

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. Y., et al. (2023). Effects of Brewing Conditions on Total Phenolic Content, Antioxidant Activity and Sensory Properties of Cascara. *Food Chemistry Advances*, 2, 100183.
- Afoakwa, E. O., et al. (2016). *Chocolate Science and Technology*. John Wiley & Sons.
- Arief, D. Z., et al. (2021). Korelasi Suhu Pasteurisasi dan Perbandingan Bahan Baku Terhadap pH, Total Anthosianin dan Daya Antioksidan Minuman Kelapa Rosela. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 113-120.
- Baihaqi, B., et al. (2023). Sifat Organoleptik Teh Cascara (Limbah Kulit Buah Kopi) pada Pengeringan Berbeda. *Jurnal Agrosains*, 16(1), 56-63.
- Barus, E. P., Rizqiaty, H., & Bintoro, V. P. (2019). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Cocofir dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 247-252.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Pengembangan Minuman Berbasis Teh dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(2).
- Bayu, M. K., et al. (2017). Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2).
- de Castro, J. M., et al. (2021). Elaboration of a Mixed Beverage from Hibiscus and Coconut Water: An Evaluation of Bioactive and Sensory Properties. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23.
- DePaula, J., et al. (2022). Volatile Fingerprinting and Sensory Profiles of Coffee Cascara Teas Produced in Latin American Countries. *Foods*, 11(19).
- Fisdiana, U., et al. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen pada Produk Sirup Kopi dengan Penambahan Susu Full Cream. In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture* (pp. 197-206).
- Goldfein, K. R., & Slavin, J. L. (2015). Why Sugar Is Added to Food: Food Science 101. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 14(5), 644-656.
- Heeger, A., et al. (2017). Bioactives of Coffee Cherry Pulp and its Utilisation for Production of Cascara Beverage. *Food chemistry*, 221, 969-975.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & DwiLoka, B. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38-43.
- Indrayani, N. M., Sunaryono, J. G., & Purwanti, E. W. (2022). Analisis Nilai Tambah Kulit Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Sebagai Produk Olahan Teh Celup Cascara Di Desa Taji Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 67-74.
- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015). Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal penelitian teknologi industri*, 7(1), 49-61.
- Iryani, D., & Hidayah, N. (2021). Hedonic Test of Pegagan Chocolate Products at PT XYZ. *Journal of Agri-Food Science and Technology (JAFoST)*, 2(2), 112-117.
- Kathiravan, T., et al. (2014). Pulsed Electric Field Processing of Functional Drink Based on Tender Coconut Water (*Cococus nucifera* L.)-nannari (*Hemidesmus indicus*) Blended Beverage. *Croatian journal of food science and technology*, 6(2), 84-96.
- Kitzberger, C. S., Scholz, M. B. S., & da Silva, J. B. G. D. (2016). Free Choice Profiling Sensory Analysis to Discriminate Coffees. *AIMS Agric Food*, 1, 455-469.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*ipomoea batatas* l) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Milawarni, M., & Muzaiifa, M. (2021). Pembuatan Minuman Herbal Cascara Dari Kulit Kopi Menggunakan Mesin Pengering Tenaga Surya. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, (3), 183-193.

- Muzaifa, M., & Rahmi, F. (2021). Utilization of Coffee By-Products as Profitable Foods - A Mini. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 672(1).
- Muzaifa, M., et al. (2022). Karakteristik Mutu Kimia dan Sensoris Teh Kulit Kopi (Cascara) dengan Penambahan Lemon dan Madu. *AGROINTEK Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 10-17.
- 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*. Vol 6(3).
- Nalurita, I., et al. (2023). Kualitas Produk Cascara Celup dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Pro Food*, 9(1), 1-11.
- Nasution, Z. J., Jirapakkul, Wannee., & Lorjaroenphon, Yaowapa. (2018). Aroma Compound Profile of Mature Coconut Water From Tall Variety through Thermal Treatment. *Journal of Food Measurement and Characterization*.
- Nasution, Z., Jirapakkul, W., & Tongchitpakdee, S. (2022). Influence of Maturity Age on Volatile Aroma Profile of Coconut Water from Tall Variety. *Agriculture and Natural Resources*, 56(6), 1113-1122.
- Pamangin, Y. C., Pratiwi, R. D., & Dirgantara, S. (2020). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Matoa (*Pometia pinnata*) Asal Papua Menjadi Minuman Effervescent yang Berantioksidan Tinggi. *Jurnal Kimia*, 4(1), 52-62.
- Pebriani, S. H., et al. (2022). Edukasi Khasiat Air Kelapa Muda Bagi Kesehatan. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 480-487.
- Prades, A., et al. (2012). Coconut Water Uses, Composition and Properties: a review. *Fruits*, 67(2), 87-107.
- Prasetyo, G. L., Lubis, N., & Junaedi, E. C. (2021). Kandungan Kalium dan Natrium dalam Air Kelapa dari Tiga Varietas Sebagai Minuman Isotonik Alami: Review: Potassium and Sodium Content in Coconut Water from Three Varieties As Natural Isotonic Drinks. *Jurnal Sains dan Kesehatan (J. Sains Kes.)*, 3(4), 593-600.
- Puspaningrum, D. H., & Sari, N. K. Y. (2020). Pengaruh Pengeringan dan Rasio Penyeduhan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.): The Drying and Brewing Ratio Effect on Physical and Chemical Properties Arabica Coffee Cascara Tea (*Coffea arabica* L.). *Pro Food*, 6(2), 710-718.
- Raden, S. N., et al. (2021). Pengaruh Perbandingan Kulit Jeruk Siam dengan Cascara Arabika dan Waktu Penyeduhan terhadap Karakteristik Fisikokimia Teh Celup: Karakteristik Fisikokimia Teh Kulit Jeruk dan Cascara. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 207-214.
- 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.
- Ramos, C. D., & Galvez, L. A. (2016). Development and Process Optimization of Blended Beverage from Coconut Water and Sweetpotato. *Philippine Journal of Arts, Sciences & Technology*, 1(1), 34-40.
- Rao, S. S., & Najam, R. (2016). Coconut Water of Different Maturity Stages Ameliorates Inflammatory Processes in Model of Inflammation. *Journal of intercultural ethnopharmacology*, 5(3), 244-249.
- Riandani, A. P., Prangdimurti, E., & Herawati, D. (2022). Profiling the Chemical and Sensory Properties of Cascara Beverages from Different Locations in Indonesia. *Food Res*, 6, 388-398.
- Rizqullah, A. R., & Elida, E. (2022). Analysis Using of Different Liquids of the Bakpao Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2), 68-73.
- Sada, N. A., Rahman, N., & Supriadi, S. (2014). Analisis Kadar Mineral Natrium dan Kalium Pada Daging Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) di Kota Palu. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(2), 93-97.
- Seveline, S. D., Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe

- dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *JURNAL BIOINDUSTRI (JOURNAL OF BIOINDUSTRY)*, 1(2), 245-260.
- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Tuyekar, S. T., et al. (2021). An Overview on Coconut Water: As A Multipurpose Nutrition. *Int. J. Pharm. Sci. Rev. Res*, 68, 63-70.
- Wilanda, S. Y., & Yessirita, N., & Budaraga, I. K. (2021). Kajian Mutu dan Aktivitas Antioksidan Teh Kulit Kopi (*Coffea Canephora*) dengan Penambahan Daun Mint. *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 1(1), 86-93.
- Wu, J., et al. (2021). Effect of Ultrasonic Treatment on the Activity of Sugar Metabolism Relative Enzymes and Quality of Coconut Water. *Ultrasonics Sonochemistry*, 79.