

DAFTAR PUSTAKA

- Acidri, R., Sawai, Y., Sugimoto, Y., Handa, T., Sasagawa, D., Masunaga, T., Yamamoto, S., & Nishihara, E. (2020). Phytochemical profile and antioxidant capacity of coffee plant organs compared to green and roasted coffee beans. *Antioxidants*, 9(2), 1–18. <https://doi.org/10.3390/antiox9020093>
- 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>
- Choiron, M. (2010). Penerapan GMP pada Penanganan Pasca Panen Kopi Rakyat untuk Menurunkan Okratoksin Produk Kopi (Studi Kasus di Sidomulyo, Jember). *Agrointek*, 4(2), 114–120.
- Desinta, T. (2015). Penentuan Jenis Tanin Secara Kualitatif dan Penetapan Kadar Tanin dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) Secara Permanganometri. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 4(1), 1–10.
- Djuwendah, E., Karyani, T., Sadeli, A. H., & Kusno, K. (2019). Agroindustrialisasi Kopi Arabika Java Preanger Di Desa Margamulya Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/agricore.v3i1.17860>
- Fadhillah, D., Muzaifa, M., Hasni, D., & Nilda, C. (2023). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Mutu *Cascara* (Literature Review: The Influencing Factors of *Cascara* Quality). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 377–383. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Falahudin, I., Raharjeng, A. R. puji, & Harmeni, L. (2016). Pengaruh Pupuk Organik Limbah Kulit Kopi (*Coffea Arabica* L.) Terhadap Pertumbuhan Bibit Kopi. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 2(2), 108–120. <https://doi.org/10.19109/bioilmi.v2i2.1135>
- Fauzi, M. I., & Saleh, S. (2020). Thhe tradition of the cultivation of organic coffe gunung putang as a from of development of cltural tourism bassed on local wisdom in the village of Campakamulya, Cimaung, Bandung. *Jurnal Budaya Etnika*, 4(2), 126–140.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi *Cascara* Menjadi Teh Celup. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 279–285.

- Haniefan, N., & Basunanda, P. (2022). Eksplorasi dan Identifikasi Tanaman Kopi Liberika di Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Kendal. *Vegetalika*, 11(1), 11–18. <https://doi.org/10.22146/veg.44325>
- Hatiningsih, S., Aryawan, I. K. B. M., & Utami, P. D. Y. (2023). Edukasi dan Pelatihan Mengolah Limbah Kulit Kopi Arabika Menjadi *Cascara* Sebagai Minuman Kesehatan. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 405–412.
- Hidayat, A. S., Laili, S., & Zayadi, H. (2021). Studi persepsi masyarakat tentang Agroforestri Tanaman Kopi di Desa Patokpicis Kecamatan Wajak, Kabupaten Malang. *Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 6(2), 1–7. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v6i2.241>
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & Dwiloka, B. (2019). The Effect of Drying Duration on The Characteristics of Chemical and Color Functional Drink of Coffee Skintea (*Cascara*) in Packaging Bag. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38–43. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Koto, I., Epari, R., & Silaban, R. (2006). Rancang Bangun Dan Uji Mesin Sortasi Biji Kopi Menggunakan Penga Yak Get Ar Dengan Sumber Eksit Asi Poros Eksentrik Vol Nomor Bulanffahun. *Saintika*, 6, 138–144.
- Kementan RI. 2021. Komoditi Kopi Semakin Tumbuh. Swadaya Media Bisnis Pertanian. Jakarta.
- Maxiselly, Y., Sari, D. N., Bakti, C., & Anjarsari, I. R. D. (2023). Pengelolaan limbah kulit kopi menjadi produk teh (*cascara*) bernilai tinggi di perkebunan kopi rakyat kabupaten bandung: pengelolaan limbah kulit kopi menjadi produk teh (*cascara*) bernilai tinggi di perkebunan kopi rakyat kabupaten bandung. *Jurnal Kajian Budaya dan Humaniora*, 5(2), 194-198.
- Milawarni, M., Muzaifa, M., & Yaman. (2014). Pembuatan Minumam Herbal *Cascara* Dari Kulit Kopi Menggunakan Mesin Pengering Tenaga Surya. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 183–193.
- Muharam, F., & Sriwidodo. (2022). Review : Potensi Kopi Arabika (Coffea Arabica L.) Dari Berbagai Aktivitas Farmakologi & Bentuk Sediaan Farmasi. *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(3), 395–406. <https://doi.org/10.37874/ms.v7i3.349>
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (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. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.5>
- Novita, E., Fathurrohman, A., & Pradana, H. A. (2019). Pemanfaatan Kompos Blok Limbah Kulit Kopi Sebagai Media Tanam. *AGROTEK: Jurnal Ilmiah Ilmu*

Pertanian, 2(2), 61–72. <https://doi.org/10.33096/agrotek.v2i2.62>

- Pasundan, U. (2016). Dokumenter Kopi Gunung Puntang Kabupaten Bandung, Jawa Barat http://www.budpar.go.id/userfiles/file/4547_1355-djuanda.pdf Universitas Pasundan. 1–59.
- Putri, M. K., Murdiana, H. E., Ria, B., Marita, E., & Sari, K. (2024). *Buah Kopi Arabika Dan Robusta Menggunakan Spektrofotometer* JURNAL FARMAMEDIKA (Pharmamedica Journal) Vol.9 No.1, Juni 2024: 37-45
- Saputra, A., Arfi, F., & Yulian, M. (2020). Literature Review: Analisis Fitokimia Dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*).
- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., Karim, M. A., & Havelly, 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>
- Susilawati. (2021). Analisis Mutu Fisik Kopi Robusta (*Coffea canephora* A. Froehner) Dengan Lama Pengeringan Yang Berbeda. *Skripsi, Program Studi Agroteknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru*.
- Zumalinda, E. R., Yulia, A., & Lisani, L. (2022). *Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Robusta dengan Penambahan Kulit Kayu Manis Menjadi Teh Cascara*. [https://repository.unja.ac.id/43082/%0Ahttps://repository.unja.ac.id/43082/7/Full Skripsi.Pdf](https://repository.unja.ac.id/43082/%0Ahttps://repository.unja.ac.id/43082/7/Full%20Skripsi.Pdf)