DAFTAR PUSTAKA

Abraham. 2010. Penuntun Praktikum Kimia Organik II. Laboratorium Pengembangan Unit Kimia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Haluoleo. Kendari

Akmal dan Filawati. 2008. Pemanfaatan kappang *aspergillus niger* sebagai inokulan fermentasi kulit kopi dengan media cair dan pengaruhnya terhadap performans ayam boiler. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 11 (3). Fakultas Peternakan, Universitas Jambi.

Andini, S. N., dan Sesanti, R. N. 2018. Upaya Mempercepat Perkecambahan Benih Kopi Arabika (*Coffea arabica L.)* dan Kopi Robusta (*Coffea canephora var robusta*) Dengan Menggunakan Air Kelapa. *Jurnal Wacana Pertanian*, 14(1): 10.

Ariva, A. N., Widyasanti, A., dan Nurjanah, S. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Kulit Kopi Arabika (*Coffeea arabica*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(01).

Aryadi, F., Wahyuni, S., dan Rejeki, S. 2017. Analisis Organoleptik Produk Teh celup Tawaloho (*Spondias pinnata*). J. Sains dan Teknologi Pangan 6 (5): 792-799.

Asiah, N., Septyana, F., Cempaka, L., dan Sari, D. A. (2017). Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao. *Jurnal Barometer*. 2. pp. 52–56. doi: 10.1063/1.3037239.

Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Pusat Penelitian dan Pengembangan Permukiman. Seminar Nasional Cendikiawan. 12-27.

Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2019. Lampung Dalam Angka 2019. Bandar Lampung.

Carpenter, M. 2015. *Cascara Tea* : *A Tasty Infusion Made From Coffee Waste. Artikel. National Public Radio.*

Clarke, R. J. and McRae, R. 1987. *Coffe Technology (volume 2). Elsevier Applied Science, London and New York.*

Corro, G., Laura, P., Umapada, P., Fortino, B., Minerva, R. 2013. *Generation Of Biogas From Coffee-Pulp and Cow-Dung Co-Digestion: Infrared Studies of Postcombution Emissions. Jurnal Energy Compertation . 74:471-481*

Dewi, W. K., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan daun katuk (*Souropus adrogynus*) dalam pembuatan teh herbal dengan variasi suhu pengeringan. jurnal online mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian. 4(2):1-9.

Dias, M., Melo, M. M., Schwan, R. F., Silva, C. F. 2015. *A New Alternative Use for Coffee Pulp from Semi-dry Process to βglucosidase Production b*y *Bacillus subtilis*. *Lett. Appl. Microbiol*. 61(6): 588–595.

Direktorat Jenderal Perkebunan. 2020. Statistik Perkebunan Indonesia: Kopi 2018-2020. Kementerian Pertanian. Jakarta

Elbe, V., dan Schwartz. 1996. *Food Chemistry.* Marcel Dekker Inc. New York.

Emanuali dan Prihantoro, R. 2019. *Study Tea Production From Liberica Green Coffee Skin In Tungkal, Jambi as a Refreshing Drink.*

Erni, N., Kadirman., dan Fadilah, R., 2018. Pengaruh Syhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian.* 4 : 95-105.

Esquivel, P. dan Jimenez, V. M. 2012. *Funcional Properties Of Coffee And Coffee By–Productcts*. *Food Research International*, 46: 488-495.

Evelyn, M. G. 2013. Pengaruh Konsenterasi Air Seduhan The Hitam Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly The Hitam. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.

Galanakis, C.M. 2017. *Handbook of Coffee Processing By-Products: Sustainable Applications. Academic Press. Unitied Kingdom.*

Hambali, E., Nasution, M. Z., dan Herliana, E. 2006. Membuat Aneka Herbal Tea. Penebar Swadaya. Jakarta.

Hanggaeni, D. dan Puspaningrum, D. 2020. Pengaruh Pengeringan Dan Rasio Penyeduhan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika (Coffea arabika L). Universitas Dhyana Pura.

Heeger, A., Agniezka, K.C., Ennio, C.,Wilfried, A.2016 . *Bioactives of coffee Cherry Pulp and its Utilisation for Production of Cascara Beverage*. *Jurnal Food Chemistry*. 221: 969-975.

Herawati, H.,dan Nurawan, A. 2006. Peningkatan Nilai Produk Teh Hijau Rakyat Cikalong Wetan-Kabupaten Bandung. Jurnal Pengkasian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. 10 (3). 241-249.

Inti, K. 2008. Teh Herba Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Jayanti, A.S.A. 2019. Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kumis Kucing. *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

Khadik, 2011. Pengaruh Etilen Pada Pematangan Buah. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Surabaya.

Khomsan, A. 2006. Sehat dengan Makanan Berkhasiat. Editor: Irwan Suhanda. Jakarta: Penerbit Buku Kompas. p. 10.

Kurniawan, F. 2017. Karakterisasi Dan Klasifikasi Biji Kopi Java Arabika Berdasarkan Indikasi Geografis Menggunakan Metode NIR Spectroscopy Dan Analisis Diskriminasi. Institut Pertanian Bogor.

Lestario, L.N., Yoga, M. K. W. C., dan Kristijanto, A. T. 2014. Stabilitas Antosianin Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) terhadap Cahaya sebagai Warna Agar-Agar. *Jurnal AGRITECH*. 34(4): 374-381.

Lydia, S.W., Simon, B.W., dan Susanto, T. 2001. Ekstraksi dan karakteristik pigmen dari kulit buah rambutan (*Nephelium lappaceum*). Var. Binjai Bioasin. 1(2): 42-53.

Londra, I. M. dan Andri, K.B. 2007. Potensi Pemanfaatan Limbah Kopi Untuk Pakan Penggemukan Kambing Perternakan Etawah. Seminar Nasional Inovasi Untuk Petani dan Peningkatan Daya Saing Produk Pertanian. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*: 536-542.

Marin-López, S. M., Arcila-Pulgarin, J., Montoya Restrepo, E.C., and Olivero-Tascón, C.E. 2003. *Cambios fisicos y quimicos durante la maduración del freto de café (Coffea arabica L. var. Columbia)* . *Cenicafé* 54: 208- 225.

Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan IndustriPertanian Indonesia*, 4(3) : 26-30.

Muchtadi, T. R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Pangan dan Gizi. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.

Mulato, S., Widyoutomo, S., dan Suharyanto, E. 2006. Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember. Jawa Timur. 2097-109.

Mulyono, E., dan Hidayat, T. 2007. Penggunaan *Microwave* dalam Sitesis Senyawa Turunan Minyak Atsir. Prosiding Seminar Nasional dan Pengembangan Teknologi Tanaman Obat dan Aromatik. Bogor. Indonesia.

Nafisah, D. dan Widyanigsih, D.T. 2018. Kajian metode pengeringan dan rasio penyeduhan pada proses pembuatan teh *cascara* kopi arabika (*Coffea arabika* l.) . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3):37-47.

Nailasari, D. A. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Orgganoleptik Teh Kulit Kopi Robusta Varietas Tugu Sari Dan BP 42 Dengan Perbedaan Proses Pra Pengeringan. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember. Jember.

Otieno, 2009. Struktur Kopi. http://blog.garasco.co.id/bagian-tentang-biji-kopi/ diakses 15 September 2016.

Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka hlm 124-132

Prakasa, A. 2018. Rancang Bangun Pengering Kopi Otomatis Berbasis Mikrokontroler Arduino Mega 2560. *Skripsi*, Jurusan Teknik Elektro Fakultas Teknik Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Pramono, S. 2006. Penanganan Pasca Panen dan Pengaruhnya terhadap Efek Terapi Obat Alami. Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII, Bogor. 1-6.

Prastowo, B. , Karmawati., Rubiji., Siswanto, Indrawanto, C., dan Munarso, S.J. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.

Pujiyanto. 2007. Pemanfaatan Kulit Buah Kopi dan Bahan Mineral sebagai Ameliorant Tanah Alami. Jurnal Pelita Perkebunan. 23(2):159-172.

Ravikumar, C. 2014. *Review on Herbal Teas*. *J. Pharmacy Science and Reseacrh* 6(5):236-238.

Rahayuningtyas, A. dan Kuala, S.I. 2016. Pengaruh Suhu dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus Pengering Tipe Rak). Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. 99-104 ISSN 1693-699X.

Santoso, D dan Egra, S. 2018. Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Karakteristik dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Biji Kopi Robusta (*Coffea cannephora*). *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 11 (2) : 50-56.

Saroyo, K. H. 2014. *Cara memanen buah kopi*. *http://caswellscoffee. com/cara-memanen-buah-kopi*. Diakses pada tanggal 23 Februari 2021.

SNI 3836-2013, (2013). Syarat Mutu Teh Kering Dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional. www.bsn.go.id.

Subeki, Triwulanti, D.D., Nauli, P., Rahmawati, S.W. 2020. Kandungan Polifenol Dan Kualitas Cascara (Teh Ceri Kopi) Fine Robusta Sebagai Rintisan Perusahaan Pemula Berbasis Teknologi. Universitas Lampung.

Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suita, E., Nurhasybi., dan Yuniarti, N. 2008. Penentuan Kriteria Masak Fisiologis Buah Mindi *(Melia azedasarch)* Berdasarkan Sifat-sifat Fisik, Fisiologis dan Biokimia. Balai Penelitian Teknologi Perbenihan Bogor. Bogor.

Sulistyowati. 2001. Faktor yang berperan terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, (17). 38–148.

Sumihati. 2011. Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat yang Diolah Dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer). *Laporan Penelitian*. 15, (1).

Susianah. 2012. Kafein Dalam Teh. *Jurnal*. Laporan Praktikum Kimia Organik.

Towaha, J., dan Bambang. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camelia sinensis). Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 19 (3). 12-16.

Umboh J.F., Fransiska S.K., Ch. J. Pontoh., C. A. 2017. Pengaruh Subtitusi Dedak Halus dengan Tepung Kulit Buah Kopi dalam Ransum terhadap Kecernaan Energi dan Protein pada Ternak Babi Fase Grower. *Jurnal Zootek*. 37(2):199-206.

Wibowo, D.A. 2010. Prosedur Pengujian dan Sertifikasi Mutu Teh Unruk Ekspor Pada Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang (BPSMB) di Surakarta. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Skripsi.

Wibowo, W. 1985. Evaluasi Karakteristik berbagai Jenis Biji Kopi Cacat dan Sifat Organoleptik Seduhannya. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor. Skripsi.

Wijana, S., Sucipto, dan Sari, L.M. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Bubuk Kulit Manggis (*Gracinia mangostana L.).* Jurnal Teknologi pertanian. 7(5):1-10.

Winarno, F. G. 1996. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuliandri, M. 2006. Teh dari ceri kopi. Https://majalah.ottencoffee.co.id/cascara-teh-ceri-kopi

Yusianto, S., Mulato, dan Martadinata. 2003. Cita Rasa Kopi Biji dan Bubuk Di pasaran pada Beberapa Kabupaten di Wilayah Jawa Timur. *Pelita Perkebunan*, 19 (1) : 39-54.

Yusianto dan Mulato. S. 2002. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi : Pengaruhnya terhadap Cita Rasa Seduhan*. Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.

Yuwono, S. S. dan Susanto. T. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.