

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto, B., 2012, Penentuan Parameter Fisika Dan Kimia Bromelin Kasar Dari Batang Nanas (*Ananas Comosus Merr.*), Sekolah Tinggi Ilmu farmasi Taman Siswa, Padang (*Skripsi*)
- Avallone, S., J. M. Brillouet, B. Guyot, E. Olguin, and J. P. Guiraud. 2002. Involvement of pectolytic micro-organisms in coffee fermentation. *International Journal of Food Science and Technology* vol.37: 191-198.
- Aretzy, A., Ansarullah, & Wahab, D. (2018). Pengembangan minuman instan dari limbah biji buah alpukat (*persea americana mill*) dengan pengaruh penambahan maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1027- 1035.
- Askar, S dan Sugiarto. (2005). Uji Kimiawi Dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Peretanian. Bogor. Balai penelitian ternak. Ciawi bogor.
- Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Skripsi diterbitkan*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Armansyah M., 2010. Mempelajari Minuman Formulasi Dari Kombinasi Bubuk Kakao Dengan Jahe Instan. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anonim, 2013. Isi Kandungan Gizi Kopi Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kopi-komposisinutrisi-bahan-makanan.html>. Diakses (20 Maret 2020).
- Andrela Marques dos Santos, 2019. Botanical Aspects, Caffeine Content and Antioxidant Activity of *Coffea arabica*. [\*American Journal of Plant Sciences\* > Vol.10 No.6, June 2019](#)

- Anonim, 2013. Jenis-jenis Kopi. <http://kopiblackborneo.com/jenis-jenis-kopi/s>. Diakses (20 Maret 2020).
- Anonimous. 2010. Fermentasi Biji Kopi. [http://www.pakkatnews.com/dema\\_m-bertanam-kopi-arabika.html](http://www.pakkatnews.com/dema_m-bertanam-kopi-arabika.html). Diakses (13 Mei 2020).
- Anonimus, 2011. Jenis-jenis Kopi. Available from <http://kopiblackborneo.com/jenis-jenis-kopi/s>. diakses Tanggal 20 Desember 2014. Denpasar
- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, Ph, dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasio Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal: Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3), 72–78.
- Bartholomew, D. P., Paull, R.E., & Rohrbarch, K.G. 2003. The Pineapple : Botany, Production and Uses. CABI Publishing, Wallingford, UK. Pp 1- 301.
- Coffefag, 2001, *Frequently Asked Questions about Caffeine*, [www.Coffefag.com](http://www.Coffefag.com), Diakses 15 maret 2020
- Cheong, M.W., Tong, K.H., Ong, J.J.M., Lui, S.Q., Curran, P. and Yu, B. (2013) Volatile Composition and Antioxidant Capacity of Arabica Coffee. *Food Research International*, 51, 388-396. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.12.058> [Citation Time(s):2]
- Danang Kristiyanto, Broto Dhegdo Haris Pranoto, dan Abdullah 2013. Penurunan Kadar Kafein Kopi Arabika Denagn Proses Fermentasi Menggunakan *Nopkor MZ-15*. *Jurnal: Teknologi Kimia dan Industri*, Vol 2, No, 4, Tahun 2013, Halaman 170-176.
- Desi Noviar, Puji Ardiningsih, dan Andri Hairil Alimuddin 2013. Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Cita Rasa Kopi (*Coffea Sp*) JKK, Tahun 2016, Vol 5(4), halaman 40-46, ISSN 2303-1077

- Evelyne. 2013. Kelebihan dan Kekurangan Kopi. <http://teamclan.net/qe3/showthread.php?240-Kelebihan-amp-kekurangan-kopi>. Diakses (20 maret 2020)
- FAO (2009). Agricultural Production: Primary Crops (Available at: <http://www.fao.org>). Accessed at: 20 agustus.)
- Fiona Drefin Oktadina, Bambang Dwi Argo, dan M. Bagus Hermanto 2013, Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea Sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. Vol. 1 No. 3, Oktober 2013, 265-273
- Farah, Adriana. *Coffee :Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition*. John Willey & Sons, Inc and Institute of Food Technologists (USA) : WileyBlackwell Publising Ltd; 2012
- Hossain M.F., Shaheen A., Mustafa A. Nutritional Value and Medical Benefits of Pineapple. *Int. Journal of Nutrition and Food Sciences* 2015; 4(1): 84 – 88.
- Hernandez, *et al*. Phenolic characterization, melanoindins, and antioxidant activity of some commercial coffees from *Coffea Arabica* and *Coffea conephora*. Sociedad Quimica de Mexico. 2012
- Israyanti, 2013. Perbandingan Karakteristik Kimia Antara Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Jenis Arabika dan Robusta Secara Kuantitatif. *Skripsi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin*, Makassar
- Jackels, S. C. and C. H. Jackels. 2005. Characterization of the coffee mucilage fermentation process using chemical indicator: a field study in Nicaragua. *Journal of Food Science*. Vol 70 (5): 321-325. Jakarta: kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Jeki Daisa., Evy Rossi., dan Isna Rahma Dini. 2017, Pemanfaatan Ekstrak Kasar Enzim Papain Pada Proses Dekafeinasi Kopi Robusta. *Jom Faperta* Vol. 4 No. 1
- Jing, H., Kitts, D.D. 2002. *Chemical and biochemical properties of casein sugar Maillard reaction product*. *Food and Chemical Toxicology* 40:1007-1015.

- Karinda, M. 2013. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis dan Iodometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 2(1).
- Lin, C.C. 2010. Approach of improving coffe industry in Taiwan promote qualityof coffe bean by fermentation. *The Journal of International Management Studies* vol 5(1): 154-159
- López-Galilea, I.; Paz de Peña, M.; Cid, C. *J. Agric. Food Chem.* **2007** 55, 6110-6117.
- Musyirna Rahmah Nasution. 2020. Aktivitas Antioksidan Seduhan Daun Kopi Kawa Kering (*Coffea arabica* L) Dengan Metode Dpph. p-ISSN 2621-3184 ; e-ISSN 2621-4032, 3(1) Mei 2020 (114-123).
- Mursalin, Addion Nizori, Irma Rahmayani., 2019, Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi Dengan Metode Kokristalisasi. Volume 3 Nomor 1 juni 2019
- Mhd. Al Irsyad Syah, Edison Anom, dan Sukemi Indra Saputra., 2015, Pengaruh Pemberian Beberapa Dosis Pupuk Npk Tablet Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Nanas (*Ananascomosus* (L) *Merr*) Di Lahan Gambut, *JOM Faperta* Vol 2 No. 1
- Marcone, M.F., 2004, Composition and Properties of Indonesian Palm Civet Coffee (Kopi Luwak Arabika) and ethiopian Civet Coffee, *J.Food Research International*, 37: 901 – 912
- Mulato, S., S. Widyotomo, dan E. Suharyanto. 2006. Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.
- Nebesny, E. ; Budryn, G. *Eur. Food Res. Technol.* **2003**, 217, 157-163.
- Oktadina, F.D., Argo, B.D., dan Hermanto, B.M., 2013, Pemanfaatan Nanas Untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Cita Rasa Kopi Bubuk, *J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 1: 265-272

- Panggabean E. 2011. Buku Pintar Kopi. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Pérez-Hernández, L. M., (2012). Phenolic characterization, melanoidins, and antioxidant activity of some commercial coffees from *Coffea arabica* and *Coffea canephora*. *Journal of the Mexican Chemical Society*, 56(4), 430-435.
- Renova Rizka Putri., 2017, Penetapan Kadar Polifenol dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Aneka Sajian Minuman Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Menggunakan Metode DPPH. *Skripsi*, Universitas Jember.
- Rita Hayati, Ainun Marliah, dan Farnia Rosita., 2012, Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika, *J. Floratek* 7: 66 – 75
- Ruth, E. V. S. 2010. Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi. Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Ramalakshmi, K and Raghavan B. 2000, *Caffeine in Coffee: It's Removal. Why and How? Critical*. *Reviews in Food Science and Nutrition* 39:441-56
- Ramakalakshmi, K. : IR. Kubra and LIM. Rao. 2008. *Antioxidant Potential of Low-Grade Coffee Beans*. *Food Research International* 41:96-103.
- Rejo, Amin: Sri Rahayu dan Tamaria Panggabean.2010. *Karakteristik Mutu Biji Kopi pada Proses Dekafeinasi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Rohdiana, D. (2001). Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol Dalam Daun Teh. *Majalah Jurnal Indonesia*.12, 53-58
- Rahayu, T. dan Triastuti, R., 2007, Optimasi Fermentasi Cairan Kopi Dengan Inokulan Kultur Kombucha (Kombucha Coffee), *Jurnal Penelitian Science dan Teknologi*, 8 (1) : 15-29.
- Rubiyo *et al.*, 2005; Rubiyo, L. Kartini, dan I.G.A.M.S. Agung. 2005. Pengaruh dosis pupuk kandang dan lama fermentasi terhadap mutu fisik dan citarasa kopi

Arabika varietas S 795 di Bali. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* vol 8 (2) : 22-29

Rita, H., et. al, F. 2011. Kajian Tiga Varietas dan Dua Metode Fermentasi Terhadap Kualitas Biji Kopi Arabica (*Coffea arabica* L.) Gayo, Bener Meriah. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara.

Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Setyaningsih, D, Apriyantono A dan Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. Institut Pertanian Bogo

Suryanto. H. 2012. Manfaat Kopi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. <http://blog.unsri.ac.id/seomonykey/3>. Diakses (20 Mei 2020).

Tan, H.T. dan Rahardja, K., 2002, *Obat – obat Penting*, P.T Elex Media Komputindo, Jakarta.

Tarigan, E.B., Pranowo, D., and Iflah, T., 2015. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi campuran Robusta Dengan Arabika. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.*, 7(1), 12-17.

Tayebrezvani, H, P. Moradi, dan F. Soltani. 2013. The Effect of Nitrogen Fixation and Phosphorus Solvent Bacteria on Growth Physiology and Vitamin C Content of *Capsicum annum* L. *Iranian Journal of Plant Physiology* 3(2) 5

Veiga, R.S., Mendonca, S., Mendes, P.B., Paulino, N., Mimica, M.J., Lagareiro Netto, A.A., et al. (2017) Artepillin C and Phenolic Compounds Responsible for Antimicrobial and Antioxidant Activity of Green Propolis and *Baccharis dracunculifolia* DC. *Journal of Applied Microbiology*, 122, 911-920. <https://doi.org/10.1111/jam.13400> [Citation Time(s):1]

Vignoli, J.A., Bassoli, D.G. and Benassi, M.T. (2011) Antioxidant Activity, Polyphenols, Caffeine and Melanoidins in Soluble Coffee: The Influence of Processing

Conditions and Raw Material. *Food Chemistry*, 124, 863-868. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.08.008> [Citation Time(s):3]

Wilujeng, A.A.T dan Wikandari, P.R., 2013, Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika dengan Bakteri asam Laktat Terhadap Mutu Produk, *J. of Chemistry UNESA*, 2:1-9

Wardani, L.A. 2012. Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Skripsi*. Universitas Indonesia

Wei-Chang B., Sheng-Hui, L., Yu-G, L., Ling-Ling, L., Wen-Xiu, Y. & GuangMing, S. Characteristic Aroma Compounds from Different Pineapple Parts. *Molecules* 2011; 16: 5104-5112.

Winarsi, H. (2005). *Antioksidan Alami dan Radikal*. Kanisius.

Widyotomo, Sukrisno, S. Mulato, H. K. Purwadaria dan A. M. Syarief. (2009). Karakteristik Proses Dekafeinasi Kopi Robusta dan Reaktor Kolom Tunggal Dengan Pelarut Etil Asetat. *Available from: http://www.isjd.pdii.lipi.go.id*. Diakses pada tanggal 21 Agustus 2020.

Widowati, W. (2008). Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes. *Maranatha Journal of Medicine and Health*, 7(2), 1-11.

Wilujeng, A.A.T dan Wikandari, P.R., 2013, Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika dengan Bakteri asam Laktat Terhadap Mutu Produk, *J. of Chemistry UNESA*, 2:1-9

Wayan Aditya. (2010). Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH Dan Karakteristik Aroma Dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (*Pea Berry Coffee*) Dan Betina (*Flat Beans Coffee*) Jenis Arabika Dan Robusta. *Jurnal of Chemistry Udayana*.

Yashin, Alexander, *et al*. *Antioxidant and Antiradical Activity Of Coffe*. Moscow. 2013.