

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. Y., Nofitasari, D., Rahmawati, A., Eryanti, A. Y., & Rosmiati, M. (2023). Effects of brewing conditions on total phenolic content, antioxidant activity and sensory properties of cascara. *Food Chemistry Advances*, 2, 100183.
- Adawiyah, D. R., & Yasa, K. I. (2017). Evaluasi profil sensori sediaan pemanis komersial menggunakan metode check-all-that-apply (CATA). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 4(1), 22-29.
- Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In CGPRT Centre
- ARDINA, L. (2023). *FORMULASI PERMEN JELLY DARI KOMBINASI EKSTRAK KUNYIT (Curcuma longa LINN.) DENGAN EKSTRAK ASAM JAWA (Tamarindus indica L)* (Doctoral dissertation).
- Ares, G., & Jaeger, S. R. (2015). Check-all-that-apply (CATA) Questions with Consumers in Practice: Experimental Considerations and Impact on Outcome. In *Rapid Sensory Profiling Techniques and Related Methods: Applications in New Product Development and Consumer Research* (pp. 227–245).
- Ares, G., Dauber C., Fernandez E., Gimenez A., & Varela P. (2014). Penalty Analysis Based on CATA Question to Identify Drivers of Liking and Direction for Product Reformulation. *Food Qual Prefer*, 32, 65-76.
- Arpi, N., Muzaifa, M., Sulaiman, M. I., Andini, R., & Kesuma, S. I. (2021, March). Chemical characteristics of cascara, coffee cherry tea, made of various coffee pulp treatments. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 709, No. 1, p. 012030). IOP Publishing.
- Azzahra, R. F. (2021). Review Artikel Produksi Bioetanol Berbahan Dasar Limbah Kulit Kopi Sebagai Bahan Bakar Alternatif. *KINETIKA*, 12(2), 58-63.
- Baihaqi, B., Hakim, S., Nuraida, N., Fridayati, D., & Madani, E. (2023). Sifat organoleptik teh cascara (limbah kulit buah kopi) pada pengeringan berbeda. *Jurnal Agrosains Universitas Panca Bhakti*, 16(1), 56-63.
- Bastian, F., dkk. (2021). From plantation to cup: Changes in bioactive compounds during coffee processing. *Foods*, 10(11)
- Carpenter, M. (2015). "Cascara Tea: A Tasty Infusion Made from Coffee Waste. Artikel. National Public Radio.'De caluwe, E., Halamova, K., van damme, P. 2010. *Tamarindus indica L. A review of traditional uses phytochemistry and pharmacology.*

- Afrika Fokus. 23 (1); 53-83. Diakses pada tanggal 15 juli 2025
https://www.npr.org/sections/thesalt/2015/12/01/456796760/cascara-tea-a-tasty-infusion-made-from-coffee-waste?utm_source=chatgpt.com
- David, W., & Djamaris, A. R. A. (2018). Metode statistik untuk ilmu dan teknologi pangan. Universitas Bakrie. Diakses dari
<https://repository.bakrie.ac.id/1255/1/Metode%20Statistik%20final.pdf>
- De Caluw E, Halamov K, Van Damme P. Asam jawa indica L.: tinjauan penggunaan tradisional, fitokimia dan farmakologi. Afrika Focus tahun 2010;23(1):53-83.
- DePaula, J., Cunha, S. C., Cruz, A., Sales, A. L., Revi, I., Fernandes, J., ... & Farah, A. (2022). Volatile fingerprinting and sensory profiles of coffee cascara teas produced in Latin American countries. *Foods*, 11(19), 3144.
- Dewi, Y. S. (2021). Teknologi Produksi Isotonik Kaya Antioksidan Berbasis Lidah Buaya-Liang Teh- Madu Hutan. *Prosiding SAINTEK*, 3, 585-592.
- Elok, K. N., & Rizza, W. Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Menjadi Produk Cascara Bernilai Ekonomis Tinggi Di Desa Kemuning Lor. *ISAS Publishing*.
- Febriyanto, F. H. (2021). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) Di Pulau Lombok. *Lumbung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 2(2), 89-95.
- Fitriyah, A. T. (2021). Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (*coffea arabica*) bittuang toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72-82.
- Guntoro, G. & Utami, S. S. (2019). Jenis Alat Dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Mutu Pada Pembuatan Teh Cascara. *Prosiding*.
- 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.
- Infusion Made from Coffee Waste. Artikel. National Public Radio.
- Klingel, T., dkk. (2020). A Review of Coffee By-Products Including Leaf, Flower, Cherry, Husk, Silver Skin, and Spent Grounds as Novel Foods within the European Union. *Foods*, 9(5), 665.
- Kuru, P. (2014), "Tamarindus indica and its health related effects", *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 4 (9), pp. 676–681.
- Lopez, J.E., Flores, F.R., Cuapio, A.A., Chavez, B.F., Cervantes, O.A., Leon, S.H., dan Lopez, P.M. (2019). Characterization of sensory profile by the CATA method of Mexican coffee brew

- considering two preparation methods: espresso and French press. *International Journal Of Food Properties*. 22(1): 967-973.
- Menezes.A.P.P., S.C.C. Trevisan., S.M. Barbalho., and E.L. Guiguer. 2016 *Tamarindus indica* L. a plant with multiple medicinal purposes. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 5 (3) : 50-54
- Meyners, M., Castura, J.C., dan Carr, B.T. (2013). Existing and new approaches for the analisis of cata data. *Food Quality and Preference*. 30 (2), 309-319.
- Muzaifa, M. & Rahmi, F. (2021). Utilization of Coffee By-Products as Profitable Foods - A Mini. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 672(1).
- Nafisah, D. dan T. D. Widyaningsih. 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
- Novisany, T. (2023). *Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Campuran dari Air Kelapa Muda dan Ekstrak Cascara Kopi* (Doctoral dissertation, Universitas Bakrie).
- Obulesu, M. & Bhattacharya, S. 2011. Color Changes of Tamarind (*Tamarindus Indica* L.) Pulp During Fruit Development, Ripening, and Strobe. *Internasional Journal of food properties*, 14: 538-549.
- Princella, A. O., & Ardiansyah, S. (2020). Test the Effectiveness of Infusion Formulation of Tamarind Fruit (*Tamarindus indica*) with Temu Kunci (*Boesenbergia Rotunda*) Rhizome against Head Lice Mortality (*Pediculus Humanus Capitis*): Uji Efektivitas Formulasi Infusa Buah Asam Jawa (*Tamarindus indica*) dengan Rimpang Temu Kunci (*Boesenbergia Rotunda*) terhadap Mortalitas Kutu Rambut (*Pediculus Humanus Capitis*). *Indonesian Journal of Innovation Studies*, 12, 10-21070.
- Puspaningrum, D. H. D., & Sari, N. K. Y. (2020). Pengaruh Pengeringan Dan Rasio Penyeduhan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabika* L.): The Drying and Brewing Ratio Effect on Physical and Chemical Properties Arabica Coffee Cascara Tea (*Coffea arabika* L.). *Pro Food*, 6(2), 710-718.
- Putri, C. R. H. (2014). Potensi dan pemanfaatan *Tamarindus indica* dalam berbagai terapi. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 3(2), 40-54.
- Rahardjo, P. (2012). *KOPI*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup. Diakses pada 16 juli 2025 [https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=DMJNCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=P1&dq=Rahardjo,+P.+\(2012\).+KOPI.+Jakarta:+Penebar+Swadaya+Grup&ots=FBCU7i9xe6&sig=ynAeK4q3ceWo6D1wCC7DUtjDAvo&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=DMJNCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=P1&dq=Rahardjo,+P.+(2012).+KOPI.+Jakarta:+Penebar+Swadaya+Grup&ots=FBCU7i9xe6&sig=ynAeK4q3ceWo6D1wCC7DUtjDAvo&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

- Reinbach, H. C., Giacalone, D., Ribeiro, L. M., Bredie, W. L., & Frøst, M. B. (2014). Comparison of three sensory profiling methods based on consumer perception: CATA, CATA with intensity and Napping®. *Food Quality and Preference*, 32, 160-166.
- Sastra, H., & Bawono, S. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Biji Kopi Sebagai Bahan Kompos Dan Cascara. *Jurnal Abdimas*, 2(1), 055-061.
- Sativa, S. O., & Kusuma, A. D. A. (2020). Perbedaan kadar asam urat darah sebelum dan sesudah pemberian minuman asam jawa. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(1), 55-64.
- Seisa dan M. Syabriana. 2017. Produksi bioetanol dari limbah kulit kopi menggunakan enzim *Zymomonas mobilis* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Serambi Engineering* 3 (1):271-278
- Sembiring, N. B., Satriawan, I. K., & Tuningrat, I. M. (2015). Nilai tambah proses pengolahan kopi arabika secara basah (wet indischee bereding) dan kering (dry indischee bereding) di Kecamatan Kintamani, Bangli. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(1), 61-72.
- Setiawan, E. (2018). Keragaman Populasi Pohon Asam (*Tamarindus indica* L.) di Jalan Raya Socah-Arosbaya, Kabupaten Bangkalan dan Strategi Konservasi. *Rekayasa*, 11(2), 95. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v11i2.4446>
- Sholichah, E., dkk. (2019). *Produk samping kulit kopi arabika dan robusta sebagai sumber polifenol untuk antioksidan dan antibakteri*. Jakarta: Balai Besar Industri Hasil Perkebunan.
- Silalahi, M. (2020). Bioaktivitas Asam Jawa (*Tamarindus indica*) dan Pemanfaatannya. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 7(2), 85-91.
- Silalahi, M. 2020. Tumbuhan berbiji di Jakarta Jilid 1: 100 jenis-jenis pohon terpilih. UKI Press, Jakarta
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Anggraeni, F. N. (2014). Aktivitas antioksidan dan mutu sensori formulasi minuman fungsional sawo-kayu manis. *Jurnal kimia valensi*, 4(2), 80-89.
- Sumihati., M., Isroli & Widiyanto. (2011). Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein Yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat Yang Dioalh Dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer).
- Wibowo, N. A., Wanita, Y. P., Novitasari, E., Amri, A. F., Purwanto, E. H., Yulianti, Y., & Aurum, F. S. (2024). Innovative of cascara as potential in beverage, food and their

functional impact: a review. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(11), 8082-8092.

Widiyanto, Widiyanto, and Isroli Isroli. 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 Processe.´ *Sintesis* 15(1): 1–7.

Yulianto, S. (2016). Pengetahuan Masyarakat Tentang Asam Jawa Untuk Menyembuhkan Batuk. *Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional*, 1