

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008 SNI 01-2907-2008. Tentang Biji Kopi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004 SNI 01-3542-2004. Tentang Kopi Bubuk. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Ade, B.I.O., Akinwande, B.A., Bolarinwa, I.F. dan Adebisi, A.O., 2009. Evaluation of tigernut (*Cyperus esculentus*)-wheat composite flour and bread. *African Journal of Food Science*. (2): 87-91.
- Aditya, W., Nociantri, K.A., Yusasrini, N.L.A. 2015. 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.
- Ahda, M. 2013. Ethanol concentration effect of mangoesten pell extract to total phenol content. *Jurnal Eksakta*. 14(2): 62-70.
- Alam N., Yoon, KN., Lee, KR., *et al.* 2011. Assessment of antioxydant and pHenolic compound concentration as well as xanthine oxidase and tyrosinase inhibitory properties of different extracts of pleurotus citrinopileatus fruiting bodies. [Internet]. *Mycobiology* 39(1). Tersedia pada: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3385085/>. [25 Mar 2017].
- Apak, R., Güçlü, K., Demirata, B., Özyürek, M., Çelik, S. E., Bektaşoğlu, B., Berker K.I., & Özyurt, D. 2007. Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assay Applied to PHenolic Compounds with The CUPRAC Assay. *Molecules* 12:1496-1547.
- Aryanti., Febrina L., Annisa N., Rusli R. 2021. Aktivitas Antioksidan Kopi dan Teh di Kota Samarinda. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. Vol.3. No. 3.
- Astuti. 2007. Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Dengan Metode Oven Pengering. *Jurdik Biologi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengatahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta .
- Ayalign A, Sabally K. 2013. Determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans using HPLC. Department of Post Harvest Management College of Agriculture and Veterinary Medicine Jimma University Ethiopia. 3-4.
- Bajaj S., Khan A. 2012. Antioxidant and diabetes. *Indian Journal of Endocrinology and Metabolism*. 16(2): 267-271a.
- Baldwin, E. A, Hagenmaier, R. and J. Bay. 2012. Edible Coating and Film to Improve Food Quallity. Edisi Kedua. London: CRC Press.
- Bina UKM. 2011. Perkembangan Produksi Kopi Di Indonesia. [Internet]. Tersedia pada: <http://binaukm.com/2011/09/perkembangan-produksi-kopi-di-Indonesia/>. [20 April 2018].
- Bintang, Maria. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga.
- Bjarnadottir, A. 2019. Coffee and Antioxidant: Everything You Need To Know. [Internet]. Tersedia pada : <https://www.healthline.com/nutrition/coffee-worlds-biggest-source-of-antioxidant>. [11 Maret 2022]
- Bravo L. 1998. Polyphenols chemistry, dietary sources, metabolism, and nutritional significance. *Nutrition Reviews* 56: 317–333.

- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto., Rahmawati, A. 2020. Karakteristik kopi bubuk robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo terfermentasi dengan ragi. *Jurnal Agro Industri*. 10(2):129-138.
- Budiman., Hayanto. 2012. Prospek Tinggi Bertanam Kopi. Yogyakarta: pustaka baru press.
- Ceriallo A., Tester R. 2009. Antioxidant Anti-Inflammatory Treatment in Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*. 32(2): 5232-5236.
- Chamidah,S. 2012. Daya Antibakteri Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Terhadap Pertumbuhan *Porphyromonas gingivalis*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember. Jember
- Coffeland Indonesia. 2017. Roasting coffee, Proses penting dalam menemukan karakteristik kopi. [Internet]. Tersedia pada : <http://coffeeland.co.id/roasting-coffee-proses-penting-dalam-menentukan-karakteristik-kopi>. [12 Maret 2017].
- Estiasih, T., Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Fahmi M, Baihaqi A, Kadir IA. 2013. Analisis strategi pemasaran kopi arabika 'bergendaal koffee' di kabupaten bener meriah. *Journal Agrisep*. [Internet]. Vol. 4(13). Tersedia pada : <https://media.neliti.com/media/publications/13171-ID-analisis-strategi-pdf> [18 Februari 2018].
- Farah, Adriana. 2012. Coffee Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition. John Wiley & Sons, Inc and Institute of Food Technologists (USA) : Wiley Blackwell Publishing Ltd. [Internet]. Tersedia pada: <http://ditjenppi.kemendag.go.id/index.php/apec-oi/organisasi-komoditi-internasional/ico>. [12 April 2020].
- Farhaty N, Muchtaridi. 2016. Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Jurnal Farmaka*. 4(1): 214-227.
- Fauzia M. 2021. 7 Daerah penghasil kopi terbesar di Indonesia. [Internet]. Tersedia pada : <https://money.kompas.com/read/2021/12/08/181731226/7-daerah-produsen-kopi-terbesar-di-Indonesia-mana-saja?page=all#page2> [08 Maret 2022]
- Fidriany, I., Garmana, A.N., and Sukandar,E.Y. 2014. Activity of several plant extract against drug – sensitive and drug – microbes. *International seminar on natural product medicine. Procedia chemistry*. (13). 164-169.
- Gunalan, G, N. Myla, dan R. Balabhaskar. 2012. In Vitro Antioxidant Analysis of Selected Coffee Bean Varieties. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 4 (4): 2126-2132.
- Hamid, A. A, O.O. Aiyelaagbe, L.A. Usman, O.M. Ameen, dan A. Lawal. 2010. Antioxidants Its Medicinal and Pharmaceutical Applications. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*. 4(8): 142-151.
- Hayuangga. 2018. Aplikasi tingkat kematangan kopi berdasarkan hasil roasting. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Hidayanto, E. 2010. Aplikasi Portable Brix Meter untuk Pengukuran Indeks Bias. *Jurnal Berkala Fisika*. Vol. 13. No. 4. Semarang
- Hilmah, Nur Rohmah, Enjon. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Total Fenol Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta* L.) Hasil Maserasi dan Sokletasi dengan Pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*. V(1) : 11-18

- Hiwot, H. 2011. Growth and PHysiological Response of Two Coffea arabica L. Poopulation under High an Low Irradiance. [Thesis]. Addis Ababa University.
- Hoffman., James. 2014. The World Atlat of Coffee: From Beans to Brewing Coffees Explored, Explained, and Enjoyed. Edisi pertama, Cetakan Pertama. Fireley book, United Stated of Amerika.
- Huang D, Ou B Prior RL, 2005. The Chemistry Behind Antioxidant Capacity Assay. *J. Agric. Food Chem*, 53: 1007-1014.
- Hudakova,J., Marcincakova, D., Legath,J. 2016. Study of antioxidant efect of selected types of coffee. *Jurnal of folia veterinaria*. 3:34-38.
- Hussain S., Anjum FM., Butt MS., Aheikh Ma. 2008. Chemical composition and functional properties of flaxseed (*Linum usitatissimum*) flour. *Sarhad J Agric*. 24(4): 649-653.
- Inggrid, H Maria, Herry Santoso. 2014. Ekstraksi Antioksidan Dan Senyawa Aktif Dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Ismawati, N., Nurwantoro and Y. B. Pramono. 2016. Nilai pH, total padatan terlarut dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3) : 89-93.
- Koto, F.A., Kadri, H., Rofinda, Z.D. 2014. Pengaruh pemberian kopi instan oral terhadap kadar asam urat pada tikus wistar. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 3(3). 6.
- Kristanti, A.N., Aminah, N.S., Tanjung, M., Kurniadi, B., 2008. Buku Ajar Fitokimia. Airlangga University Press: Surabaya.
- Kurniawan, M.F., Andarwulan, N., Wulandari, N., Rafi, M. 2017. Metabolomic approach for understanding pHenolic compounds and melanoidin roles on antioxidant activity of Indonesia robusta and arabica coffee extracts. *Food Sci Biotechnol*. 1-6.
- Kustiyah, L., 1985. Mempelajari beberapa karakteristik kopi bubuk dari Berbagai Jenis Cacat Biji Kopi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Latvakangas, Sampo. 2017. Coffee roasting basic, Developing flavour by roasting. [Internet]. Tersedia pada : <https://www.baristainstitute.com/blog/sampo-latvakangas/may-2017/coffee-riasting-basics-developing-flavour-roasting>. [20 Maret 2017]
- Lelyana R. 2008. Pengaruh kopi terhadap kadar asam urat darah. [Tesis]. Universitas Diponegoro, Semarang
- Marcucci, C.T., Dias, R.C.E., Almeida, M.R., and Benassi, M.D.T. 2017. Antioxidant Activity of Commercial Soluble Coffees. *Journal Beverages*. 3,27.
- Mardawati, E. Achyar, C.S., and Marta, H. 2008. Kajian aktivitas antioksidan ekstrak kulit manggis dalam rangka pemanfaatan limbah kulit manggis di kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. Laporan penelitian. Universitas padjajaran. Bandung.
- Marinova D, Ribarova F, Atanassova M, 2005. Total PHenolics and Total Flavonoids in Bulgarian Fruits and Vegetables. *J Univ Chem Technol Metal* 40 : 255-260.
- Martin, M.J., Pablos, F., Gonzalez.A.G. 1998. Discrimination between arabica and robusta green coffee varieties according to thei chemical composition. *Talanta*. 46(6): 1259-1264.
- Masdakaty, Yulin. 2015. Tentang Proses Penyangraian kopi. [Internet]. Tersedia pada: <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-coffee-roasting>. [20 Maret 2016]

- Meiri A, Nurmalina R, Rifin A. 2013. Buletin RISTRI 4. [Internet]. Vol. 1 : 39-46. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/140368-ID-analisis-perdagangan-kopi-Indonesia-di-p.pdf> . [18 Februari 2018].
- Molyneux, P. 2004. The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *J. Sci. Technol.* 26(2). 211-219.
- Muller, A.J., L. Huebener., C.F.V. Souza. 2013. Evaluation of physico-chemical quality of different brands of roasted coffee soluble and in powder marketed in the region Vale do Taquari/RS. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial.* 7:1004-1021.
- Nabavi,S.F., Tejada,S., Setzer, W.N.Gortzi., Sureda.A., Braidy,N., Daglia,M., Manayi,A. 2017. Chlorogenic acid and mental diseases; from chemistry to medicine. *Current Neuropharmacology.* 15(4); 471-479.
- Najiyati, S dan Danarti. 2007. Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya. 167 hal. Jakarta.
- Nardini,M.E., Cirillo, F. Natella and C. Scaccini. 2002. Absorption of phenolic acids in humans after coffee consumption. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 50: 5735-5741.
- Natalia, D E., Tahoba, A E. 2018. Proses produksi dan uji mutu bubuk kopi arabika (*Coffea arabica* L) asal kabupaten dogiyai, papua. *Jurnal Agriovet.* Vol. 1. No. 1.
- Natella,F., M.Nardini., I.Giannetti, C. Dattilo and C. Scaccini. 2002. Coffee drinking influence plasma antioxidant Capacity in humans. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 50: 6211-6216.
- Nguyen, D.Q., Huyen, N.D.H., Phouch, H.T., Phu, H.L. 2019. Optimal conditions of enzymatic treatment for improvement of total soluble solids extraction and antioxidant capacity of coffee bean. *Journal of Modern Engineering Research (IJMER).* 9: 2249-6645.
- Nugraha, K., 2012. Analisis kandungan kafein pada kopi di desa sesaot narmada menggunakan spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Kimia,* 10(1), 110-114.
- Oliveira, P.D., F.M. Borem., E.P. Isquerido., G.D.S. Giomo., R.R. de lima., R.A. Cardoso. 2013. Physiological aspects of coffee beans, processed and dried through different methods, associated with sensory quality. *Coffee Science.* 8(2); 211-220.
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi.* Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Pambayun,R., udarmaGardjito, M., Sudarmadji,S., Kuswanto,K.R. 2007. Kandungan fenol dan sifat antibakteri dari berbagai jenis ekstrak produk gambir (*Uncaria gambir Roxb*). *Majalah Farmasi Indonesia.* 18(3):141-146.
- Pamungkas, B. T. 2016. Pembuatan nira kelapa fermentasi dengan metode moromi untuk substitusi keCap asin. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pastiniasih, I., 2012. Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng, Bali (Campuran Robusta Dan Arabika). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pellegrini, N., Serafini, M., Colombi, M., Del Rio, D., Salvatore, S., Bianchi, M., & Brighenti, B. 2003. Total antioxidant Capacity of plant foods, beverages and oil consumed in Italy assessed by three different in vitro assays. *Journal of Nutrition* 133 : 2812-2819.
- Pohlan, H.A.J. & Janssens, M.J.J. 2010. Growth and production of coffee. Dalam : Verheye, W.H (ed). *Soils, Plant Growth and Crop Production – Volume III.* Nottingham: EOLSS Publishers.

- Puspitasari,A.D. 2017. Perbandingan metode ekstraksi maserasi dan sokletasi terhadap kadar fenolik total ekstrak etanol daun kersen (*Muntingia calabura*). *Jurnal Cendikia Eksakta*. Jilid 2
- Puspitasari, R. 2020. Pengaruh komposisi jenis kopi dan lama penyangraian terhadap karakteristik kopi bubuk berdasarkan Standarisasi Nasional Indonesia. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Rahardjo,P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Raharjo, S. 2021. Cara Melakukan Analisis Bivariate Person Dengan SPSS. [Internet]. Tersedia pada : <http://www.spssindonesia.com/2014/02/analisis-korelasi-dengan-spss.html?m=1>. [17 Juni 2022].
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan kopi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sumatra Utara. [Internet]. Tersedia pada : <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/776/tekper-ridwansyah4.pdf;jsessionid=CEA2350-IB04C2BC3AC80CC168D9532D9?sequence=1>. [10 September 2020].
- Riza., and Alfian. 2012. Penetapan kadar fenolik total ekstrak metanol kelopak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan variasi tempat tumbuh secara spektrofotometri. Yogyakarta.
- Sativa, O., Yuwana and Bonodikun. 2014. Karakteristik fisik buah kopi, kopi beras dan hasil olahan kopi rakyat di Desa Sindang Jati, Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 4 No. 2. 65-77.
- Setiawan, E.A., Rahadian, D.A.M., Siswanti. 2015. Pengaruh penyangraian daun kopi robusta (*Coffea canephora*) terhadap karakteristik kimia dan sensory minuman penyegar. *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(2): 2302-0733.
- Shetty K., Curtis OF., Levin RE., Witkowsky R., Ang W. 1995. Prevention of vitrification associated with in vitro shoot culture of organo (*Origanum vulgare*) by *Pseudomonas* spp. *J. Plant Physiol*. 147: 447–451.
- Singleton VL, Rossi JA 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic acid reagents. *Am J Enol Viticult* 16: 144-158.
- Sintasari, R.A., J. Kusnadi., D.W. Ningtyas. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 77-81.
- Sitorus, H. 2019. Studi karakteristik fisikokimia biji kopi hijau arabika, robusta dan ekselsa natural pada tingkat mutu yang berbeda. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sivetz, J., 2000. Altitude and quality of hulled berry coffee. *J. Revista Brasileira de Armazenamento*. 9(2), 40-47.
- Sivetz, M. dan Foote, H.E. 1963. *Coffee Processing Technology*. The Avi Publishing Company Inc, Connecticut.
- Suwarmini, N., Mulyani,S., Triani, A.L. 2017. Pengaruh blending kopi robusta dan arabika terhadap kualitas seduhan kopi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 5(3); 85-92.
- Syakir, M. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor : Pusat Penelitian dan Pengembangan.

- Tarigan, E. B., Dihyo, P., Tajul. 2015. Tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi campuran robusta dengan arabika. *JTIP Indonesia*. 7(1): 12-17.
- Trilaksana W, 2003. Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tusiman, Ardiningsih P, Nofiani R. 2012. Total Fenol Fraksi Etil Asetat Dari Buah Asam Kandis (*Garcinia dioica* Blume). *Jurnal JKK*. volume 1 (1) : 45-48.
- Tyas, N.L. 2019. Pengaruh lama penyangraian terhadap fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk arabika yang tumbuh di daerah Wonosobo (*Coffea Arabica*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Ulfat, M., Omar., Amsha, R.K. 2017. The effect of roasting and blending on the antioxidant activities of *coffea arabica* and *coffea robusta*. *Journal of World Applied Science*. 35(4): 523-528.
- Vermerris W, Nicholson R, 2006. Phenolic Compound Biochemistry. Springer. The Netherlands.
- Vignoli, J.A., Bassoli, D.G., Benassi, M.T. 2011. Antioxidant activity, polyphenols, caffeine and melanoidins in soluble coffee: The influence of processing conditions and raw material. *Food Chem*. 124: 863–868.
- Vignoli, J.A., Viegas, M.C., Bassoli, D.G., Toledo Benassi, M. 2014. Roasting process affects differently the bioactive compound and the antioxidant activity of arabica and robusta coffees. *Food research international*. 61: 279-285.
- Widyanti A. 2021. 4 Kopi Lokal Legendaris Kepunyaan Bogor. [Internet]. Tersedia pada : <https://pingpoint.co.id/berita/4-kopi-lokal-legendaris-kepunyaan-bogor/>. [17 januari 2022].
- Widyastuti N. 2010. Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode CUPRAC, DPPH, dan FRAP serta Korelasinya dengan Fenol dan Flavonoid pada Enam Tanaman, [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyasanti, W., Kusuma, A.E., Nurlaili, N., and Sukmawati, F. 2016. Aktifitas antioksidan dan tabir surya ekstrak etanol daun stroberi (*Fragaria x ananassa* AN Duchense). *JSFK Jurnal sains farmasi & klinis*. 3(1): 19-24.
- 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. [Internet]. Tersedia pada: <http://www.isjd.pdi.lipi.go.id>. [6 Februari 2015].
- Winarsi H, 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta.
- Wiranata, R. 2016. Pengaruh tingkat penyangraian terhadap karakteristik fisik dan kimia kopi robusta (*Coffea canephora*. L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yeretzian, C., Pascual, E.C. dan Goodman, B.A., 2012. Effect of roasting condition and grinding on free radical contents of coffee beans stored in air. *J. Food Chem.*, 131(1), 811-816.
- Yuhandini, I., Rejo, A. dan Hasbi. 2008. Analisis Mutu Kopi Sangrai Berdasarkan Tingkat Mutu Biji Kopi Beras. Program Studi Teknik Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Yusdiali, W. 2013. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap tingkat kadar air dan keasaman kopi robusta (*Coffea canephora*). Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.