emprit pada Edible Coating sebagai Antibakteri pada Bakso Daging Sapi. *Research Article*, 2, 64–71.
- Putri, N. P. V. I., Ina, T. P., & Wisaniyasa, N. W. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 200.
- Rahardjo, P. (2012). *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya Grup.
- Rahayu, W. E., Purwasih, R., & Hidayat, D. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Nanas Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Teh Cascara. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 144–151.
- Rambe, M. R. (2019). *Studi Pembuatan Teh Dari Kulit Kopi (Coffea Arabica L.)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara. Medan.
- Sam, S., Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan Kadar Fenolik Total dari Ekstrak Etanol Bunga Rosella Berwarna Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 182–187.
- Sari, S. D. (2021). *Analisis Mutu Fisik Kopi Liberika (Coffea Liberica) Dengan Lama Waktu Pengeringan Yang Berbeda*. Skripsi. Departemen Agroteknologi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Sari, V. A., & Arista, D. (2017). *Peranan Mikroorganisme Pada Pretreatment Kulit Kopi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Biogas*. Skripsi. Departemen Teknik Kimia. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- 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.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. IPB Press. Bogor.

- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. (2020). Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (Stevia Rbaudiana Bertoni) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23–29.
- Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pepada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Jom Fakultas Pertanian*, 4, 1–14.
- Sulistiani, P. N., Tamrin, & Baco, A. R. (2019). Kajian Pembuatan Minuman Fungsional dari Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn.) dengan Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber Officinale*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 4(2), 2086–2095.
- Sulistyorini, H., Abineno, A. P., & Asmoro, H. P. (2018). Buku saku penanganan pascapanen kopi secara baik dan benar. *Direktorat Jendral Perkebunan Kementerian Pertanian*.
- Sumihati, M., Widiyanto, & Isroli. (2011). Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein Yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat Yang Diolah Dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer). *Sintesis*, 15(1), 1–7.
- Supeno, B., Erwan, & Ernawati, L. (2018). Diversifikasi Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi untuk Produk yang Bernilai Ekonomis Tinggi di Kabupaten Lombok Utara. *Prosiding Konferensi Nasional Pegabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 1, 449–457.
- Sutharsa, N. P. A. W., Ina, P. T., & Ekawati, I. G. A. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 18(2), 33–37.
- Widiyana, I. G., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var . *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Ciplukan (*Physalis angulata* L.). *Jurnal Ilmiu Dan Teknologi Pangan*, 10(1), 45–46.
- Wilanda, S., Yessirita, N., & Budaraga, I. K. (2021). Kajian Mutu dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Kopi (*Coffea canephora*) dengan Penambahan Daun Mint (*Mentha piperita* L). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 1(1), 86–93.
- Yazakka, I. M., & Susanto, W. H. (2015a). Karakterisasi Hard Candy Jahe Berbasis Nira Kelapa (Kajian Jenis dan Konsentrasi Sari Jahe). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 3 No (3) 1214-1223.*, 3(3), 1214–1223.
- Yeh, H., Chuang, C., Chen, H., Wan, C., Chen, T., & Lin, L. (2014). Bioactive components analysis of two various gingers (*Zingiber officinale* Roscoe) and antioxidant effect of ginger extracts. *LWT - Food Science and Technology*, 55(1), 329–334.
- Yulia, A., Yernisa, & Feni. (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.
- Zamzami, F. Y. (2019). *Karakteristik Mutu Kefir dengan Variasi Penambahan Ekstrak Cascara dan Sukrosa*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Zumalinda, E. R. (2022). *Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Robusta dengan Penambahan Kulit Kayu Manis Menjadi Teh Cascara*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.