



## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A.C., Tawakal, A.I., Rasyidi, M.F., Salisa, W., Farapti, F., & Heni, R. 2023. Effect of Cocoa Husk Criollo Tea on Hypercholesterolemia in Animal Model. *In Journal of Foods and Raw Materials*, 11(2):206-214.
- Alfira, K., Yusasrini, N.L.A., & Puspawati, G.A.K.D. 2023. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik The Herbal Daun Mimba (*Azadirachta Indica A. Juss*), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2): 293-308.
- Ariyanti, M. 2017. Karakteristik Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao* L) dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(1), 34-42. Badan Pusat Statistik. 2021. Statistik Kakao Indonesia 2021. Jakarta : BPS RI
- Ash'ari, F., Suslinawati, S., Ifada, I. I., & Pangestu, R. F. 2023. Dampak Kenaikan Harga Bahan Baku dan Minyak Goreng Terhadap Nilai Tambah Keripik Singkong di Kecamatan Banjarmasin Barat Kota Banjarmasin. *Jurnal Agrifo*, Vol.8 (2) : 38-48.
- Azizah, L.M., Istiqomah, I.N., & Mashuri. 2022. Pemanfaatan Teh Sebagai Hasil Pertanian Untuk Pencegahan Penyakit Kronis Pada Masyarakat di Wilayah Gunung Gambir Jember. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat : Peduli Masyarakat*, 2(1) : 151-155.
- Cantele, C., Poveda, O.R., Bertolino, M., Ghirardello, D., Cardenia, V., Pereira, L.B., & Zeppa, G. 2020. In Vitro Bioaccessibility and Functional Properties of Phenolic Compounds from Enriched Beverages Based on Cocoa Bean Shell. *In Journal of Foods*, 9 (715) : 1-16.
- Chen, W.H., Carrera Uribe, M., Kwon, E.E., Lin, K.Y.A., Park, Y.K., Ding, L., & Saw, L.H. 2022. A comprehensive review of thermoelectric generation optimization by statistical approach: Taguchi method, analysis of variance (ANOVA), and response surface methodology (RSM). *In Renewable and Sustainable Energy Reviews*. Vol. 169.
- David, W., Aurino, D., & Djamaris, R. A. 2018. *Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Penerbitan Universitas Bakrie.



- Devitria, R., Sepriyani, H., & Sari, S. 2020. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Ciplukan Menggunakan Metode *2,2-Diphenyl 1-Picrilhidrazyl*. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*. Vol 9(1) : 31-36
- Dewi, B.K., Putra, I.N.K., & Yusasrini, N.L.A. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh herbal bubuk daun pohponan (*Pilea trinervia W.*). *Jurnal Itepa : Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(1): 1-12.
- Dewitayani., Sulaiman, M.I., & Widayat, H.P. 2019. Studi Pembuatan Teh Celup Daun Ruku-Ruku (*Ocimum tenuiflorum L.*) dengan Penambahan Bubuk Jahe sebagai Minuman Penyegar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4(1): 510-516
- Evitasari, D., Susanti, E. 2021. Kadar Polifenol Total Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Hasil Maserasi dengan Perbandingan Pelarut Etanol- Air. *Jurnal Kefarmasian dan Gizi*. Vol 1(1): 16-23.
- Febriana, E., Tamrin., & Faradillah R.H.F. 2019. Analisis Kadar Polifrnol dan Aktivitas Antioksidan Yang Terdapat Pada Ekstrak Buah : Studi Kepustakaan. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan* . Vol 8(1): 1-11.
- Fertiasari, R., & Kristiandi, K. 2024. Identifikasi Kandungan Antioksidan Pada Teh Celup Kemasan. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, 2(2) : 69-73.
- Gultom, C.B.P., Runtuwenw, M.R.J., & Kamu, V.S. 2023. Pengaruh Suhu Terhadap Kuallitas dan Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Buah Matoa (*Pometia pinatta J.R & G. Forst*). *Jurnal LPPM Bidang Sains da Teknologi*. Vol 8(1):14-22.
- Halimah, P., & Ekawati, Y. 2020. Penerapan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Kualitas Bata Ringan pada UD.XY Malang. *Journal of Industrial Engineering and Management Systems*, 13(1):13-26.
- Herlyasdisti, F., Santosa, R.M. Fiana. 2023. Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Usaha Pada Produk Olahan Keripik Pisang. *Uwais Inspirasi Indonesia*, Ponorogo.



- Hidayat, M.R., Rahmi, A., Agustina, L., & Firdaus, A. 2018. Pengaruh Formulasi Ukuran Partikel dan Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Celup Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr). *Jurnal ZIRAA'AH*, Vol.43(3): 283-292
- Hidayat, S., Marimin., Suryani, A., Sukardi., & Yani, M. 2022. Modifikasi Metode Hayami Untuk Perhitungan Nilai Tambah Pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 22(1), 22-31
- Irfan, M., Prasmatiw, F.E., & Adawiyah, R. 2023. Analisis Preferensi Pola Konsumsi dan Permintaan Teh Celup Konsumen Rumah Tangga di Pasar Modern Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AFROINFO GALUH*, 10(3) : 1717-1728
- Jumanta. 2019. *Buku Pintar : Tumbuhan*. Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Kamoda, A.P.M.D., Nindatu, M., Kusadhiani, I., Astuty, E., Rahawarin, H., & Asmin, E. 2021. *Jurnal Pattimura Medical Review*. Vol 3(1) : 60-72
- Laili, N.A., Istiqomah, I.N., & Mashuri. 2022. Pemanfaatan Teh Sebagai Hasil Pertanian Untuk Pencegahan Penyakit Kronis Pada Masyarakat Di Wilayah Gunung Gambir Jember. *Peduli Masyarakat*, 2(1), 151-154.
- Maheshwaran, L., Nadarajah, L., Senadeera, S.P.N.N., Ranaweera, C.B., Chandana, A.K., & Pathirana, R.N. 2024. Phytochemical Testing Methodologies and Principles for Preliminary Screening/ Qualitative Testing. *Journal of Asian Plant Research*. Vol.12(5) : 2024
- Mahmud, C.M., Nadila., Jalaluding, M. & Leto, K.T. 2025. Skrining Fitokimia Daun Delima (*Punica Gratanum L.*). *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Vol.3(1):64-72.
- Maulidia, P.R., Budiharti, N., & Adriantantri, E. 2020. Analisis Pengendalian Kulaitas Menggunakan Metode Taguchi Pada UMKM Rubber Seal RM Product Genuine Parts Sukun, Malang. *Jurnal Industri Inovatif*, 82-91.
- Nugahadista, B.D.A. 2018. Analisis nilai tambah, kelayakan usaha dan strategi pengembangan pada UMKM keripik tempe Putra Ridhlo di Kota Malang, Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Skripsi.



- Ospina, J.D., Esposito, L., Hernandez, J.B.M., Alvarez, J.A.P., Martuscelli, M., & Lopez, C.C. 2023. Cocoa Shell Infusion : A Promising Application for Added-Value Beverages Based on Cocoa's Production Coproducts. *In Journal of Foods* (12):1-21.
- Pratiwi, Y.A.I., Rahmadi, I., Muzakki, W.A., & Wahyuningtyas, A. 2024. Penentuan Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Minuman Teh (*Camellia sinensis*) dalam Kemasa. *Jurnal communication in Food Science and Technology*. Vol.3(2):68-73
- Purba, Y.M.S., Yusasrini, N.L.A., & Nocianitri, K.A., 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Matcha Daun Tenggulun (*Protium javanicum* Burm.F.). *Itepa : Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 10 (3) : 400-412.
- Rojo-Poveda, O., Pereira, L.B., Reguengo, L.M., Bertolino, M., Stevigny, C., & Zeppa, G. 2019. Effects of Particle Size and Extraction Methods on Cocoa Bean Shell Functional Beverage. *In Journal of Nutrients*, 11(867):1-19.
- Rojo-Poveda, O., Pwreira, L.B., Zeppa, G., & Stevigny, C. 2020. Cocoa Bean Shell- A By-Product with Nutritional Properties and Biofunctional Potential. *in Journal of Butrients* 12(1123) : 1-29.
- Sabahannur, St., Syam, N., & Ervina. 2023. Mutu Fisik dan Kimia Biji Kakao (*Theobroma Cacao L.*) Pada Beberapa Jenis Klon. *Jurnal Agrotek* , 7(2) : 99-107.
- Salazar-Aranda R., Perez-Lopez, L.A., Arroyo, J.L., Alanis-Garza, B.A., & de Torres, N. W. (2009). Antimicrobial and antioxidant activities of plants from Northeast of Mexico. *Journal of Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 41(5), 233-23
- Sari, D.K., Affandi, D.R., & Prabawa, S. 2020. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus Carica L.*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol.2(2) : 68-77.
- Shojaei, S., Shojaei, S., Band, S.S., Farizhandi, A.A.K., Ghorogi, M., & Mosavi, A. (2021). Application of Taguchi method and response surface methodology



into the removal of malachite green and auramine-O by NaX nanozeolites. *Scientific Reports*, 11(1), 1-13.

*Statistik Kakao Indonesia* (Vol. 8). 2024. Badan Pusat Statistik.

Sundoro, A.K., Syukur, M., Elisa, N., & Advistasari, Y.D. 2024. Penentuan Nilai IC50 Ekstrak Daun Jambu (*Syzygium aqueum*) Dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, Vol.13(2) : 176-180.

Susiloningrum, D. & Sari, D.E.M. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma mangga* Valetton & Zijp) dengan Variasi Konsentrasi Pelarut. *Jurnal Cendekia Farmasi*, Vol.5(2): 117-127.

Trenggonowati, D. L., Ulfah, M., Arina, F., & Wardhani, A. M. 2020. Pengendalian kualitas continuous tandem cold mill (CTCM) menggunakan metode Taguchi pada divisi cold rolling mill di PT. XYZ. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 16(2).

Yuliasuti, D., Shafira, D.S., & Sari, W.S. 2022. Pembuatan Sediaan, Uji Kandungan, dan Evaluasi Sediaan Teh Celup Campuran Jahe Emprit, Secang, dan Kayu Manis. *Jurnal Farmasetis*, Vol.11(1): 35-42

Yumas, M. 2017. Pemanfaatan Limbah Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*) Sebagai Sumber Antibakteri *Streptococcus Mutans*. (Utilization of Cocoa Beans Epidermis Waste (*Theobroma Cacao L*) as Antibacterial *Streptococcus Mutans*). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 12(2), 7-20.

Yuneri, D.R., & Syarifuddin, A., 2024. Cocoa Bean Shell By-Products as Potential Ingredients for Functional Food and Beverage – A Review. *BIO Web of Conferences*, 96 (1-14).

Zaini, A., N.P. Palupi, P. Pujowati, dan A. Emmawati. 2019. *Nilai Tambah dan Daya Saing Produk Unggulan di Kutai Barat*. Sleman : CV Budi Utama.