

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, et al. 1988. Analisis Pangan. IPB Press. Bogor
- Carpenter, M. 2015. Cascara Tea : A Tasty Infusion Made From Coffee Waste. Artikel. National Public Radio. <https://www.npr.org/sections/thesalt/2015/12/01/456796760/cascara-tea-a-tastyinfusion-made-from-coffee-waste>
- Ciummo, B. 2014. What is Cascara. <http://www.freshcup.com/what-is-cascara> di akses pada tanggal 02 Oktober 2021 pukul 21.15 WIB
- Corro G, Paniagua L, Pal U, Banuelos F, & Rosas M. 2013. Generation of biogas from coffee-pulp and cow-dung co-digestion: Energy Conversion and Management, 471-481.
- del Castillo, M.D, A.I. DeHond, N.M. Saez, B.F. Gomez, M.I. DeHond, and J.R. Zhou. 2017. Applications of Recovered Compounds in Food Products. Handbook of Coffee Processing ByProducts. pp. 171-194.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2015. Statistik Perkebunan Indonesia: Kopi 2014-2016. Kementerian Pertanian. Jakarta
- Erawati. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garciniadaedalanthera Pierre dengan Metode DPPH (1,1 difenil pikrilhidrazil) dan identifikasi golongan senyawa kimia dari fraksi paling aktif. *Skripsi*.Depok:FMIPA. Universitas Indonesia.
- Eric dan Jessica. 2013. Kombucha : the Amazing Tea that Cleanes, Heals, and Detoxifies. The Penguin Group. New York.
- Esquivel, P. and Jiménez, V.M. (2012) Functional Properties of Coffee and Coffee By-Products. Food Research International, 46, 488-495.
- Evens H, Mawardi S 2008 Permintaan Pasar Dunia terhadap Kopi Arabika Spesialti dari Gayo di dalam Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo (Pusat Penelitian Kopi dan kakao Indonesia Jember)
- Galanakis, C.M. 2017. Handbook of Coffee Processing By-Products: Sustainable Applications. Academic Press. United Kingdom
- Kartika, dkk. 1998. Pedoman *Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta. UGM.
- Muzaifa M, Hasni D, Arpi N, Sulaiman MI, Limbing MS 2019 Kajian Pengaruh Perlakuan Pulp dan Lama Penyeduhan Terhadap Mutu Kimia Teh Cascara. J. Teknol. Pertan. Andalas 23 136– 142
- Nur YM, Indrayati S, Periadnadi, Nurmiat. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis ekstrak ta- naman beralkaloid terhadap produk teh kombucha. J Biol UA 6: 55-62. DOI: 10.25077/jbio ua.6.1.55-62.2018.

- Otálvaro S E J, Saraz J A O and Londoño G A C 2017 Emission and fixation of greenhouse gases in potential specialty coffee production zones in Antioquia –Colombia. *Rev. Fac. Nac. Agron.* 70 8341-9
- Pereira G V, Neto D P, Magalhaes A, & Vasques Z. 2018. Exploring the impacts of postharvest processing on the aroma formation of coffee beans. *Food Chemistry*,272, 441-452.
- Puspitasari, Y., R. Palupi, dan M. Nurikasari. 2017. Analisis Kandungan Vitamin C Teh Kombucha Berdasarkan Lama Fermentasi Sebagai Alternatif Minuman Untuk Antioksidan. *Global Health Science.* 2 (3): 245- 253.
- Robiyanto ., Sari, Rafika, Apridamayanti, Pratiwi, Untari, Eka kartika. 2017. *Pelatihan pembuatan sabun cair lidah buaya pada kelompok aspeliya Kpontianak.* Pontianak : Fakultas kedokteran Universitas Tanjungpura.
- Saloko S, Sulastrri Y, Murad, & Rinjani M A. 2019. The Effects of Temperature and Roasting Time. *Proceedings of the 2nd International Conference on Bioscience, Biotechnology, and Biometrics* (hal. 060001-1–060001-14). AIP Publishing
- Santoso, U. 2002. The Effect of Fermented Product form *Bacillus subtilis* on Lipid Fraction Contents of Boiler Carcass. *Journal of Tropical Animal Development* 27(3) : 103-106
- Simanihuruk, Kiston, Sirait J. 2010. Silase Kulit Buah Kopi Sebagai Pakan Dasar pada Kambing Boerka Sedang Tumbuh. Disampaikan pada: Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Sumatera Utara (ID) 2010.
- Sumihati, M., Widiyanto dan Isroli. 2011. Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein Yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat Yang Diolah Dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer). *Sintesis* 15:1, 1-7

LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel ANAKA Gula Reduksi

Sumber Keragaman	db	JK	RK	F. Hitung	F. Tabel		
					5%	1%	
A	1	-2,8629	-2,8629	-474326,0302	4,46	8,56	**
B	2	4,3742	2,1871	362359,3992	4,46	8,56	**
A x B	2	-1,4313	-0,7157	-118570,9471	3,84	7,01	**
Blok	1	0,00000048	0,00000048				
Eror	7	0,00004225	0,00000604				
Total	13	0,0800	-1,3915				

Lampiran 2 Tabel ANAKA Gula Total

Sumber Keragaman	db	JK	RK	F. Hitung	F. Tabel		
					5%	1%	
A	1	1,4066	1,4066	202,099	4,46	8,56	**
B	2	0,3893	0,1947	27,970	4,46	8,56	**
A x B	2	0,0764	0,0382	5,4881	3,84	7,01	tn
Blok	1	0,0111	0,0111				
Eror	8	0,06	0,0070				
Total	14	1,9391	0,1385				

Lampiran 3 Tabel ANAKA Antioksidan

Sumber Keragaman	db	JK	RK	F. Hitung	F. Tabel		
					5%	1%	
A	1	98,8436	98,8436	19548,364	4,46	8,56	**
B	2	11,0717	5,5358	1094,828	4,46	8,56	**
A x B	2	1,2778	0,6389	126,3592	3,84	7,01	**
Blok	1	0,0324	0,0324				
Eror	8	0,04	0,0051				
Total	14	111,2659	7,9476				

Lampiran 4 Tabel ANAKA pH

Sumber Keragaman	db	JK	RK	F. Hitung	F. Tabel		
					5%	1%	
A	1	0,0541	0,0541	339,242	4,46	8,56	**
B	2	0,0234	0,0117	73,438	4,46	8,56	**
A x B	2	0,0013	0,0006	4,00	3,84	7,01	tn
Blok	1	0,0001	0,0001				
Eror	8	0,0013	0,0002				
Total	14	0,0789	0,0056				

Lampiran 5 Gambar Dokumentasi Penelitian

