

DAFTAR PUSTAKA

- Alu'datt, M. H., Rababah, T., Alhamad, M. N., Al-Mahasneh, M. A., Almajwal, A., Gammoh, S., ... Alli, I. (2017). A review of phenolic compounds in oil-bearing plants: Distribution, identification and occurrence of phenolic compounds. *Food Chemistry*, 218, 99–106. doi:10.1016/j.foodchem.2016.09.0
- Andini, D. F. (2017). Formulasi Hard Candy Menggunakan Pewarna Alami Fikosianin *Spirulina platensis*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 117–125. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.834>
- Angelina, Andrea. (2018) Pendugaan umur simpan permen matcha cajuputs menggunakan metode accelerated shelf-life test dengan model arrhenius = Shelf life prediction for matcha cajuputs candy using accelerated shelf-life test method based on arrhenius model. Bachelor thesis, Universitas Pelita Harapan
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis. 18th ed. Association of Official Analytical Chemists; Arlington, VA, USA
- Apriani, R. (2019). Pengaruh Jenis Kulit Kopi dan Suhu Air seduhan terhadap Karakteristik Ekstrak Cascara. Universitas Pasundan.
- Ariyani, S. B. (2011). Penurunan Kadar Fenol Pada Kasus Limbah Industri Jamu Dengan Metode Lumpur Aktif Secara Anaerob. *Jurnal Biopropal Industri*, 2(1), 14–20.
- Arnawa, K.I., G, A, G. Ni., E. Martiningsih., I. M. Budiasa., G. I. Sukarna. (2010). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi Arabika dalam Upaya Peningkatan Keuntungan UKM (Usaha Kecil Dan Menengah) dan Pelestarian Lingkungan. *Majalah Aplikasi Ipteks Ngayah*, 1(1): 89- 96.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan. Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BALITBANG-KEMENTERIAN PERTANIAN. (n.d.). Arti Penting Kadar Abu pada Bahan Olahan. <http://balittra.litbang.pertanian.go.id/>
- Bondesson, E. (2015). A Nutritional Analysis on Tea By- Product Coffee Husk and Its Potential Utilization in food Production. *Faculty of Natural Resources and Agricultural Sciences - Department of Food Science A*, 415, 1–25. <http://stud.epsilon.slu.se>
- Blinová, L., Sirotiak, M., Bartošová, A. & Soldán, M. (2017). Review: Utilization of Waste From Coffee Production. *Research Papers Faculty of Materials Science and Technology Slovak University of Technology*, 25(40) 91-101. <https://doi.org/10.1515/rput-2017-0011>.
- David, W., & David, F. (2020). Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis.
- Duyff, R. L., Birch, L. L., Byrd-Bredbenner, C., Johnson, S. L., Mattes, R. D., Murphy, M. M., ... Wansink, B. (2015). Candy Consumption Patterns, Effects

on Health, and Behavioral Strategies to Promote Moderation: Summary Report of a Roundtable Discussion. *Advances in Nutrition*, 6(1), 139S–146S. doi:10.3945/an.114.007302

Febriyanto. (2021) Pengaruh Lokasi Tempat Tumbuh Terhadap Kadar Fenolik Total Dan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.). S1 thesis, Universitas Mataram

Friedman, M. (2004). NUTRITION | Effects of F Processing. *Encyclopedia of Grain Science*, 328–340. doi:10.1016/b0-12-765490-9/00007-0

Ghosh, P., & Venkatachalapathy, N. (2014). Processing and Drying of Coffee - A review. *International Journal of Engineering Research & Technology*, 3(12), 784–794.

Handayani, S., Lindriati, T., Kurniawati, F., & Sari, P. (2021). Aplikasi Variasi Sukrosa Dan Perbandingan Gelatin-Karagenan Pada Permen Jeli Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 67. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.24023>

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. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.11.067>

Hidayat, M. I. (2019). Pembuatan Permen (Hard Candy) Teh Serai Jahe [Universitas Sebelas Maret]. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/69088/Pembuatan-permen-Hard-Candy-Teh-Serai-Jahe>

IPB. (2010). Nasi Instan. Kitin dan Kitosan, Tepung Bawang Merah/Putih. Permen Jelly, Permen Keras (Hard Candy). *Tekno Pangan & Agroindustri IPB*, 1(10), 156–158. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/27108>

Komaria, N., Suratno, Prihatin, J., & Sudarti. (2020). An analysis of innovation on the utilization of cascara by coffee farmers. *Journal of Physics: Conference Series*, 1563(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1563/1/012015>

Koswara, Sutrismo. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Jakarta: Ebookspang.

Maharani, S., Mustikawati, I., Nailufhar, L., & Istiqomah, S. (2021). The effect of brewing time on pH values, polyphenols content, and antioxidant activities of coffee husk tea (cascara tea). *Journal of Physics: Conference Series*, 1869(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1869/1/012050>

Marto, J., Gouveia, L. F., Chiari, B. G., Paiva, A., Isaac, V., Pinto, P., Simões, P., Almeida, A. J., & Ribeiro, H. M. (2016). The green generation of sunscreens: Using coffee industrial sub-products. *Industrial Crops and Products*, 80, 93–100. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2015.11.033>.

Modul Penanganan Mutu Fisis. (2013). Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang, 31.

- Momuat, L., Fatimah, F., & Wehantouw, F. (2010). Efek Pemanasan Terhadap Total Antioksidan Dari Beberapa Jenis Sayuran Tinutuan. *Chemistry Progress*, 3(2), 85–90. <https://doi.org/10.35799/cp.3.2.2010.18985>
- Mussatto, S.I., Machado, E.M.S., Martins, S., Teixeira, J.A., (2011). Production, Composition, and Application of Coffee and Its Industrial Residues. *Food Bioprocess Technol.* 4, 661–672. doi:10.1007/s11947-011-0565-z
- 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>
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2018). Kajian Metode Pengeringan Dan Rasio Penyeduhan Pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 37–47. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.5>
- Nurhayati, N. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Preferensi Cascara Terbuat dari Kulit Kopi Robusta var. Tugu Sari dan Bp 42. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 20(2), 28–33. <https://doi.org/10.25047/jii.v20i2.1880>
- Prayoga. (2013). Fraksinasi , Uji Aktifitas Antioksidan Dengan Metode DPPH Dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis* Lour .). *Universitas Indonesialibrary UI-Skripsi*, 81.
- Pujilestari, S., & Agustin, I. (2017). Mutu Permen Keras Dengan Konsentrasi Ekstrak Teh Hijau Yang Berbeda. *Jurnal Konversi*, 6(2), 55. <https://doi.org/10.24853/konversi.6.2.9>
- Puspaningrum, D., & Sumadewi, N. (2020). Effect of Drying towards the Total Phenol and Antioxidant Capacity of Arabica Coffee Rind (*Coffea arabica* L.). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal Of Food Technology)*, 6(2), 89-95. doi:10.24843/MITP.2019.v06.i02.p01
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) secara enzimatis menjadi sirup glukosa fungsional: kajian pustaka. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1152–1159.
- Ramadhan. (2012). Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi [Universitas Indonesia]. [ib.ui.ac.id/file?file=digital/20313563-S43719-Pembuatan permen.pdf](http://ib.ui.ac.id/file?file=digital/20313563-S43719-Pembuatan%20permen.pdf)
- Rebollo-Hernanz, M., Cañas, S., Taladrid, D., Benítez, V., Bartolomé, B., Aguilera, Y., & Martín-Cabrejas, M. A. (2021). Revalorization of coffee husk: Modeling and optimizing the green sustainable extraction of phenolic compounds. *Foods*, 10(3). <https://doi.org/10.3390/foods10030653>.
- Republic, C., & Aveiro, U. De. (1998). Crystals in Hard Candies. 21(5), 185–191.
- Santos, É. M. dos, Macedo, L. M. de, Tundisi, L. L., Ataíde, J. A., Camargo, G. A., Alves, R. C., Oliveira, M. B. P. P., & Mazzola, P. G. (2021). Coffee by-products in topical formulations: A review. *Trends in Food Science and*

Technology, 111(March), 280–291.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.064>.

- Sari, D., Sirajuddin, S., & Herdrayati. (2012). Pengaruh lama penyimpanan dalam rice cooker terhadap kandungan zat besi (Fe) dan total mikroba nasi putih. Artikel Penelitian Media Gizi Masyarakat Indonesia, 2(1), 22-26.
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., & Sari, M. P. (2014). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. PT Penerbit IPB Press.
- Sigit, Y. P. (2016). Eksperimen Pembuatan Hard Candy Dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Silva, M. de O., Honfoga, J. N. B., Medeiros, L. L. de, Madruga, M. S., & Bezerra, T. K. A. (2020). Obtaining Bioactive Compounds from the Coffee Husk (*Coffea arabica* L.) Using Different Extraction Methods. *Molecules* (Basel, Switzerland), 26(1). <https://doi.org/10.3390/molecules26010046>
- Sudarmawan, I. (2012). Fruit Flavor Pada Produk Permen, Tantangan & Perkembangan. *FOODREVIEW INDONESIA* Vol 7 No 5. <https://www.foodreview.co.id/blog-56412-Fruit-Flavor-Pada-Produk-Permen-Tantangan--Perkembangan.html>
- Swastihayu, P., & Dinary, I. (2014). Kualitas Permen Keras dengan Kombinasi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendel) dan Sari Buah Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm.f.) [Universitas Atma Jaya Yogyakarta]. <http://e-journal.uajy.ac.id/6520/>
- Torres-León, C., Ramírez-Guzman, N., Londoño-Hernandez, L., Martinez-Medina, G. A., Díaz-Herrera, R., Navarro-Macias, V., Alvarez-Pérez, O. B., Picazo, B., Villarreal-Vázquez, M., Ascacio-Valdes, J., & Aguilar, C. N. (2018). Food Waste and Byproducts: An Opportunity to Minimize Malnutrition and Hunger in Developing Countries. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 2(September), 1–17. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2018.00052>
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Universitas Indonesia, 2
- UNIMUS. (2006). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan.
- Yashin, A., Yashin, Y., Wang, J. Y., & Nemzer, B. (2013). Antioxidant and antiradical activity of coffee. *Antioxidants*, 2(4), 230–245. <https://doi.org/10.3390/antiox2040230>
- Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah, Z., & Widayat, H. P. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1), 32–37. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i1.12988>