

## DAFTAR PUSTAKA

- AAK. (1988). Budidaya tanaman kopi. Yogyakarta(ID): Kanisius.
- A Farida, E.R.R., dan A.C. Kumoro. (2013). Penurunan Kadar Kafein Dan Asam Total Pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif Dengan Mikroba MZ-15. *J.Teknol. Kimia dan Industri*,2(2): 70-75.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, Muhaimin. (2014). Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktifitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 06(02).
- Al-Farisi, M., Alasalvar, C., Morris, A., Baron, M., Shahidi, F. (2005). Comparison Of Antioxidant Activity, Anthocyanins, Carotenoids, And Phenolics Of Three Native Fresh And Sun-Dried Date (Phoenix dactylifera L.) Varietas Grown In Oman, *Journal Agric Food Chemistry*, 53: 7592-7599.
- Almada, PD. (2009). Pengaruh Perubahan Proses Dekafeinasi Kopi Dalam Reactor Kolom Tunggal Terhadap Mutu Kopi. Universitas Pertanian Bogor.
- Arifudin, R. (1993). Bandeng Presto, Kumpulan Hasil-Hasil Penelitian Pascapanen Perikanan. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perikanan. Jakarta.
- Arts, ICW, Van De Putte, B, H. (2000). Cathecin Contents Of Food Commonly Consumed In The Netherlands 2 Tea, Wine, Fruits Juices And Chocolate Milk. *Journal Of Agriculture And Food Chemistry*, p.48.
- Backer, C.A., dan Bakhuisen van den Brink R.C. (1968). Flora of java (spermathophytes only), 3 wolters-noordhof,N.V. Groningen-the Netherlands.
- Blumberg, S., Frank, O., dan Hoffman, T. (2010). Quantitative Studies On The Influence Of The Bean Roasting Parameters And Hot Water Percolation On The Concentrations Of Bitter Compounds In Coffe Brew. *J.Agric. Food Chem*, 58(6): 3720-3728.
- Caffein Informer. (2016). Caffein (Coffe) Consumption By Country. Diakses taggal 04 April 2019. <http://www.caffeineinformer.com/caffeine-what-the-world-drinks>
- Camerrer B., Lothar W., Kroh. (2006). Antioxidant Activity Of Coffe Brews. Springer-Verlag. 496-474.
- Clarke, R.J., dan Macrae, R. (1985). *Coffe Volume I : Chemistry*. Elsevier Applied Science Publisher. London.

- Claudia, A, Graciela, E., Ferraro, Rosana, F. (2011). Total Polyphenol Content And Antioxidant Capacity Of Commercially Available Tea (*Camelia Sinensis*) In Argentina. *Jurnal of agricultural and food Chemistry*. 9225-9229.
- Clifford, M.N. (1999). Chlorogenic Acids And Other Cinnamates-Nature, Occurrence And Dietary Burden. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, 79: 362-372.
- Decazy, F., Avelino, J., Guyot, B., Perriot, J. J., Pineda, C., & Cilas, C. (2003). Quality Of Different Honduran Coffees in Relation to Several Environments. *Journal of Food Science*, 68(7), 2356-2361.
- Dedi, Kusnadi, J., Yunianta, dan Estri, L.A. (2017). Ekstraksi Senyawa Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Dari Buah Cabai Rawit Dengan Metode *Microwave Assisted Extraction*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(3):181-190.
- De Garmo., Sullivan WE., CR Canana. (1984). *Engineering Economis*. New York, Ed. Macmilland Publ. Co.
- Desroirer, N.W. and D.K. Tessler. (1977). *Fundamental of food freezing*. AVI Publishing company, inc. Westport Connecticut.
- Devasagayam. (2004). Free Radicals And Antioxidants In Human Health: Current Status And Future Prospects. *Journal Of The Association Oh Physician Of India*.
- Devi,K.P., N. Suganthy, P. Kesika and S.K. Pandian. (2008). Bioprotective Properties Of Seaweed: In Vitro Evaluation Of Antioxidant Activity And Antimicrobial Activity Against Food Borne Bacteria In Relation To Polyphenolic Content. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 8(38).
- Dias RCE, Alves ST,B.M. (2013). Spectrophotometric method for quantification of kahweol in coffe. *Journal of food composition and analysis*,31,pp.137-143.
- Direktorat Jendral Perkebunan. (2010). Pedoman Umum Pelaksanaan Pengembangan/ Rehabilitasi Kopi Organic (*Specialty*) Tahun 2010. (p.19). Jakarta: Direktorat Jendral Perkebunan Kementrian pertanian.
- Farah, A., Paulis, T.D., Moreira, D.P., Trugo, L.C., dan Martin., P.R. (2006). Chlorogenic Acids And Lactones In Regular And Water-Decaffeinated Arabica Coffes. *J.Agric. Food Chem*, 54(2): 374-381.
- Hanindyo,R. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Dengan Metode DPPH. *Skripsi fakultas kedokteran dan ilmu kesehatan*.
- Hartati dan Ersam. (2006). Dua Senyawa 4-Fenilkumarin Pada Fraksi Non Polar Dari Ekstrak Etil Asetat Batang *Garcinia Balica* Miq. (Mundu Alas).

Kelompok Penelitian Kimiawi Tumbuhan – ITS Jurusan Kimia, FMIPA ITS, Surabaya.

- Hartati, I., dan L. Kurniasari. (2010). Kajian Produksi Kolagen Dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis, 6(1):33-35.
- Hernandes, (2012). Phenolic Characterization, Melanoidins, And Antioxidant Activity Of Some Commercial Coffees From *Coffea Arabica* And *Coffea Canephora*. Sociedad Quimica De Mexico.
- Hasanah, M., Bella, M., dan Munarsih, E. (2017). Daya Antioksidan Ekstrak Dan Fraksi Daun Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) Terhadap Pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *JJPST*, 4(2).
- Indarawanto, C., Kamawati, E., Munarso, Prastowo S.J., Rubijo, B., Siswanto. (2010). Budidaya dan Pascapanen Kopi. Bogor(ID): Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan.
- Jeong, S.M., S.Y Kim., D.R. Kim., S.C. Jo., K.C. Nam., D.U. Ahn., dan S.C. Lee. (2004). Effect Of Heat Treatment On The Antioxidant Activity Of Extracts From Citrus Peels. *J-Agric. Food Chem.* 52:3389-3393
- Khusnul Khotimah. (2002). Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging Broiler. [www.digilib.itb.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=ijptumm-gdl-res-2002-ir-5311-jeruk&q=Hidup](http://www.digilib.itb.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=ijptumm-gdl-res-2002-ir-5311-jeruk&q=Hidup) – 48k. 10 April 2019.
- Kitzberger. (2013). Composition And Analysis Diterpenes In Green And Roasted Coffee Of *Coffea Arabica* Cultivars Growing In The Same Edapho-Climatic Conditions, *Journal Of Food Composition And Analysis*, 30, pp. 52-57.
- Kiyohara, C., Kono, S., Honjo, S., Toddoroki, I., Sakurai, Y., Nishiwaki, M., Hamada, H., Nishikawa, H., Koga, H., Ogawa, S. and Nakagawa, K. (1999). Inverse Association Between Coffee Drinking And Serum Uric Acid Concentrations In Middle-Aged Japanese Males. *The British Journal Of Nutrition*, 82, pp. 125-130.
- Kristiani, R.K. (2014). Optimasi Suhu Dan Waktu Seduhan Terhadap Mutu Kopi Tanpa Ampas Varietas Robusta (*Coffea Canephora*) Dari Desa Tempur Kecamatan Keling Kabupaten Jepara. *Skripsi*. Teknologi pangan.
- Molyneux, P. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenyl Picrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science of Technology*, 26(2):211-219.
- Muhaimin, Rasdiansyah, dan Aisyah Y. (2015). Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal UNSYIAH*, 06(02).

- Mulato, S. (2002). Symposium kopi 2002 Dengan Tema Mewujudkan Perekopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diverifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar: 16-17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesi.
- Mullen, W. Nemzer, B. Stalmach, A. Ali, S. Combet, E.(2013). Polyphenolic And Hydroxycinnamate Contents Of Whole Coffe Fruits From China, India, And Mexico. *J.Agric.Food Chem* 61;5298-5309.
- Mulyati, N.D. (1994). Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Stabilitas
- Nabavi, S.F., Nabavi, S.N., Ebrahimzadeh, M.A., Asgarirad, H. (2011). Antioxidant Activity Of Wild Medlar (*Mespilus Germanical*) Fruits, Stem Bark And Leaf. *African Journal Of Biotechnology*, 10(2):283-9.
- Nardhini M., Cirillo, E.S.C. (2002). Absorption Of Phenolic Acids In Humans After Coffe Consumption. *Journal Of Agriculture And Food Chemistry*,50,pp.573-574.
- Nebesny E. dan Budryn B. 2006. Evaluation of Sensory Attributes of Coffee Brews from Robusta Coffee Roasted Under Different Conditions. *Europe Food Research Technology* 224:159-165.
- Paramita, I.A.M.I., Mulyani, S., dan Hartati, A. (2014). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Artikel Portal Garuda*.
- Panggabean, Edy. (2011). Buku pintar kopi. Jakarta selatan: PT. Agro Media Pustaka hlm 124-132.
- Panglossi, H.V. (2006). Antioksidants: new research. Nova Publisher.
- Pervical, Marks. (1996). Clinical nutrition insight. Advanced Nutrition Publications, Inc.
- Patay, E.B., Sali, N., Koszegi T., Csepregi, R., Balaz, V.L., Nemeth T.S. (2016). Antioxidant Potential, Tannin And Polyphenol Contents Of Seed And Pericarp Of Three Coffea Species. *Asian Pac J Trop Med*, 9(4):336-71.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubiyo, Siswanto, Indrawanto, C., dan Munarso, S.J. (2010). *Budidaya Dan Pascapanen Kopi* (p.62). Bogor: Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan.
- Pusat Penelitian dan Kakao Indonesia. (2008). *Klon-Klon Unggul Kopi Robusta Dan Beberapa Pilihan Komposisi Klon Berdasarkan Kondisi Lingkungan*. Jember: Pusat Penelitian dan Kakao Indonesia.

- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (2008). Klon-Klon Unggul Kopi Robusta Dan Beberapa Pilihan Komposisi Klon Berdasarkan Kondisi Lingkungan. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Puspasari,W. (2009). Pengaruh Penutupan Dan Suhu Pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel. (*Daucus carota* L. *Agrotekno*, 15(1): 25-29, (Online), ([www.Google.com](http://www.Google.com)). Diakses 29 Juli 2019).
- Rahardjo, P. (2012). Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta. Trias QD, editor. Jakarta(ID): Universitas Jember.
- Rakhmawati, R. dan Yunianta. (2015). Pengaruh Proporsi Buah: Air Danm Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal pangan dan agroindustry*, Vol.3(4).
- Reische, D.W., D.A. Lillard., dan R.R. Etenmiller. (2002). Antioxidant dalam Akoh, C.C., dan D.B. Min. *food lipids*. Marcel Dekker. New York.
- Rini, P. (2013). Aktifitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Caulerpa Serrulate* Dengan Metode DPPH (1,1 *DIFENIL 2 pikrilhidrazil*), 2:7-15.
- Ross, C. F., K. Pecka, and K. Weller. 2006. Effect of Storage Conditions on the Sensory Quality of Ground Arabica Coffee. *J. Food Qual.* 29:596–606.
- Sabarni dan Nurhayati. (2018). Analisis Kadar Kafein Dalam Minuman Kopi Khop Aceh Dengan Metode Spektroskopik. *Jurnal Lantanida*, 6(2):103-202.
- Saparinto, C. (2007). Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sofiana, N,. 2011, 1001 Fakta Tentang Kopi, Cahaya Atma Pustaka, Yogyakarta
- Soliha, Q. (2015). Pengaruh Penambahan ekstrak Lidah Buaya (*Aloea vera*) Pada Pembuatan Kerupuk. *Skripsi tidak diterbitkan*. Pasuruan Universitas Yudharta Pasuruan.
- Sumaenda, L. (2011). Analisis Kandungan Klorofil Daun Mangga (*Mangifera Indica* L.) Pada Tingkat Perkembangan Daun Yang Berbeda. *Bioslogos*, 1,(1).
- Susrini. (2003). *Indeks Efektifitas*. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Tapotubun, A.M., Nanohy, E.E.E.M., dan Louhenapessy, J.M. (2008). Efek Pemanasan Terhadap Mutu Presto Bebrapa Jenis Ikan. *Jurnal Ichthyos*, 7(2):65-70.
- Towaha, J., Asif, A., Eko, H.P., dan Handi, S. (2014). Pengaruh Elevasi Dan Pengolahan Terhadap Kandungan Kimia Dan Cita Rasa Kopi Robusta Lampung, 1(1).

Trissanthi, M.C., dan Susanto, H.W. (2016). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organolpetik Sirup Alang-Alanag (*Imperata Cylindrica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustry*, .4(1):180-189.

Widyotomo, Sukrisno, S. Mulato, H.K. Purwadaria dan A.M. Syarief. (2009). Karakteristik Proses Dekafeinasi Kopi Robusta Dan Reactor Kolom Tunggal Dengan Pelarut Etil Asetat. *Available From: [Http://Www.lsjd.Pdii.Lipi.Go.Id](http://www.lsjd.pdii.lipi.go.id)*. Diakses Pada Tanggal 12 Juli 2019.