

## DAFTAR PUSTAKA

- Algifari. (2016). *Statistika Induktif : Untuk Ekonomi dan Bisnis* (3 ed.). Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Anonim<sup>a</sup>. (2021). *Statistik Kopi Indonesia 2019*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Anonim<sup>b</sup>. (2021). *Asia Pacific Kombucha Market Forecast 2019 - 2028*. Retrieved Desember 2, 2021, from [inkwoodresearch.com: https://inkwoodresearch.com/reports/asia-pacific-kombucha-market/](https://inkwoodresearch.com/reports/asia-pacific-kombucha-market/)
- 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.
- Arthur, Rachel. (2020). *Kombucha's Potential Reaches Beyond Millennials*. Retrieved November 5, 2021, from [https://www.beveragedaily.com/Article/2020/10/23/ Kombucha-s-potential-reaches-beyond-millennials-in-France-Germany-UK](https://www.beveragedaily.com/Article/2020/10/23/Kombucha-s-potential-reaches-beyond-millennials-in-France-Germany-UK)
- Astuti, W., Taufiq, M., & Muhammad, T. (2021). Implementasi Wilcoxon Signed Rank Test Untuk Mengukur Efektifitas Pemberian Video Tutorial dan PPT untuk Mengukur Nilai Teori. *Jurnal Produktif*, 5(1), 405-410.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Tanaman Perkebunan (Ribu Ton), 2017-2019*. Retrieved Desember 2, 2021, from [bps.go.id: bps.go.id](https://bps.go.id)
- Cardoso, R. R., *et al.* (2020). Kombuchas from Green and Black Teas have Different Phenolic Profile, which Impacts their Antioxidant Capacities, Antibacterial and Antiproliferative. *Food Research International*, 128, 1-10.
- Cepeda, G.N., *et al.* (2018). Aktivitas Penangkalan Radikal Bebas dan Kemampuan Reduksi Ekstrak Kulit Kayu Akway (*Drimys piperita* Hook. f.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4), 168-173.
- Christensen, E. (2013). *True Brews : How to Craft Fermented Cider, Beer, Wine, Sake, Soda, Mead, Kefir, and Kombucha at Home*. New York: Ten Speed Press.

- Dewata, I., Wipradnyadewi, S., & Widarta, I. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyeduhan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Herbal Daun Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(2), 30-39.
- Djudin, T. (2013). *Statistika Parametrik : Dasar Pemikiran dan Penerapannya dalam Penelitian*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Dwiputri, C., & Feroniasanti, Y. (2019). Effect of Fermentation to Total Titrable Acids, Flavonoid and Antioxidant Activity of Butterfly Pea Kombucha. *The International Seminar on Bioscience and Biological Education*, 1241, pp. 1-8.
- Fasya, S., & Mardhatilah. (2018). Pembuatan Minuman Fungsional Kulit Buah Kopi (*Cascara*) Arabika. *Jurnal Agroteknose*, 9(1), 1-9.
- Firdaus, S., Indah, A., Isnaini, L., & Aminah, S. (2020). Review Teh Kombucha sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 3, pp. 715-730.
- Fitri, Y., Fadjryani, & Rais. (2014). Perancangan Percobaan Faktorial RAL untuk Analisis Pengaruh Interaksi Umur Beton dan Penambahan Abu Sekam Padi terhadap Kuat Tekan Beton. *Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan*, *Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan*, 11(1), 72-81.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10, pp. 279-284.
- Harlan, J. (2004). *Metode Statistika I*. Depok: Gunadarma.
- Ismail, F. (2018). *Statistika : Untuk Penelitian Pendidikan dan Ilmu-ilmu Sosial* (2nd ed.). Jakarta: Prenadamedia Group.
- Jakubczyk, K., Kadunska, J., Kochman, J., & Janda, K. (2020). Chemical Profile and Antioxidant Activity of the Kombucha Beverage Derived from White, Green, Black and Red Tea. *Article in Antioxidants*, 9(5), 1-6.
- Jaya, F. (2017). *Produk-produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya*. Malang: UB Press.

- Kusuma, T., Kurniawati, A., Rahmi, Y., Rusdan, I., & Widyanto, R. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Lawless, H., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food : Principles and Practices* (2nd ed.). New York: Springer.
- Misto, Mulyono, T., & Alex. (2016). Sistem Pengukuran Kadar Gula dalam Cairan menggunakan Sensor Fotodiode Terkomputerisasi. *Jurnal Ilmu Dasar*, 17(1), 13-18.
- Muhammad, I., Rusgiyono, A., & Mukid, M. (2014). Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap (Studi kasus: Cara Mengajar Dosen Jurusan Statistika UNDIP). *Jurnal Gaussian*, 3(2), 183-192.
- Muzaifa, M., & et al. (2021). Novel utilization of coffee processing by-products: kombucha cascara originated from 'Gayo-Arabica'. *IOP Conf. Series : Earth and Environmental Science*, 644, pp. 1-10.
- Muzaifa, M., Hasni, D., Arpi, N., Sulaiman, M., & Limbong, M. (2019). Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp dan Lama Penyeduhan terhadap Mutu Kimia Teh Cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 1-7.
- Naland, H. (2018). *Kombucha : Teh dengan Seribu Khasiat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nasr, F.S.S.B. (2021). Optimasi Formula Kopi Hijau Herbal Instan Sebagai Minuman Fungsional Kaya Antioksidan. *Tesis*. Program S2 Teknologi Industri Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurhayati, Y., & Urbahillah, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 38-49.
- Nuryadi, A., Tutut, D., Utami, E., & Budiantara, M. (2017). *Dasar-dasar Statistik Penelitian*. Yogyakarta: Sibuku Media.
- Pereira, D., Afonso, A., & Medeiros, F. (2015). Overview of Friedman's Test and Post-hoc Analysis. *Article of Communication in Statistics - Simulation and Computation*, 44, 2636-2653.

- Piggott, J. (1984). *Sensory Analysis of Foods*. New York: Elsevier Applied Science Publishers.
- Rinihapsari, E., & Richter, C. (2008). Fermentasi Kombucha dan Potensinya sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Media Farmasi Indonesia*, 3(2), 241-246.
- Rosyad, F., & Lelono, D. (2016). Klasifikasi Kemurnian Daging Sapi Berbasis Electronic Nose dengan Metode Principal Component Analysis. *Indonesian Journal of Electronics and Instrumentation Systems*, 6(1), 47-58.
- Sakri, M. (2015). *Madu dan Khasiatnya : Suplemen Sehat tanpa Efek Samping*. Yogyakarta: Diandra Pustaka Indonesia.
- Santoso, S. (2015). *Menguasai Statistik Parametrik*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyawati, L., Herdinata, C., & Sienatra, K. (2017). Upaya Perbaikan Promosi Teh Hijau pada Usaha Chin Long Tea. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 2(3), 268-276.
- Simanjuntak, D., Herpandi, & Lestari, S. (2016). Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Kombucha dari Tumbuhan Apu-apu (*Pistia stratiotes*) Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 123-133.
- Singh, Y.K. (2006). *Fundamental of Research Methodology and Statistics*. New Delhi: New Age International.
- Siregar, S. (2015). *Statistika Terapan untuk Perguruan Tinggi*. Jakarta: Kencana.
- Siska, M., & Salam, R. (2012). Desain Eksperimen Pengaruh Zeolit terhadap Penurunan Limbah Kadmium (Cd). *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11(2), 173-184.
- Soto, S., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J.-P., & Thailandier, P. (2018). Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Journal of Food Science*, 83(3), 580-588.

- Standar Nasional Indonesia. (2004). *Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan menggunakan Alat pH Meter*. SNI 06-6989.11-2004.
- Standar Nasional Indonesia. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006.
- Standar Nasional Indonesia. (2018). *Madu*. SNI 8664:2018.
- Suardi. (2019). Pengaruh Kepuasan Kerja terhadap Kinerja Pegawai pada PT Bank Mandiri, Tbk Kantor Cabang Pontianak. *Journal Business Economics*, 1(2), 9-18.
- Sudarwati, H., Natsir, M., & Nurgartiningih, V. (2019). *Statistika dan Rancangan Percobaan (Penerapan dalam Bidang Peternakan)*. Malang: UB Press.
- Suhardini, P., & Zubaidah, E. (2016). Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha Berbagai Jenis Daun. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 221-229.
- Suloi, A., Syam, N., Jufri, N., Sari, R., & Mahendradatta, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Latimojong, Kabupaten Enrekang. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), 246-250.
- Supramono, & Sugiarto. (1993). *Statistika* (1st ed.). Yogyakarta: Andi Offset.
- Supranto. (2000). *Statistik Teori dan Aplikasi* (6th ed.). Jakarta: Erlangga.
- Varastegani, B., Lubowa, M., Teixeira, J., & Easa, A. (2019). Storage Stability of Spray Dried Nigella Sativa (*Ranunculaceae* family) Instant Beverage Powder: Effect of Carrier Agents on the Physicochemical, Phenolic Compounds and Antioxidant Properties. *Nutrition and Food Science Journal*, 7(3), 648-661.
- Wistiana, D., & Zubaidah, E. (2015). Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Kombucha dari Berbagai Daun Tinggi Fenol Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1446-1457.
- Zhao, D., Xua, X., & Xu, X. (2018). Bioactivity of Fucoidan Extracted from Laminaria Japonica using a Novel Procedure with High Yield. *Food Chemistry*, 245, 911-918.



**Analisis Sensoris dan Kimia pada Kombucha Cascara sebagai Dasar Perbaikan Mutu Produk di Mika Coffee**

**Garden Yogyakarta**

MANINTA NATYA FURY, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si; Dr. Henry Yuliando, S.T.P., M.M., M.Agr.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>