JHM:
Jurnal Humaniora Multidisipliner
JHM, 8(2), February 2024

INOVASI MINUMAN KAWA DAUN DENGAN PRODUK PANGAN INSTAN KEMASAN

Muhammad Hafiz Herma[1], **Lise Asnur**[2]
muhammadhafizherma@gmail.com[1]
*Corresponding author: lise.asnur@fpp.unp.ac.id[2]
Universitas Negeri Padang

Abstrak: *Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan inovasi produk welcome drink berbasis rempah kawa daun dari segi warna, aroma rasa dan keseluruhan. Manfaat Penelitian ini adalah untuk mengenalkan kawa daun ke seluruh masyarakat diluar Sumatera Barat melalui industri perhotelan dan inovasi mengandung rempah-rempah dan bahan-bahan alami, masyarakat dapat memilih minuman yang lebih sehat dan alami sebagai alternatif untuk minuman yang mengandung bahan kimia atau pemanis buatan. Kawa daun telah diteliti memiliki beberapa manfaat yaitu Daun kopi mengandung flavonoid, alkaloid, saponin, kafein, dan polifenol. Asam fenolik yang terkandung dalam daun kopi merupakan senyawa antioksidan yang dapat berfungsi menghilangkan radikal bebas di dalam tubuh. Setelah dilakukan pengujian dapat terlihat bahwa ekstrak daun kopi memiliki kandungan antioksidan sekitar 55,43 – 89,78 %. Oleh karena itu para peneliti telah memanfaatkan penambahannya pada bahan pangan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 2 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 orang panelis. Penelitian eksperimen ini dilakukan pada bulan Januari 2024 di Hotel Emersia Resort Batusangkar. Panelisnya yang terdiri dari 1 orang dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, 1 Orang Barista Hotel dan 1 orang Mahasiswa. Hasil uji organoleptik setelah 2 kali pengulangan mendeskripsikan secara keseluruhan penelis menyukai sampel C dengan pengolahan metode pengeringan, kering, keras sempurna 3 hari.*
Kata Kunci: Welcome Drink, Rempah Kawa Daun, Antioksidan, Inovasi.

Abstract: *This study aims to describe the innovation of welcome drink products based on coffee leaf spices in terms of color, aroma, flavor, and overall perception. The benefit of this research is to introduce coffee leaf to the wider community outside of West Sumatra through the hospitality industry and innovation containing spices and natural ingredients. By offering healthier and more natural beverage alternatives, people can choose drinks that do not contain chemicals or artificial sweeteners. Coffee leaves have been researched to have several benefits, including containing flavonoids, alkaloids, saponins, caffeine, and polyphenols. The phenolic acid found in coffee leaves is an antioxidant compound that can help eliminate free radicals in the body. Testing has shown that coffee leaf extract contains antioxidants ranging from 55.43% to 89.78%. Therefore, researchers have utilized its addition to food ingredients. The research method employed was an experiment involving two repetitions, distributing questionnaires to three panelists. This experiment was conducted in January 2024 at Emersia Resort Batusangkar Hotel. The panelists consisted of one tourism and hospitality faculty lecturer, one hotel barista, and one student. Organoleptic test results after two repetitions indicated that overall, the panelists favored sample C, processed using the drying method until perfectly dry over three days.*
Keywords: *Welcome Drink, Coffee Leaf Spices, Antioxidant, Innovation.*

PENDAHULUAN

Hotel secara umum adalah bangunan yang memiliki banyak kamar yang disewakan sebagai tempat menginap dan tempat makan orang yang sedang dalam perjalanan.Menurut Ira Meirina dalam buku Hotel Room Division Management, 2017 bahwa hotel merupakan suatu bisnis jasa atau pelayanan yang dijalankan yang menyediakan akomodasi serta dikelola secara komersial yang disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, baik untuk menginap dan juga untuk makan dan minum,maupun fasilitas pelayanan jasa lainnya. Dimana pengelolaannya dilakukan secara komersial dan professional serta memenuhi ketentuan persyaratan pemerintah.

Food and beverage department ialah salah satu departemen di hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (production), pelayanan (service) makanan dan minuman untuk tamu yang menginap di hotel maupun tamu dari luar hotel, seperti pernikahan (wedding party) dan rapat dinas (convention)Richard Komar, (2014). F&B mencakup semua tahap, mulai dari persiapan makanan dan minuman, penyajian kepada pelanggan, hingga layanan pelanggan yang berkaitan dengan makanan dan minuman.Terdapat dua bagian food and beverage department yaitu food and beverage product dan food and beverage service. Food and Beverageservice adalah sebuah istilah yang menggambarkan layanan penyajian makanan kepada pelanggan Menurut Bardi dan Kumar (2015), "F&B service merupakan salah satu bagian terpenting dari industri perhotelan yang melibatkan proses pemesanan, penyediaan, dan penyajian makanan dan minuman kepada pelanggan dengan tingkat layanan yang tinggi.

Dalam ruang lingkup F&B, bartender bertugas menyajikan segala macam minuman bukan hanya kopi Menurut Masdakaty, 2015 bartender adalah seorang professional yang bekerja di dunia F&B dengan pengalaman dan kualifikasi tertentu untuk menyeduh kopi dan minuman berbasis espresso lainnya sembari memperlihatkan keahlian, kualitas, dan menciptakan sensasi kuliner yang kemudian akhirnya dapat dinikmati dan dihargai oleh semua orang. Welcome drink menjadi suatu nilai tambah yang meningkatkan sisi keramah-tamahan khas Indonesia dalam industri perhotelan, apalagi jika dibuat dengan bahan rempah seperti daun kopi. Menurut Muliani, 2017, Penyajian welcome drink pada dasarnya merupakan salah satu bentuk servis yang diberikan pihak hotel kepada para tamu yang baru datang karena pada prinsipnya industri hospitality, termasuk hotel, mengunggulkan servis sebagai salah satu added value, penyajian welcome drink merupakan wujud pelayanan yang pantas untuk diaplikasikan sebagai penyambutan tamu di industri perhotelan.

Inovasi merupakan pemasukan atau pengenalan hal-hal yang baru, pembaruan, penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (gagasan, metode, atau alat), atau unsur yang mengalami pembaruan dalam bahasa modern.Menurut Makmur dan Thahier (2015), inovasi adalah alat spesifik bagi perusahaan dimana dengan inovasi dapat mengeksplorasi atau memanfaatkan perubahan yang terjadi sebagai sebuah kesempatan untuk menjalankan suatu bisnis yang berbeda. Minuman rempah-rempah memiliki fungsi berperan dalam perlindungan atau pencegahan, pengobatan terhadap penyakit, peningkatan kinerja fungsi tubuh optimal, serta meningkatkan daya imunitas tubuh (Pratiwi, 2014). Tanaman rempah juga mempunyai aroma yang menimbulkan selera, sehingga merupakan tanaman aromatic juga diketahui memiliki khasiat yang beragam mulai dari menghilangkan masuk angin, mengobati flu, batuk, sampai dipercaya mampu mengobati kanker, diabetes, dan darah tinggi. Salah satu contoh dari minuman rempah-rempah tersebut ialah daun kopi

atau kawa daun.

Kawa Daun sudah sangat melekat bagi orang-orang dari tanah Minangkabau, yaitu minuman yang berasal dari daun kopi.Kawa daun adalah minuman rempah herbal yang terbuat dari daun kopi yang dibuat oleh orang-orang dari Sumatera Barat (Novita, Kasim dan Anggraini, et al. 2018).Pada awalnya orang meminum kopi yang berasal dari daun kopi atau kulit buah yang diseduh air panas yang dikenal dengan kawa daun atau kopi kawa. dr.Davies dan dr. Campa, spesialis gizi dalam jurnal Annals of Botany mengungkapkan bahwa teh daun kopi mengandung tingkat antioksidan yang dapat melawan kanker ganas dibandingkan dengan kita mengkonsumsi kopi atau teh (Wahyuni, 2018). Penelitian di Inggris pada tahun 2014 menemukan bahwa teh dari daun kopi ternyata lebih sehat dibanding teh daun melati dan kopi itu sendiri. Para ilmuwan dari Royal Botanic Gardens di Kew-London dan Joint Research Unit for Crop Diversity, Adaptation and Development di Montpellier, menyatakan bahwa daun kopi mengandung senyawa antioksidan, bermanfaat mengurangi risiko penyakit jantung, kanker, dan diabetes. Para ilmuwan dari Royal Botanic juga meneliti tentang kandungan antioksidan daun kopi. Kandungan antioksidan daun kopi lebih kuat dibanding dengan senyawa antioksidan murni seperti kuersetin, yaitu sebesar 3.79 µg/mL (Puspitasari,2017).

Minuman kawa daun mulai kembali dikembangkan pada tahun 2001 dan saat ini telah disajikan dalam beberapa varian diantaranya kawa daun original, kawa daun susu, kawa daun susu telur, kawa daun jahe dan kawa daun kayu manis. Kawa daun dengan varian rasa ini dapat dinikmati langsung di kedai atau caffe kawa daun. Namun, waktu dan jarak menjadi sesuatu permasalahan yang harus diatasi bagi mereka yang tidak bisa datang langsung mencoba dan menikmati minuman kawa daun. Padahal terdapat banyak khasiat dari kawa daun, namun, kawa daun belum banyak dikenal masyarakat diluar Sumatera Barat, dikarenakan kurangnya pengenalan kawa daun ke beberapa wilayah di Indonesia dan pengeringan daun kopi yang cukup lama. Oleh sebab itu, produk pangan instan atau mix dapat menjadi salah satu solusi untuk menjawab permasalahan tersebut. Produk pangan instan didefinisikan sebagai produk dalam bentuk konsentrat atau terpekatkan dengan penghilangan air sehingga mudah ditambah air dingin atau panas, mudah larut dan siap disantap. Proses instan berjalan ideal apabila bubuk yang terkena media air menjadi basah dalam beberapa saat lalu tenggelam dan segera larut atau terdispersi secara merata dalam mediumnya. Untuk pembuatan minuman ini masih menggunakan cara manual. Cara penakaran tersebut terkadang tidak sesuai dengan konsumen yang memiliki cita rasa yang berbeda

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka menurut penulis diperlukan inovasi terhadap minuman yang disajikan pada welcome drink yang berbeda dari welcome drink pada umumnya, yaitu dengan menggunakan bahan minuman berbasis rempah dan pembuatan yang mudah. Salah satu produk inovasi tersebut adalah kawa daun celup. Minuman ini tidak hanya sebagai welcome drink saja, akan tetapi juga menyehatkan tubuh.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah kuantitatif eksperimental yaitu inovasi produk welcome drink berbasis rempah kawa daun, dengan melakukan penelitian sebanyak 2 kali pengulangan dan melakukan Uji Organoleptik. Menurut Waysima dan Adawiyah (2010), uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur.". Uji organoleptik dilakukan oleh panelis ahli. Untuk melakukan uji organoleptik panelis akan mengamati kawa daun dengan cara mencium, mencicipi ,dan melihat. Setelah itu panelis akan mengisi angket dan memberikan penilaian terhadap kualitas kawa daun yang meliputi rasa,aroma dan warna

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Data

Pembuatan produk welcome drink berbasis rempah kawa daun, bahan yang digunakan dalam setiap percobaan adalah sama namun memiliki perlakuan yang berbeda. Hasil temuan diperoleh dari uji organoleptik terhadap kualitas dari pembuatan produk welcome drink berbasis rempah kawa daun, menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera pengecap, dan indera peraba terhadap warna, aroma rasa dan keseluruhan. Berdasarkan tiga sampel dari bahan yang sama dan perlakukan yang berbeda yaitu pada sampel A dengan pengeringan daun hanya lansung di sangrai tanpa dijemur, sampel B pengeringan daun 1-2 hari tapi belum keras kering, masih lembek dan sampel C dengan pengeringan 3 hari, kering keras sempurna. Adapun deskripsi data yang diperoleh dari uji organoleptik terhadap welcome drink berbasis rempah kawa daun yang diteliti dari segi warna, aroma rasa dan keseluruhan adalah sebagai berikut:

1) Sampel A

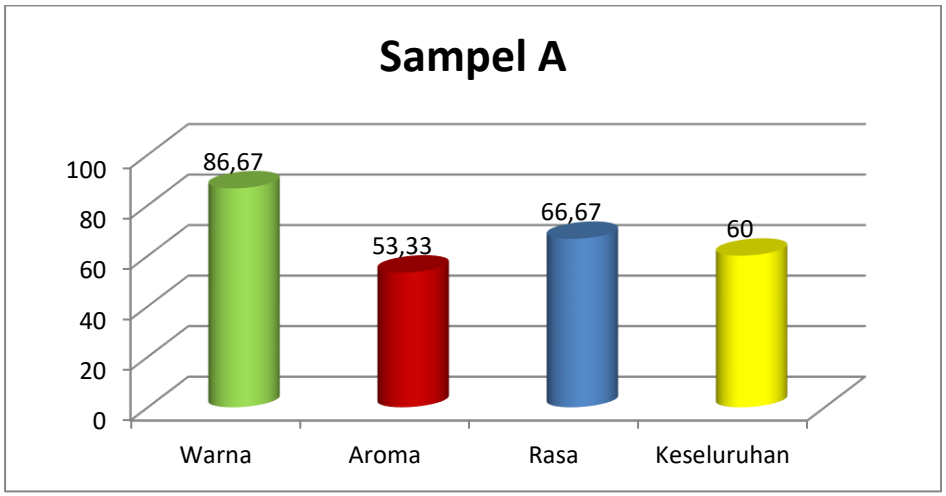
Hasil percobaan terhadap warna dalam pembuatan welcome drink berbasis rempah kawa daun dapat dilihat pada tabel 4 dibawah ini :

Tabel 4. Deskripsi Uji Organoleptik Sampel A Pada Welcome drink Berbasis Rempah Kawa Daun

Kualitas	Alternatif Jawaban										Mean	%
	Sangat Suka		Suka		Cukup Suka		Kurang Suka		Sangat Kurang Suka			
	Fi	%	Fi	%	Fi	%	Fi	%	Fi	%		
Warna	1	33.33	2	66.67	-	-	-	-	-	-	4.33	86.67
Aroma	-	-	-	-	2	66.67	1	33.33	-	-	2.67	53.33
Rasa		-	1	33.33	2	66.67	-	-	-	-	3.33	66.67
Keseluruhan	-	-	-	-	3	100.00	-	-	-	-	3.00	60.00
Mean	**0.3**	**8.3**	**0.8**	**25.0**	**1.8**	**58.3**	**0.3**	**8.3**	**-**	**-**	**3.3**	**66.7**

Sumber: Data Primer yang diolah 2024

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa deskripsi uji organoleptik sampel A pada welcome drink berbasis rempah kawa daun, dengan jawaban penelis berdasarkan kualitas warna mean 4,33 (86,67%), berdasarkan aroma mean 2,67 (53,33%), berdasarkan kualitas rasa dengan mean 3,33 (66,67%) secara keseluruhan mean 3 (60%). Secara keseluruhan deskripsi uji organoleptik sampel A pada welcome drink berbasis rempah kawa daun dengan mean 3,3 (66,7%). Hasil deskripsi data uji organoleptik sampel A pada welcome drink berbasis rempah kawa daun di atas dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas warna (86,67%). Untuk lebih jelasnya kualitas sampel A pada welcome drink berbasis rempah kawa daun dapat dilihat pada grafik dibawah ini :



2) Sampel B

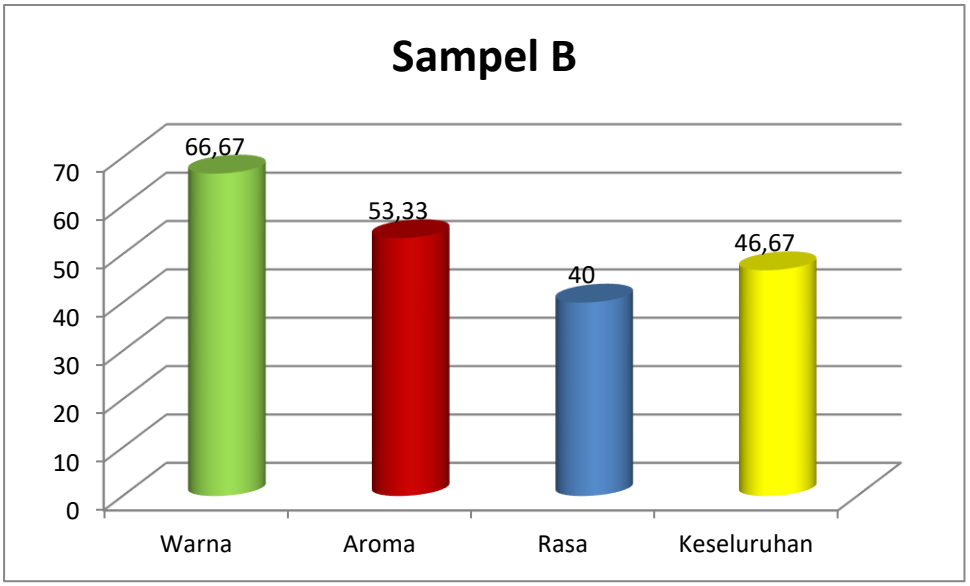
Hasil percobaan terhadap warna dalam pembuatan welcome drink berbasis rempah kawa daun dapat dilihat pada tabel 5 dibawah ini ;

Tabel 5. Deskripsi Uji Organoleptik Sampel B Pada Welcome drink Berbasis Rempah Kawa Daun

Kualitas	Alternatif Jawaban										Mean	%
	Sangat Suka		Suka		Cukup Suka		Kurang Suka		Sangat Kurang Suka			
	Fi	%	Fi	%	Fi	%	Fi	%	Fi	%		
Warna	1	33.33	2	66.67	-	-	-	-	-	-	4.33	86.67
Aroma	-	-	-	-	2	66.67	1	33.33	-	-	2.67	53.33
Rasa		-	1	33.33	2	66.67	-	-	-	-	3.33	66.67
Keseluruhan	-	-	-	-	3	100.00	-	-	-	-	3.00	60.00
Mean	**0.3**	**8.3**	**0.8**	**25.0**	**1.8**	**58.3**	**0.3**	**8.3**	**-**	**-**	**3.3**	**66.7**

Sumber: Data Primer yang diolah 2024

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa deskripsi uji organoleptik sampel B pada welcome drink berbasis rempah kawa daun, dengan jawaban penelis berdasarkan kualitas warna mean 3,33 (66,67%), berdasarkan aroma mean 2,67 (53,33%), berdasarkan kualitas rasa dengan mean 2 (40%) secara keseluruhan mean 2,33 (46,67%). Secara keseluruhan deskripsi uji organoleptik sampel B pada welcome drink berbasis rempah kawa daun dengan mean 2,6 (51,7%). Hasil deskripsi data uji organoleptik sampel B pada welcome drink berbasis rempah kawa daun di atas dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas warna (66,67%). Untuk lebih jelasnya kualitas sampel B pada welcome drink berbasis rempah kawa daun dapat dilihat pada grafik dibawah ini :



3) Sampel C

Hasil percobaan terhadap warna dalam pembuatan welcome drink berbasis rempah kawa daun dapat dilihat pada tabel 6 dibawah ini:

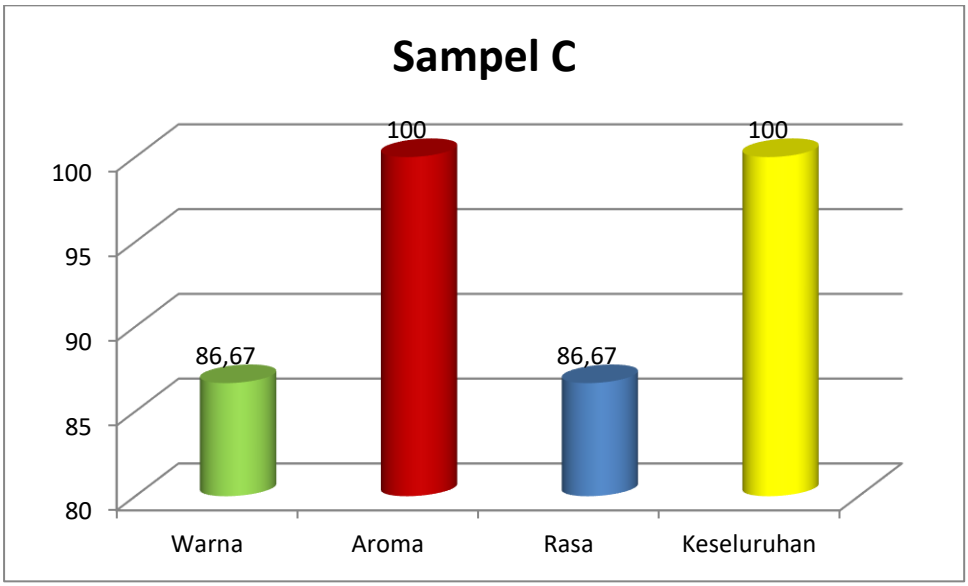
Tabel 6. Deskripsi Uji Organoleptik Sampel C Pada Welcome drink Berbasis Rempah Kawa Daun

Kualitas	Alternatif Jawaban										Mean	%
	Sangat Suka		Suka		Cukup Suka		Kurang Suka		Sangat Kurang Suka			
	Fi	%	Fi	%	Fi	%	Fi	%	Fi	%		
Warna	1	33.33	2	66.67	-	-	-	-	-	-	4.33	86.67
Aroma	3	100.00	-	-	-	-	-	-	-	-	5.00	100.00
Rasa	1	33.33	2	66.67	-	-	-	-	-	-	4.33	86.67
Keseluruh												

an	3	100.00	-	-	-	-	-	-	-	-	5.00	100.00
Jumlah	**8**	**267**	**4**	**133**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**19**	**373**
Mean	**2.0**	**66.7**	**1.0**	**33.3**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**4.7**	**93.3**

Sumber: Data Primer yang diolah 2024

Berdasarkan Tabel 6 dapat dilihat bahwa deskripsi uji organoleptik sampel C pada welcome drink berbasis rempah kawa daun, dengan jawaban penelis berdasarkan kualitas warna mean 4,33 (86,67%), berdasarkan aroma mean 5 (100%), berdasarkan kualitas rasa dengan mean 4,33 (86,67%) secara keseluruhan mean 5 (100%). Secara keseluruhan deskripsi uji organoleptik sampel C pada welcome drink berbasis rempah kawa daun dengan mean 4,7 (93,3%). Hasil deskripsi data uji organoleptik sampel C pada welcome drink berbasis rempah kawa daun di atas dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas aroma dan keseluruhan (100%). Untuk lebih jelasnya kualitas sampel C pada welcome drink berbasis rempah kawa daun dapat dilihat pada grafik dibawah ini :



B. Pembahasan

Setelah melakukan uji organoleptik sebanyak 3 sampel, maka dapat terlihat hasil dari produk welcome drink berbasis rempah kawa daun yang meliputi warna, aroma, rasa dan keseluruhan. Berdasarkan hasil penelitian dari 3 sampel dengan perlakukan yang berbeda maka warna paling dominan adalah pada sampel A dan C dengan nilai 86,67% menggunakan metode pengeringan daun langsung di sangrai tanpa dijemur. Sementara untuk rasa yang paling dominan yaitu pada sampel C dengan metode pengeringan, kering, keras sempurna 3 hari semua penelis mengatakan sangat setuju dengan persentase 100%, untuk rasa paling dominan yaitu pada sampel C dengan persentase 86,67 dan untuk keseluruhan penelis menyukai sampel C dengan persentase 100%.

Berdasarkan pembuatan inovasi produk welcome drink berbasis rempah "kawa daun" merupakan kreatifitas dalam menciptakan produk baru, ide atau proses baru. Inovasi produk menciptakan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli terhadap produk tersebut, yang

diharapkan dapat direalisasikan melalui keputusan pembelian. Inovasi poduk harus bisa menciptakan keunggulan kompetetif yang berkelanjutan dalam perubahan lingkungan yang cepat dan menuju pasar global. Keberhasilan inovasi produk membutuhkan kesesuaian antara proses dan lingkungan yang mendukung.

Disamping itu keberhasilan inovasi yang dilaksanakan haruslah bersifat terus menerus dan bukan terlaksana secara incidental. Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa inovasi produk welcome drink berbasis rempah kawa daun dapat meningkatkan nilai sebagai sebuah komponen kunci kesuksesan sebuah operasi bisnis yang dapat membawa memiliki keunggulan kompetitif. Dalam pembuatan welcome drink berbasis rempah kawa daun harus mementingkan kualitas mutu jika tidak memperhatikan selera konsumen, maka akan menyebabkan produknya tidak diminati, bahkan konsumennya akan beralih pada produk lain, sehingga penjualan akan turun.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik setelah 2 kali pengulangan yang dilakukan 3 sampel, maka dapat terlihat hasil dari produk welcome drink berbasis rempah kawa daun yang meliputi warna, aroma, rasa dan keseluruhan. Hasil penelitian dari 3 sampel secara keseluruhan penelis menyukai sampel C dengan pengolahan metode pengeringan, kering, keras sempurna 3 hari.

DAFTAR PUSTAKA

Armstrong, G., & Kotler, P. (2017).Principles of Marketing.17th Red.

Basri.(2014). Metodologi Penelitian Sejarah. Bandar Lampung : Restu Agung

Dr. Meirina, Ira, M.Pd., Pramudia, Heru, S.T., T.Par., M.Sc. (2017).Hotel room division management :Depok , Kencana.

Fandy, Tjiptono. (2015). Strategi Pemasaran, Edisi 4. Andi Offset.

Jones, Hugh chester. (2014). Broadwater neil. colostrum .University of Minnesota.

Komar Richard.(2014).Hotel management.Jakarta : Grasindo

Kurniawan, Shierly. (2019). Hubungan Faktor Demografi dengan Perilaku Makan Generasi Milenial di Surabaya berdasarkan Hierarchy Of Food Needs Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif. Petra Christian University.

Lena Elitan dan Lina Anatan. 2019. Manajemen Inovasi, (Bandung; alfabeta)

Manikandan S. (2011). Measures of central tendency: Median and mode. Journal of Pharmacology and Pharmacotherapeutics. 2011;2(3):214-215.

Masdakaty, Yulinn. (2015). Sekilas Tentang Barista. Ottencoffee, Jakarta

Mulyani, Sri. (2017). Metode Analisis dan Perancangan Sistem. Bandung. Abdi Sistematika.

Nana Syaodih Sukmadinata (2009). Metode penelitian Pendidikan. Bandung: Remaja Rosdakarya

Nanang Randhi Darmawan. (2021). Pengembangan Welcome drink Berbahan Dasar Temulawak (Curcuma xanthorrhiza roxb) Berbasis Pemodelan Matematika dan Eksperimen. Jurnal Karya Pendidikan Matematika. Politeknik Negeri Banyuwangi.

Novita Ilma, Andi Eviza, & Sri Kembaryanti Putri.(2015). Proses Pembuatan Minuman Kawa Daun di Sumatera Barat. Jurnal Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Payakumbuh.

Novita, Rilma , Anwar Kasim, Tuty Anggriani, dan Deddi Prima Putra. (2018). Survei Proses Pembuatan Minuman Kawa Daun di Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 22 (1): 32-36.

Nugroho Setiadi, J. 2013. Perilaku Konsumen Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran (Jakarta; Predana Media).

Pratiwi, D (2014), Hubungan Pemilihan dan Pengolahan Bahan Makanan Terhadap Kontaminasi Escherichia coli pada Penyajian Makanan Jajanan‟. Jurnal Makara Kesehatan vol 18 no 1, 2014.

Puspitasari, A.D., N. eka yuita dan Sumatri. 2017. Krim antioksidan etanol daun kopi arabika (Coffea Arabica). Jurnal Ilmiah Tekno sains.

Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.Bandung: Alfabeta.

Tim Puslitjaknov. (2008). Metode Penelitian Pengembangan Pusat penelitian Kebijakan dan inovasi pendukung badan penelitian dan pengembangan departemen pendidikan nasional. Jakarta.

Wahyuni, S. (2018).Daun Kopi (Daun Kawa), Fortifikasi Pangan Kaya Antioksidan.

Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Wulandari, Agustin. 2014. Aktifitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffea Arabica) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak.Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Yunillah, Nur Rizki A. (2015). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pengolahan Daun Kopi Menjadi Kopi Kawa di Desa Harjomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. Skripsi, Jember: Universitas Jember,