UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Tisane Kulit Biji Kakao dengan Penambahan Kayu Manis dan Jahe berdasarkan
Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen**
Intan Khairunnisa, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Afoakwa, E.O., Quao, J., Takrama, F.S., Budu, A.S. & Saalia, F.K. (2012). Changes in total polyphenols, o-diphenols and anthocyanin concentrations during fermentation of pulp preconditioned Cocoa (Theobro cacao) beans. *International Food Research Journal*, *19*(3), 1071–1077.

Ahnafani, M. N., Nasiroh, N., Aulia, N., Lestari, N. L. M., Ngongo, M., & Hakim, A. R. (2024). Jahe (Zingiber officinale): tinjauan fitokimia, farmakologi, dan toksikologi. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 11(10), 1992–1998. https://doi.org/10.33024/jikk.v11i10.15945

Andersen, B. V., Brockhoff, P. B., & Hyldig, G. (2019). The importance of liking of appearance, odour, taste and texture in the evaluation of overall liking: A comparison with the evaluation of sensory satisfaction. *Food Quality and Preference, 71*, 228–232. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.07.005

Andriyani, M., Harianto, S., Prawira-Atmaja, M. I., Lestari, P. W., Shabri, S., Maulana, H., & Putri, S. H. (2022). Laju Penurunan Kadar Air dan Nilai Karakteristik Fisik Berdasarkan Sistem Pengeringan Akhir pada Pengolahan Teh Hijau. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, *16*(2), 69-74. https://doi.org/10.24198/jt.vol16n2.1

Apsari, B. (2026). *Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Konsentrasi Senyawa 6-Gingerol Dari Rimpang Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Amarum)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Bahar, A., Romadhoni, I. F., & Iriyani, D. (2025). Phytochemical analysis of herbal teabags based on drying temperature. *Amerta Nutrition*, 9(1), 119-127. https://doi.org/10.20473/amnt.v9i1.2025.

Blois, M. S. (1958). Antioxidant determinations by the use of a stable free radical. *Nature*, *181*(4617), 1199-1200. https://doi.org/10.1038/1811199a0

Boangmanalu, T. R., Lestari, O. A., & Dewi, Y. S. K. (2026). FORMULASI MASKING FLAVOR LEMON DAN KAYU MANIS PADA TEH HRBAL DAUN TAPAK DARA (Catharanthus roseus). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 15(2), 717-730.

Chandra, J. P., Yuwono, E. C., & Mardiono, B. (2015). Perancangan buku interaktif pengenalan dan pemanfaatan tanaman obat tradisional menjadi minuman teh herbal, 1–11.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Tisane Kulit Biji Kakao dengan Penambahan Kayu Manis dan Jahe berdasarkan
Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen**
Intan Khairunnisa, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Djaeni, M., Ariani, N., Hidayat, R., & Utari, F. (2017). Ekstraksi antosianin dari kelopak bunga rosella (Hibiscus sabdariffa L.) berbantu ultrasonik: Tinjauan aktivitas antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3). 148–151.

Emilda, E. (2018). Efek senyawa bioaktif kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap diabetes melitus: Kajian pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1), 246–252. https://doi.org/10.33096/jffi.v5i1.316

Fadhlurrohman, I., Wulandari, C., & Al-Ryadhi, M. R. A. (2023). Diversifikasi produk susu fermentasi dengan pemanfaatan kayu manis (Cinnamomum burmannii) sebagai inovasi pangan fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 363–374. https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.659

Fatima, S. (2020). Pengaruh penambahan bubuk jahe merah terhadap organoleptik teh celup daun kelor (Moringa oleifera). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(2), 42–47. https://doi.org/10.31970/pangan.v5i2.40

Harun, N., R. Efendi, dan L. Simanjuntak. 2014. Penerimaan panelis terhadap teh herbal dari kulit buah manggis (Garcinia mangostana L.) dengan perlakuan suhu pengeringan. Agricultural Science and Technology Journal. 13(2): 7-18. https://doi.org/10.31258/sagu.v13i2.2575

Hastuti, A. M., & Rustanti, N. (2014). Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College,* *3*(3), 362-369. https://doi.org/10.14710/jnc.v3i3.6596

Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian proses pengolahan tahu: Studi kasus industri tahu di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech*, 24(2), 231–237. https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.13375

Herdiana, D. D., Utami, R., & Anandito, R. B. K. (2014). Kinetika degradasi termal aktivitas antioksidan pada minuman tradisional wedang uwuh siap minum. *Jurnal Teknosains Pangan*, *3*(3), 142511.

Hidayah, M., Anwar, M., & Hidayati, E. (2022). Analisis kelayakan usahatani kakao (Theobroma cacao L.) di Kecamatan Wanasaba. 2(2), 73–78.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Tisane Kulit Biji Kakao dengan Penambahan Kayu Manis dan Jahe berdasarkan
Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen**
Intan Khairunnisa, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Idris, A. P. A. (2023). MENGIDENTIFIKASI VARIASI SAJIAN KOPI PEACH AMERICANO DENGAN PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PADA DUA KATEGORI USIA *(Studi Kasus: Kafe Safehaus)* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

Ifmalinda, I., Saputra, E., & Cherie, D. (2023). Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu kakao (Theobroma cacao L.) varietas klon BL 50 pasca fermentasi. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 17(2), 105–114. https://doi.org/10.24198/jt.vol17n2.4

International Organization for Standardization. (2014). *ISO 11136:2014 Sensory analysis — Methodology — General guidance for conducting hedonic tests with consumers*. Geneva: ISO.

Irianti, T., Sugiyanto, Nuranto, S., & Kuswandi. (2017). *Antioksidan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Junianto, I. (2026). *Surimistick: Teknologi Produksi, Mutu, dan Inovasi Produk*. PT. Revormasi Jangkar Philosophia.

Kamelia, M., & Fathurohman, F. (2017). Pemanfaatan kulit buah kakao fermentasi sebagai alternatif bahan pakan nabati serta pengaruhnya terhadap pertumbuhan ternak entok (Cairina muschata). *Biosfer: Jurnal Tadris Biologi*, 8(1), 66–77. https://doi.org/10.24042/biosf.v8i1.1262

Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indiarto, R., & Dewi, D. L. (2014). Kajian fitokimia ekstrak kulit biji kakao (Theobroma cacao L.). *Chimica et Natura Acta*, 2(1), 83–90.. https://doi.org/10.24198/cna.v2.n1.9149

Khoidir, S. I. (2023). Karakteristik fisik, kimia, dan sensori biji kakao Criollo, Forastero, dan Trinitario. *Journal of Comprehensive Science*, 2(3). 90-98. https://doi.org/10.59188/jcs.v2i3.271

Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatas l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *3*(1), 9-15. https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7

Leliqia, N., Harta, I. K., Saputra, A. A., Sari, P. M., & Laksmiani, N. P. L. (2020). Aktivitas Antioksidan Kombinasi Fraksi Metanol Virgin Coconut Oil dan Madu Kele Bali dengan Metode DPPH (2,2-diphenyl1-picrylhidrazyl). JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research, 5(2), 84–96. https://doi.org/10.20961/jpscr.v5i2.44070

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Tisane Kulit Biji Kakao dengan Penambahan Kayu Manis dan Jahe berdasarkan
Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen**
Intan Khairunnisa, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Ma'rifat, T. N. (2020). Penggunaan Metode Respon Emosi Dalam Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Hasil Perikanan. *Agroindustrial Technology Journal*, *4*(1), 30-40. https://doi.org/10.21111/atj.v4i1.4080

Maheswari, G. A. G. (2022). *Produk patty burger daging analog berbahan daun singkong (Manihot esculenta), pisang batu (Musa balbisiana), dan kacang merah (Vigna angularis) sebagai pangan fungsional tinggi serat pangan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Manuhara, Y. S. W., Sugiharto, S., Kristanti, A. N., Aminah, N. S., Wibowo, A. T., Wardana, A. P., Putro, Y. K., & Sugiarso, D. (2022). Antioxidant activities, total phenol, flavonoid, and mineral content in the rhizome of various Indonesian herbal plants. *Rasayan Journal of Chemistry*, 15(4), 2724–2730. https://doi.org/10.31788/RJC.2022.1546912

Maslahah, N. N., & Nurhayati, H. (2023). Kandungan senyawa bioaktif dan kegunaan tanaman kayu manis (Cinnamomum burmannii). *Warta BSIP Perkebunan*, 1(3), 5–7.

Meiriza, A. (2020). Implementation of exponential comparison method in performance evaluation of temporary employees in District Court of Prabumulih. *Sriwijaya International Conference on Information Technology and Its Applications*, 527–531. https://doi.org/10.2991/aisr.k.200424.080

Mensah, G. A., Aryeetey, E., & Lutterodt, H. E. (2025). Nutritional and Nutraceutical Properties of Cocoa Shell–Based Herbal Infusion. *Journal of Food Quality*, *2025*(1), 6696124.

Mia Nikmatul, L. A. (2025). Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap sifat sensori dan fisikokimia permen jeli daun kelor (Moringa oleifera). https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1155/jfq/6696124

Niswah, F. S., Yasa, I. W. S., & Nofrida, R. (2025). Pengaruh suhu dan lama penyangraian biji kakao terhadap karakteristik mutu teh kulit biji kakao (Theobroma cacao L.). *Jurnal Edukasi Pangan*, *3*(2), 58-71.

Nurjanah, S., Nurlaela, R. S., & Nurhalimah, S. (2026). Ketersediaan air dalam bahan pangan: Sintesis kimia pangan terhadap keamanan dan daya simpan produk. Karimah Tauhid, 5(2), 513–521. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v5i2.22877

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Tisane Kulit Biji Kakao dengan Penambahan Kayu Manis dan Jahe berdasarkan
Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen**
Intan Khairunnisa, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nurrahma, I. S. (2024). Analisis kandungan antioksidan dan kualitas sensori teh kulit biji kakao (Theobroma cacao) dengan penambahan kayu manis (Cinnamomum burmannii) (Skripsi/tesis). Universitas Muhammadiyah Malang.

Pitri, I. W. R., Baros, F. D., Setiawati, F. I., Sudarti, S., & Anggraeni, F. K. A. (2024). Kajian faktor yang berpengaruh terhadap mutu produk unggulan biji kakao nusantara. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(24.2), 568–577.

Podungge, A., Damongilala, L. J., & Mewengkang, H. W. (2018). Kandungan antioksidan pada rumput laut Eucheuma spinosum yang diekstrak dengan metanol dan etanol. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 1–5.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2025). *Outlook komoditas perkebunan kakao 2025*. Jakarta: Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.

Rafsanjani, M. (2022). *Pengaruh Fortifikasi Mikroalga Arthrospira platensis pada Minuman Kakao terhadap Karakteristik, Preferensi dan Minat Beli Konsumen* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).

Rahma, M., & Ahda, Y. (2021). Pengaruh pemberian ekstrak kayu manis (Cinnamomum burmannii) terhadap jumlah spermatozoa pada mencit jantan (Mus musculus L.). *Serambi Biologi*, 6(1), 47–51.

Rangkuti, A. H. (2011). Teknik pengambilan keputusan multi kriteria menggunakan metode Bayes, MPE, CPI dan AHP. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, *2*(1), 229-238. https://doi.org/10.21512/comtech.v2i1.2738

Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, *8*(3), 61-68. https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106

Rojo-Poveda, O., Barbosa-Pereira, L., Zeppa, G., & Stévigny, C. (2020). Cocoa bean shell—A by-product with nutritional properties and biofunctional potential. *Nutrients*, *12*(4), 1123. https://doi.org/10.3390/nu12041123

Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan zat gizi, fitokimia, dan aktivitas farmakologis pada jahe (Zingiber officinale Rosc.). *Tropical Bioscience*, 1(2), 11–17. https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v1i2.5246

Sarpina, S., Zainal, Z., & Rahman, A. N. F. (2018). Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap Mutu Jewawut (*Setaria*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Tisane Kulit Biji Kakao dengan Penambahan Kayu Manis dan Jahe berdasarkan
Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen**
Intan Khairunnisa, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

italica) Instan sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Agrisistem*, 14(1), 46–54

Shahidi, F., & Ambigaipalan, P. (2015). Phenolics and polyphenolics in foods, beverages and spices: Antioxidant activity and health effects–A review. *Journal of functional foods*, *18*, 820-897. https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.06.018

Sholilah, N. M., & Anwar, K. (2022). Formulasi jahe (Zingiber officinale) dan kayu manis (Cinnamomum burmannii) sebagai minuman fungsional untuk penurunan derajat dismenorea. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, *4*(2), 75-92.

Siregar, S. (2013). *Statistik parametrik untuk penelitian kuantitatif*. Jakarta: Bumi Aksara.

Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, *7*(2),31-43.

Sólyom, K., Solá, R., Cocero, M. J., & Mato, R. B. (2014). Thermal degradation of grape marc polyphenols. *Food Chemistry*, *159*, 361-366. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.03.021

Sugiharti, I. E. (2023). *Budidaya kakao*. Bandung: Nuansa Cendekia.

Suradi, A. V., & Amalia, L. (2024). Perbandingan Serbuk Jahe Merah dan Serbuk Kayu Manis terhadap Karakteristik Sensori Minuman Serbuk Instan. *Karimah Tauhid*, *3*(9), 10761-10776. https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i9.15392

Théry, C., Witwer, K. W., Aikawa, E., et al. (2018). Minimal information for studies of extracellular vesicles 2018 (MISEV2018). *Journal of Extracellular Vesicles*, 7(1), 1535750. https://doi.org/10.1080/20013078.2018.1535750

Tjahjana, B. E., Supriadi, H., & Rokhmah, D. N. (n.d.). Pengaruh lingkungan terhadap produksi dan mutu kakao. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, 69–78.

Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, *5*(1), 12-19.

Triwahyuni, A., Puspitasari, D., & Solichah, K. M. (2025). Daya terima dan analisis kandungan serat pada brownies panggang berbahan dasar tepung sorgum

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Tisane Kulit Biji Kakao dengan Penambahan Kayu Manis dan Jahe berdasarkan
Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen**
Intan Khairunnisa, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

dan tepung kacang merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG), 7*(2), 69–80. . https://doi.org/10.36526/jipang.v7i02.6268

Utami, Y., Julianti, E., & Nurminah, M. (2023). Formulasi ekstrak bunga telang dan ekstrak kayu manis terhadap karakteristik fisik dan sensori minuman isotonik. *Jurnal Agroteknologi*, 17(1), 40–52. https://doi.org/10.19184/j-agt.v17i01.30140

Wardani, Y. K., Kristiani, E. B. E., & Sucahyo, S. (2020). Korelasi Antara Aktivitas Antioksidan dengan Kandungan Senyawa Fenolik dan Lokasi Tumbuh Tanaman Celosia argentea Linn. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, *22*(2), 136-142.

Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. (2019). Karakteristik organoleptik teh daun binahong dengan penambahan kayu manis. *Agritekno*, 8(2), 53–57. https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.53

Yunus, A. (2023). Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber officinale) pada Produk Minuman Serbuk Instan Cokelat Jahe. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, *3*(2), 75-81. https://doi.org/10.55678/jasathp.v3i2.1167

Yusianto, R., & Ismayadi, I. (2016). Pengaruh *aftertaste* terhadap penerimaan konsumen pada produk makanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 27(3), 230–237.

Zambrano, M. V., Dutta, B., Mercer, D. G., MacLean, H. L., & Touchie, M. F. (2019). Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science & Technology*, *88*, 484-496. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.04.006

Ziegleder, G. (2017). Flavour development in cocoa and chocolate. In *Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use*. New York: Blackwell Publishing. https://doi.org/10.1002/9781118923597.ch8