

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S. S., Yusup, S., Ahmad, M. M., Ramli, A., & Ismail, L. (2010). Thermogravimetry study on pyrolysis of various lignocellulosic biomass for potential hydrogen production. *International Journal of Chemical and Molecular Engineering*, 4(12), 750-754.
- Adrianto, R., Agrippina, F. D., Wiraputra, D., & Andaningrum, A. Z. (2020). Penurunan Kadar Kafein pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat *Leuconostoc Mesenteroides* (B-155) dan *Lactobacillus Plantarum* (B-76) mentasi dengan Bakteri Asam Laktat. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 31(2), 163-169.
- Afriliana, A. (2018). Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. 2018. *Deepublish: Yogyakarta*.
- AGFARINA, T. U., Sugito, S., & Rosidah, U. (2021). *Pengaruh Lama Fermentasi Kulit Kopi Terhadap Karakteristik Teh Cascara* (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Aini, A. F., Saripah, S., Manfaati, R., & Hariyadi, T. (2021, September). Pengaruh Pengupasan dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kadar Kafein, Nilai pH, dan Kadar Etanol Biji Kopi Arabika Hasil Fermentasi. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 12, pp. 145-150).
- Albar, R. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Basah Menggunakan Ragi Terhadap Kadar Kafein Pada Kopi Arabika (Coffea Arabica L) Sebagai Referensi Materi Bioteknologi Di SMPN 13 Takengon* (Doctoral dissertation, UIN AR-RANIRY).
- Al-Yousef, H. M., & Amina, M. (2018). Essential oil of Coffee arabica L. Husks: A brilliant source of antimicrobial and antioxidant agents. *Biomed. Res*, 29(1), 174-180.
- Anwar, I. F., & Khomsan, I. A. (2009). *Makan Tepat Badan Sehat*. Hikmah.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). (2005). *Official Methods of Analysis*. Association of Official Chemist. Inc. Virginia. Benjamin Franklin Station: Washington D.C.

- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). (2006). *Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th Ed. Benyamin Franklin Station: Washington D.C.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). (2012). *Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Chemist*. Benyamin Franklin Station: Washington D.C. Vol 95, No. 6.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). (2019). *Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Chemist*. Benyamin Franklin Station: Washington D.C. Vol 102, No. 5.
- AOAC. (1999). *Official Methods of Analysis of AOAC International 16th ed. AOAC International*. USA.
- Ariefta, G. A., Putra, G. G., & Anggreni, A. D. (2016). Pengaruh penambahan ragi tape dan waktu fermentasi terhadap karakteritik pulpa biji kakao. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 42-52.
- Asti, S. I. P. (2015). Pengaruh Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) terhadap Aktivitas Fagositosis Sel Monosit (Penelitian Eksperimental Laboratoris in-Vitro).
- Azizah, M., Sutamihardja, R. T. M., & Wijaya, N. (2019). Karakteristik kopi bubuk arabika (*Coffea arabica* L) terfermentasi *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Sains Natural*, 9(1), 37-46.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-7152-2006. Bahan Tambahan Pangan – Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan. Available online at: <http://sisni.bsn.go.id> (Diakses tgl 18 Januari 2023).
- Bahriul, P., Rahman, N., & Diah, A. W. M. (2014). Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan menggunakan 1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 143-149.
- Belay, A., & Gholap, A. V. (2009). Characterization and determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans by UV-Vis spectroscopy. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*, 3(11), 234-240.
- Clarkson, P. M., & Thompson, H. S. (2000). Antioxidants: what role do they play in physical activity and health?. *The American journal of clinical nutrition*, 72(2), 637S-646S.

- Diniyah, N., Sulistia, D., & Subagio, A. (2013). Ekstraksi Dan Karakterisasi Polisakarida Larut Air Dari Kulit Kopi Varietas Arabika (*Coffea arabica*) dan Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(2), 73-78.
- Efendi, Z., & Harta, L. (2014). Kandungan nutrisi hasil fermentasi kulit kopi (Studi kasus desa air meles bawah kecamatan curup timur). *Jurnal BPTP Bengkulu, Bengkulu*.
- Esquivel, P., & Jimenez, V. M. (2012). Functional properties of coffee and coffee by-products. *Food research international*, 46(2), 488-495.
- Farida, A., Ristanti, E., & Kumoro, A. C. (2013). Penurunan Kadar kafein dan asam Total pada biji kopi robusta menggunakan teknologi fermentasi anaerob fakultatif dengan mikroba Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2), 70-75.
- Gunawan, E. M. (2013). *Pengaruh konsentrasi air seduhan teh hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jelly teh hitam* (Doctoral dissertation, Faculty of Agricultural Technology).
- Hambali, E., Muhammad, Z., dan Ersi H. 2006. *Membuat Aneka Herbal Teh*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*, Diterjemahkan Oleh Kosasih Padmawinata Dan Iwang Soediro. Penerbit ITB, Bandung.
- Harianto, D. 2014. *Pengaruh suhu penyeduhan terhadap kadar tanin pada seduhan teh*. Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Heeger, A., Kosińska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2017). Bioactives of coffee cherry pulp and its utilisation for production of Cascara beverage. *Food chemistry*, 221, 969-975.
- Helen, J. A. (2018). *Pengaruh Lama Perendaman pada Rimpang Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) terhadap Kandungan Fenolik Total dan Aktivitas Antioksidan* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Heliawati, L. (2018). *Kandungan Kimia Dan Bioaktivitas Tanaman Kecapi*. Bogor: Universitas Pakuan Bogor.

- Ikrawan, I. Y., ENG, M., & ST Panuntas, M. M. M. Kajian Konsentrasi Koji *Saccharomyces Cereviseae* Var. *Ellipsoideus* Dan Suhu Pada Proses Fermentasi Kering Terhadap Karakteristik Kopi Var. Robusta.
- Janissen, B., & Huynh, T. (2018). Chemical composition and value-adding applications of coffee industry by-products: A review. *Resources, Conservation and recycling*, 128, 110-117.
- Karangan, J., Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). UJI KEASAMAN AIR DENGAN ALAT SENSOR pH DI STT MIGAS BALIKPAPAN. *Jurnal Kacapuri : Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1).
- Khadijah, K., Jayali, A. M., Umar, S., & Sasmita, I. (2017). Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daun samama (*Anthocephalus macrophyllus*) asal Ternate, Maluku Utara. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 15(1), 11-18.
- Khasanah, N., & Pujimulyani, D. (2019). Pengaruh Variasi Metode dan Waktu Penyeduhan terhadap Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Minuman Daun Gaharu Kering (*Aquilaria malaccensis* Lamk). *Berbasis Sumber Daya Lokal*, 153.
- Krisnawati, I. (2008). *Teh Herbal: Minuman Berkhasiat Pemulih Kesehatan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kristiyanto, D., Pranoto, B. D. H., & Abdullah, A. (2013). Penurunan kadar kafein kopi arabika dengan proses fermentasi menggunakan nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4), 170-176.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A. dan Hanggita, S. 2013. Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1), 9-21.
- Lee, C. (1999). Green coffee storage: A factor that ought not to be overlooked from tea & coffee trade. *Journal Feb*.
- Lelita, D. I., Rohadi, R., & Putri, A. S. (2013). Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia Sinensis* Linn.) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih dengan Pengeringan Beku (Freeze Drying). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1), 15-30.
- Maramis, R. K. (2013). Analisis kafein dalam kopi bubuk di Kota Manado menggunakan spektrofotometri UV-VIS. *Pharmacon*, 2(4).

- Mubarok, F. (2014). Perubahan Kadar Kafein Biji Kopi Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah dengan Perlakuan Variasi Jenis Wadah dan Lama Fermentasi.
- Mulato, S. (2001). Pelarutan Kafein Biji Robusta Dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air. *Jakarta: Pelita Perkebunan*.
- Murthy, P. S., Manjunatha, M. R., Sulochannama, G., & Naidu, M. M. (2012). Extraction, characterization and bioactivity of coffee anthocyanins. *European Journal of Biological Sciences*, 4(1), 13-19.
- Mursu, J., Voutilainen, S., Nurmi, T., Alfthan, G., Virtanen, J. K., Rissanen, T. H., ... & Salonen, J. T. (2005). The effects of coffee consumption on lipid peroxidation and plasma total homocysteine concentrations: a clinical trial. *Free Radical Biology and Medicine*, 38(4), 527-534.
- Musdalifah, M. (2016). *Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (Camellia sinensis L) P+ 3 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Katekin dan Tanin* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Muzaifa, M., Hasni, D., Arpi, N., Sulaiman, M. I., & Limbong, M. S. (2019). Kajian pengaruh perlakuan pulp dan lama penyeduhan terhadap mutu kimia teh cascara. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 136-142.
- Nafisah, D., & Widyaningsih, T. D. (2018). Kajian metode pengeringan dan rasio penyeduhan pada proses pembuatan teh cascara kopi arabika (*Coffea arabica L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).
- Novita, L., & Aritonang, B. (2017). Penetapan kadar kafein pada minuman berenergi sediaan sachet yang beredar di sekitar pasar petisah medan. *Jurnal Kimia Saintek Dan Pendidikan*, 1(1), 37-42.
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., & Hermanto, M. B. (2013). Pemanfaatan nanas (*Ananas comosus L. Merr*) untuk penurunan kadar kafein dan perbaikan citarasa kopi (*coffea sp*) dalam pembuatan kopi bubuk. *Jurnal keteknik pertanian tropis dan biosistem*, 1(3).
- Oktaviana, A. Y., Suherman, D., & Sulistyowati, E. (2015). Pengaruh ragi tape terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(1), 22-31.
- Pandey, A., Soccol, C. R., Nigam, P., Brand, D., Mohan, R., & Roussos, S. (2000). Biotechnological potential of coffee pulp and coffee husk for bioprocesses. *Biochemical Engineering Journal*, 6(2), 153-162.

- Pangerang, F., & Rusyanti, N. (2019). Evaluasi mutu beras merah dan beras hitam lokal pada lahan perladangan Kabupaten Bulungan, Kalimantan Utara. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 81-89.
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Agro Media Pustaka. Jakarta. 226 hal.
- Paramita, N. L. P. V., Andari, N. P. T. W., Andani, N. M. D., & Susanti, N. M. P. (2020). Penetapan kadar fenol total dan katekin daun teh hitam dan ekstrak aseton teh hitam dari tanaman *Camellia sinensis* var. *Assamica*. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, 14(1), 43-50.
- Poedjiadi, A., & Supriyanti, F. T. (1994). Dasar-dasar biokimia. *Jakarta: Universitas Indonesia*.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Indrawanto, C., & Munarso, S. J. (2010). Budidaya dan pasca panen kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Pratiwi, A. Elfita, dan Aryati. 2011. *Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Mutu Kombucha Rosela Instan Secara Mikroenkapsulasi*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Prayitno, G., & Utami, S. S. (2019). Jenis Alat dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu Pada Pembuatan Teh Cascara. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Penelitian* (pp. 321-324).
- Purwanti, L. (2019). Perbandingan Aktivitas Antioksidan dari Seduhan 3 Merk Teh Hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan Metode Seduhan Berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2(1), 19-25.
- Puspitasari, Y., Palupi, R., & Nurikasari, M. (2017). Analisis kandungan vitamin C teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan. *Global Health Science*, 2(3), 245-253.
- Rahayu, E. S., & Kuswanto, K. R. (1988). Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol. *PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta*.
- 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.

- Rahmawati, R., Muflihunna, A., & Sarif, L. M. (2015). Analisis aktivitas antioksidan produk sirup buah mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.) dengan metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 97-101.
- Ravikumar, C. (2014). Review on herbal teas. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(5), 236.
- Rochman, A. N., Surono, S., & Subrata, A. (2012). Pemanfaatan tanin ampas teh dalam proteksi protein bungkil biji jarak terhadap konsentrasi amonia, undegraded dietary protein dan protein total secara in vitro. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 257-264.
- Rohdiana, D. (1999). Evaluasi Kandungan Theaflavin Dan Thearubigin Pada Teh Kering Pada Kemasan. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 9(1-2).
- Rohdiana, D. (2005). Aktivitas pengangkapan radikal polifenol dalam daun teh. *Indonesian Journal of Pharmacy*, 52-58.
- Rukmana, I. H. R. (2008). *Bertanam Buah-buahan di Pekarangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sardjiman. 2011. *Belajar Kimia Organik Metode Iqro'*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- 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*, 12(2), 68-77.
- Sarwono, B. (2010). *Usaha membuat tempe dan oncom*. PT Niaga Swadaya.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). Antioksidan alami dan sintetik. *Padang. Universitas Adalas*, 40.
- Siagian, I. D. N., Bintoro, V. P., & Nurwantoro, N. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 23-29.
- Simanihuruk, K., & Sirait, J. (2010). Silase kulit buah kopi sebagai pakan dasar pada kambing boerka sedang tumbuh. In *Seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner* (pp. 557-566).

- Srikandi, S., Kristanti, A. W., & Sutamihardja, R. T. M. (2019). Tingkat Kematangan Biji Kopi Arabica (*Coffea Arabica* L.) dalam Menghasilkan Kadar Kafein. *JURNAL SAINS NATURAL*, 9(1), 22-28.
- Stalmach, A., Mullen, W., Nagai, C., & Crozier, A. (2006). On-line HPLC analysis of the antioxidant activity of phenolic compounds in brewed, paper-filtered coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18, 253-262.
- Sulistiyowati, A., 2001. Membuat Keripik Buah dan Sayur. Cetakan ke-1. Puspa Swara Jakarta. Jakarta. Hal 3-45.
- Suprapti, M. L. (2003). Pembuatan Tempe. *Bogor: Penebar Swadaya*.
- Surahman, A., (2018). *Cara Mengukur pH Sampel*. www.kimiapost.net. Diakses pada 24 juli 2022.
- Syahwina, F. 2018. Pembuatan Minuman Fungsional Kulit Buah Kopi (*Cascara*) Arabika. *Jurnal Agro Tekno SE. Volume 9 No.1*.
- Syarif, R., & Halid, H. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan Arcan.. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Tabrani, R. (1997). Teknologi Hasil Perairan. *Universitas Islam Riau Press. Riau*.
- Tanjung, R., Hamzah, F., & Efendi, R. (2016). *Lama fermentasi terhadap mutu teh daun sirsak (Annona muricata L.)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Twishsri, W., Chapman, K., Marsh, A., Frank, J. M., Kraitong, T., Kasinkasaempong, Y., ... & Nopchinwong, P. (2006). Thailand Coffee Bag Linier Storage Trial. *FAO-DOA Special R&D Report on the FAO-Thailand Robusta Coffee Project. Thailand*.
- Umboh, J. F., Pontoh, C. J., & Rahasia, C. A. (2017). Pengaruh Substitusi Dedak Halus Dengan Tepung Kulit Buah Kopi Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi Dan Protein Pada Ternak Babi Fase Grower. *ZOOTEC*, 37(2), 199-206.
- UPAS, U. B., & Kate, D. I. (2014). Penetapan Kandungan Fenolik Total Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph (1, 1-Diphenyl-2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Metanolik.
- Villarreal-Soto, S. A., Beaufort, S., Bouajila, J., Souchard, J. P., & Taillandier, P. (2018). Understanding kombucha tea fermentation: a review. *Journal of food science*, 83(3), 580-588.

- Widiyanto, W., & Isroli, I. (2011). Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein Yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat Yang Diolah Dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer)(Protein Utility in Friesian Holstein Cows Fed Coffee Seed Hull as Crude Fiber Sourcs Processed with Amoniation and Fermentation Technology (Amofer)). *Sintesis*, 15(1), 1-7.
- Yulia, M. dan Ranova, R. 2019. Uji aktivitas antioksidan teh daun sirsak (*Annona muricata* Linn) berdasarkan teknik pengolahan. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 84-90.
- Yuliaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L)[In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Yuningsih, R., Samingan, S., & Muhibbuddin, M. (2012). Pengaruh Berat dan Lama Waktu Penyeduhan Terhadap Kadar Kafein Teh. *Biologi Edukasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 4(2), 82-87.