

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., & Hersoelistyorini, W. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan Antioxidant Activity and Organoleptic Charecteristic of Soursop (*Annona muricata* Linn.) Leaf Tea Based on Variants Time Drying. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(07).
- Angela, F. (2022). *Formulasi dan Analisis Sensori Teh Herbal Campuran Berbahan Dasar Kopi Arabika Kintamani*. Tugas Akhir: Univeristas Bakrie.
- Anggorowati, D., Priandini, G., & Thufail. (2016). Potensi daun alpukat (*persea americana miller*) sebagai minuman teh herbal yang kaya antioksidan. *Industri Inovatif*, 6(1), 1–7.
- Angraiyati, D. & Faizah, H. (2017). Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius Roxb.*) terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta UR*. 4(1).
- Apriani, R. (2019). *Pengaruh Jenis Kulit Kopi dan Suhu Air Seduhan terhadap Karakteristik Ekstrak Cascara*. Tugas Akhir: Universitas Pasundan.
- Ardian, M., dan Kusno, K. (2023). Strategi Pemasaran Produk Teh Cascara di PT Agritama Sinergi Inovasi Kota Bandung. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. 9(1). 679-688
- Ariadi, H. P. (2013). *Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi: Kajian Jenis Kopi Dan Lama Maserasi*, Skripsi. Jember, Hal. 1–46.
- 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. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i1.15744>
- Bagaskara, E. R., Sudiyarto., dan Winarno, S. T. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Cascara di CV Kopi Citarasa Persada. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*. 9(2). 627-638
- Billah, H. M. (2018). *Kopi Mana Kopi*. Ratna Media Utama. Jakarta
- Febriyanto., Hanifa, N. I., dan Muliasari, H. (2021). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) di Pulau Lombok. *LUMBUNG FARMASI: Jurnal Ilmu Kefarmasian*. 2(2).
- Fikriyah, Y. U. & R. S. Nasution. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA*. 3(2). 50-54
- Fitri, H. A., Pamungkasih, C. O. (2022). Pengaruh Proses Pembuatan Tisane “Wedang Uwuh” terhadap Kandungan Polifenol dan Aktifitas Penangkap Radikal Bebasnya Effect of " Wedang Uwuh " Tisane Preparation on Its Polyphenol Contents and Free Radical Scavenging Activity. 19(01), 108–121.

- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10(1), 279–285. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/proceeding/article/view/1400>
- Ginting, R. W., Guandnya, I. B. P., & Pudja, I. A. R. P. (2016). Prodi. Teknik Pertanian, Universitas Udayana. *Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 4(2), 17–26.
- Gultom, T., et. al. (2020). *Buku Pedoman: Pengeringan Buah Nenas Sipahutar*. Kita Menulis: Medan
- Hafezd As'ad, M., Murti, J., & Aji, M. (2020). Faktor Yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen Kedai Kopi Modern Di Bondowoso Factors Affecting the Preference of Modern Coffee Shop Consumers in Bondowoso. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 13(2), 182–199. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JSEP>
- Haidar, Z. (2016). *Si Cantik Rosella: Bunga Cantik Berjuta Khasiat*. Edumania: Jakarta
- Hamdan, D dan A. Sontani. (2018). *Coffe: Karena Selera Tidak Dapat Diperdebatkan*. PT Agromedia Pustaka: Jakarta.
- 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 The Effect of Drying Duratio on The Characteristics of Chemical and Color Functional Drink of Coffee Skin tea (Cascara) in P. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38–43.
- Ismawan, B. (2022). *TRUBUS Hobi dan Bisnis: Agribisnis Prospektif 2022*. Trubus Swadaya: Depok
- Jading, A. (2021). *Buku Ajar: Pengantar dan Aplikasi Perancangan Pengering Pati Sagu*. Deepublish: Yogyakarta
- Jaiswal, P., Kumar, P., Singh, V. K., (2011). Areca Chatecu L: A Valuable medicine against different health problems. *Res. J. Med. Plant*, 5(2): 145- 152.
- Jannati, A., Yunita, I., & Suseno, Y. (2020). Factors Influencing Consumer Acceptance of Cascara: A Case Study of Coffee Shops in Indonesia. *International Journal of Business and Management Invention*, 1(1).
- Juwita, A. I., Mustafa, A., & Tamrin, R. (2017). Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Arabika (*Coffee arabica* L.) sebagai Mikro Organisme Lokal (MOL). *Agrointek*. 11(1).
- Kristiandi, K., et. al. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat, dan Lemak pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 9(2). 165-171
- Miranti. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu permen jelly buah nangka. *Ilmu Pertanian*, 8(April), 116–120.

- Modul Penanganan Mutu Fisis. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang, 31.
- Muzaifa, M., Yusriana., Azmi, M. S., & Rahmi, F. (2020). Analisis Mutu Kimia Cascara yang diperoleh dari Kombinasi Waktu dan Suhu Pengeringan serta Pengecilan Ukuran yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 25(2).
- Muzaifa, M., Rohaya, S., & Sofyan, H. A. (2021). Karakteristik Mutu Kimia dan Sensoris Teh Kulit Kopi (cascara) dengan Penambahan Lemon dan Madu. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(1), 10–17.
- Nugraheni, W. T., Suryaningrum, R. S., & Lindasari, W. (2018). Analisis Senyawa Fenolik pada Buah dan Olahan Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) di Kabupaten Kediri dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi dan Analisis Ke-1*.
- Rahardjo, P. (2021). *Panduan Berkebun Kopi*. Penebar Swadaya: Depok.
- 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. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.1900>
- Ramirez-Coronel, Maria Ascencion., Marnet, Nathalie., Kolli, V. S. Kumar., Roussos, Sevastianos., Guyot, Sylvain., and Augur, Christopher. (2004) 'Characterization and Estimation of Proanthocyanidins and Other Phenolics in Coffee Pulp (*Coffea arabica*) by Thiolytic-High-Performance Liquid Chromatography', *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(5), pp. 1344–1349. doi: 10.1021/jf035208t
- Riyani, C., Purnamasari, N., & Dhiu, E. (2022). Metode Pengeringan Terhadap Proses Produksi Simplisia Akar Murbei (*Morus Alba Radix*) dan Akar Kuning (*Arcangelisia Flava Radix*). *JINTAN: Jurnal Ilmiah Pertanian Nasional*, 2(1), 95.
- Sam, S., Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan Kadar Fenolik Total dari Ekstrak Etanol Bunga Rosella Berwarna Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 182–187.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Maya, P. S. (2018). *Analisis Sensori: untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., Karim, M. A., & Hervelly, H. (2019). By-Product Kulit Kopi Arabika Dan Robusta Sebagai Sumber Polifenol Untuk Antioksidan Dan Antibakteri. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2), 57. <https://doi.org/10.33104/jihp.v14i2.5195>
- Sibuea, P & Nainggolan, O. Y. (2022). Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap Pola Konsumsi Pangan Masyarakat di Kota Medan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*. 2(2). 145-152.

- Sinulingga, S. E., Sebayang, L. B., & Sihotang, S. (2021). Inovasi Pembuatan Teh Herbal dari Jantung Pisang dengan Tambahan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Bios Logos*, 11(2), 147.
- Solehah, R., Ariyani, A. H. M., & Destiani, R. P. (2022). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Produk Jamu PT. Jamu Air Mancur Selama Masa Pandemi Covid-19 di Kabupaten Pamekasan. *AGRISCIENCE*. 3(2). 398-418
- Somantri, R. (2022). *Tea Blending*. PT Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Suloi, A. N. F. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Latimojong, Kabupaten Enrekang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 246–250. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.246-250>
- Sunarharum, W. B. (2017). *Teknologi Pengolahan Kopi*. Media Nusa Creative: Malang.
- Sunarjono, H. (2008). *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya: Depok.
- Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah*. Dayat Suryana Independent: Jakarta
- Suwadi, P., Fauzan, R. D., Yulianto, A., Usman, A. N., & Fauzi, A. (2021). Diversifikasi Tanaman Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(1), 22. <https://doi.org/10.20961/semar.v10i1.42056>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- UNIMUS. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*.
- Valeria, N. (2021). *For The Love of Tea*. Agromedia Pustaka: Jakarta
- Vipul, C., Vivak, K., Sunil, S., A Anil, K., Vikrant, K., & Ratnesh, K. (2020). Impact of Different Drying Temperatures and Osmotic Treatments on Quality of Pineapple Slices during Storage. *Food Processing & Nutritional Science*, 1(1), 80–85. <https://doi.org/10.46619/fpns.2020.1-1006>
- Wibowo, R. A., Nurainy, F., & Sugiharto, R. (2014). Pengaruh penambahan sari buah tertentu terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori sari tomat. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(1), 11-27.
- 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). *JRIP: Jurnal Research Ilmu Pertanian*. 1(1). 86-93
- Yosifani, D. Y., Satriani, R., & Putri, D. D. (2021). Nilai Tambah Kedelai menjadi Tahu Kuning dan Faktor-faktor yang Memengaruhinya. *SEPA*. 18(1). 101-111

Zheng, X., Guo, Y., & Chen, Y. (2021). Chemical composition and health benefits of tea (*Camellia sinensis*) and its main components. *Foods*, 10(3), 566