

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H., Williams, L. & Valentin, D., 2013. *Multiple Factor Analysis: Principal Component Analysis for Multitable and Multiblock Data Sets*. s.l.:WIREs Comput Stat. Willey Periodicals, Inc..
- Adri, D. & Hersoelistyorini, W., 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan.. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Volume Vol. 04 No. 07.
- 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 Vol. 12, No. 1*, pp. 21-28.
- Bicho, N. et al., 2013. Identification of chemical clusters discriminators of Arabica and Robusta green coffee. *Int. J. Food Prop.*, Volume 2013, 16, p. 895–904.
- Caraka, I., 2013. *Studi Pembuatan Minuman Simbiotik Sari Umbi Bengkuang (*Pachyrizuserosus*) dengan Isolat *Lactobasillus plantarum* (Kajian Proporsi Sari Umbi Bengkuang : Air dan Konsentrasi Sukrosa)*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Clarke, R. & Macrae, R., 1985. *Coffee dalam Yi-Fang C. (ed.) Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention*. London: John Wiley & Sons.
- David, W. & David, F., 2020. *Analisis Sensori Lanjut Industri Pangan dengan R*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Dehlholm, C. et al., 2012. Rapid descriptive sensory methods – comparison of free multiple sorting, partial Napping, Napping, flash profiling and conventional profiling.. *Journal of Food Quality and Preference*, Volume 26, pp. 267-277.
- Dias, M., Melo , M., Schwan, R. & Silva, C., 2015. A New Alternative Use for Coffee Pulp from Semi-dry Process to β glucosidase Production by *Bacillus subtilis*. *Lett. Appl. Microbiol. 61* , Volume (6), p. 588–595.
- Esquivel, P. & Jimenez, V., 2012. Functional properties of coffee and coffee byproducts. *Food Research International*, Volume Volume 46 (2), p. 488–495.

- Febrianto, K. & Ramanda, M. P. A. D., 2018. Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Volume Vol. 6, No.1, pp. 12-16.
- Febryana, Y. R., 2016. *Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Atribut Sensori Seduhan Kopi Robusta Dampit Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA)*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Heeger, A., Agnieszka, K. C., Ennio, C. & Wilfried, 2016. Bioactives of coffee Cherry Pulp and its Utilisation for Production of Cascara Beverage. *Journal Food Chemistry*, Volume 221, pp. 969-975.
- Hopfer, H. & Heymann, H., 2013. A summary of Preference Mapping observations—the effect of replicates and shape, and individual performance measurements. *Journal of Food Quality and Preference* 28, pp. 164-181.
- Husson, F., Josse, J., Le, S. & Mazet, J., 2017. *FactoMineR: Multivariate Exploratory Data Analysis and Data Mining with R. R package version 1.35..* [Online]
Available at: <http://www.CRAN.R-project.org/package=FactoMineR>
[Accessed 15 Februari 2021].
- Husson, F., Lê, S. & Cadoret, M., 2014. *SensMineR: Sensory Data Analysis with R. R package version 1.20.* [Online]
Available at: <http://www.CRAN.Rproject.org/package=SensMineR>
[Accessed 15 Februari 2021].
- ISO 11136, 2014. *Sensory analysis — Methodology — General guidance for conducting hedonik tests with consumers in a controlled area*. Switzerland: International Standard.
- Kementerian Pertanian, 2017. *Outlook Kopi 2017*. Jakarta Pusat: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian..
- Mulato, S., 2002. *Simposium Kopi 2002 : Mewujudkan Perkopian Nasional yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat..* Denpasar: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia..

- Mulato, S. & Suharyanto, E., 2012. *Kopi, Seduhan, Dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao.
- Murni, R., Suparjo, Akmal & Ginting, D., 2008. *Buku ajar teknologi pemanfaatan limbah untuk pakan*. Jambi: Laboratorium Makanan, Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Muzaifa, M. et al., 2019. Kajian pengaruh perlakuan pulp dan lama penyeduhan terhadap mutu kimia teh cascara. *J Teknol Pertanian Andalas* , Volume 23, pp. 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*, Volume Vol.6 No.3, pp. 37-47.
- Nurhayati, Belgis, M. & Neilasari, D. A., 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Preferensi Cascara Terbuat dari Kulit Kopi Robusta var. Tugu Sari dan Bp 42. *Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember* , pp. 28-33.
- Pellegrini, N. et al., 2003. Total Antioxidant Capacity of Plants Foods, beverages and Oil Consumed in Italy Assessed by Three Different in Vitro Assays. *Journal of Nutrition*, Volume Volume 133, pp. 2812-2819.
- Prabawati, I., 2015. *Karakterisasi Teh Berbahan Dasar Teh Hijau, Kulit Lidah Buaya dan Jahe dengan Variasi Komposisi dan Suhu Penyeduhan*. Jember: Universitas Jember.
- Purwakhdyana, R. & Kunarto, B., 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Kopi Hijau (*Coffea canepora P.*). p. 1–8.
- Puspaningrum, D. H. D. & Sari, N. K. Y., 2020. PENGARUH PENDINGINAN DAN RASIO PENYEDUHAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEH CASCARA KOPI ARABIKA (*Coffea arabica L.*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 6 No. 2* , pp. 710-718.
- Putra, I. W. E. P., Wrsiati, L. P. & Wartini, N. M., 2020. Pengaruh Suhu Awal dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Sensoris dan Warna Teh Putih Silver Needle (*Camellia assamica*) Produksi PT. Bali Cahaya Amerta. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri Vol. 8, No. 4*, pp. 492-501 .

- Rahmawati, V. A., 2019. *Karakteristik Atribut Sensori dan Sifat Fisikokimia Ekstrak Green Bean, Roasted Bean dan Cascara Kopi Arabika (Coffea Arabica)*. Jakarta: Universitas Bakrie.
- Reinbach, H. C. et al., 2014. Comparison of three sensory profiling methods based on consumer perception: CATA, CATA with intensity and Napping.. *Food Quality and Preference*, Volume 32, pp. 160-166.
- Rohdiana, D. & Tanta, W., 2004. *Aktifitas Antioksidan Beberapa Klon Teh Unggulan*. Jakarta, Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Safdar, N., Sarfaraz, A., Kazmi, Z. & Yasmin, A., 2016. Ten different brewing methods of green tea: comparative antioxidant study. *Journal of Applied Biology & Biotechnology*, Volume 4(03), p. 33–40.
- SNI, 2006. *(SNI 01-2346-2006) mengenai Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI, 2013. *SNI 3836:2013 tentang Teh Kering dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Spence, C., Harrar, V. & Piqueras-Fiszman, B., 2012. Assessing The Impact of the Tableware and other Contextual Variables on Multisensory Flavour Perception. *Flavour 1*, p. 7.
- Sudjarmoko, 2013. Prospek Pengembangan Industrialisasi Kopi Indonesia. *Volume Vol 1, No 3*, pp. 99-110.
- Sumihati, Isroil, M. & Widiyanto, 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*, Volume Volume Vol. 15, No. 1.
- Supeno, B., Erwan & Erwanti , N., 2018. Diversifikasi Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi untuk Produk yang Bernilai Ekonomis Tinggi di Kabupaten Lombok Utara. *Prosiding PKM-CSR*, Volume Volume Vol. 1, pp. 279-285.
- Towaha, J. & Bambang, 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, Volume 19 (3), pp. 12-16.

- William, K., 2018. *Review: Memahami Faktor Yang Mempengaruhi Kadar Kafein Dan Derajat Keasaman Pada Kopi Selama Proses Pemanggangan, Penggilingan Dan Penyeduhan*. s.l.:UNIKA Soegijapranata.
- Winarno, F., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.