

DAFTAR PUSTAKA

- Amaluddin, N. A., & Malik, U. K. (2018). Pengaruh Konsumsi Kopi Terhadap Peningkatan Tekanan Darah. *Jurnal UNIMUS*, 1(5): 44-49.
- Agustina, R., Sunartati, R., Ermaya, D., & Yulia, R. (2020). Pemanfaatan Abu Pelapah Kelapa sebagai Pengawet alami Ikan Kembung. *Jurnal Biologica Samudra*, 2(2): 137-144.
- Alhabeeb, M. K., Alazzmi, M. M., Alrashidi, M. S., & Sowayan, N. S. (2022). Pengaruh Kopi Berkafein dan Tanpa Kafein terhadap Tekanan Darah dan Detak Jantung Orang Sehat. *Pakistan Journal Biological Science*, 25(4): 337-344.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Method of Analytical of Chemist*. The Association of Official Analytical Chemist: Arlington, Virginia, USA.
- Apsari, K. & Chaerunnisa, A. Y. (2020). Review Jurnal: Upaya Peningkatan Kelarutan Obat. *Farmaka*, 18(2): 56-68.
- Damayanti, J. D., Sukasri, A., Nurdin, M. I. (2020). Dekafeinasi Biji Kopi Robusta Melalui Proses Ekstraksi Dengan Pelarut Aquadest. *Indonesian Journal of Chemical Technology*, 1(1): 38-45.
- Desmira., D. Aribowo., & R. Pratama. (2018). Penerapan Sensor pH pada Area Elektrolizer di PT. Sulfindo Adiusaha. *Jurnal PROSISKO*, 5(1): 9-12.
- Dewi, R. S., Djusena, & Hidayat, M. (2012). Perbandingan Efek Seduhan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabica (*Coffea arabica*) terhadap Tekanan Darah Wanita. *JKM.*, 11(2): 110-116.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(1): 31-40.
- Eltri, A. P., Simanjuntak, E. A., Saputra, M. G., Haviz, M., Akbar, M. R., Nandini, N. P. A., & Darni, Y. (2022). Pengaruh Waktu Blooming dan Massa Air Terhadap pH, TDS, dan EC pada Kopi Robusta Liwa Lampung dengan Metode Aeropress. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Industri*, 3(1): 16-22.
- Erfianti, R., Kiranawati, T. M., & Rohajatien, U. (2023). Pengaruh Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pewarna Bunga Tapak Dara (*Catharanthus roseus*) Sebagai Biocolour Pangan. *Jurnal Agroindustri*, 13(1): 1-13.
- Farhaty, N. & Muchtaridi. (2016). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka*, 14(1): 214-227.
- Fatima, S., Masriani, Abdullah, & Nureni. (2022). Pengaruh Pemberian Gula Semut Aren pada Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2): 51-55.
- Framida, F., Santoso, B., Wijaya, A., & Priyanto, G. (2022). Penambahan Gula Aren dan Krim dalam Kopi Gambir. *Prosiding Seminar Nasional* : Palembang.
- Fiani, B., Zhu, L., Musch, B. L., Briceno, S., Andel, R., Sadeq, N., Ansari A. Z. (2021). The Neurophysiology of Caffeine as a Central Nervous System Stimulant and the Resultant Effects on Cognitive Function. *Cureus*, 13(5): 2-8.
- Habibu, R. L. (2022). Optimasi Campuran Kopi Robusta, Arabika, dan Maltodekstrin Menggunakan Aplikasi *Response Surface Methodology* untuk Menghasilkan Kopi Instan. *Tesis. Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Juliantoni, Y., & Wirasisya, D. G. (2021). Application of Simplex Lattice Design Method on The Optimisation of Deodorant Roll-on Formula of Ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2): 501-509.

- Haryani, K., Retnowati, D. S., Handayani, N. A., Dewi, W. M., & Pamularsih, S. A. (2022). Modifikasi Pati Sorgum menjadi Maltodekstrin secara Enzimatis Dengan Menggunakan Enzim Alfa Amilase dan Gluko Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1): 8-12.
- Heriana, Sukainah, A. Wijaya, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberia (*Coffea liberica*) Bantaeng. *Patani*, 6(1): 1-10.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. (2021). Design-expert Software sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1): 99-120.
- Juliantri, N. P. D., Wrsiati, L. P., & Wartini, N. M. (2018). Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol dan Suhu Maserasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(3): 243-249.
- Kartasasmitha, R. E. & Addyantina, E. (2012). Dekafeinasi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) menggunakan Pelarut Polar (Etanol dan Metanol). *Acta Pharmaceutica Indonesia*, 37(3): 83-89.
- Luthfiyah, F. I. & Widajati, N. (2019). Analisis Peningkatan Tekanan Darah pada Pekerja yang Terpapar Kebisingan. *Journal of Health Science and Prevention*, 3(1): 1-9.
- Mangiwa, S., Futwembun, A., & Awak, P. M. 2015. Kadar Asam Klorogenat (CGA) dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Asal Wamena, Papua. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia "Hydrogen"*, 3(2): 313-317.
- Murniati, M. E. & Sudarti. (2023). Pemanfaatan Alat Bantu Refraktometer untuk Menguji Kualitas Minyak Goreng. *Jurnal Ikatan Alumni Fisika Universitas Negeri Medan*, 9(1): 44-47.
- Mursalin, M., Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). The Effect of Heating Schedule on Physico-Chemical Properties of Instant Coffee of Liberika Tungkal Jambi. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 2(2): 26-29.
- Mustafidah, H., Imantoyo, A., & Suwarsito, S. (2022). Pengembangan Aplikasi Uji-t Satu Sampel Berbasis Web. *Jurnal Informatika*, 8(2): 245-251.
- Nurhayati, N. (2017). Karakteristik Sensori Kopi Celup dan Kopi Instan Varietas Robusta dan Arabika. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 17(2): 80-85.
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, E. H. (2018). Aplikasi *Response Surface Methodology* (RSM) dengan Historical Data pada Optimasi Proses Produksi Burger. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 109-115.
- Pratiwi, A., Martunis, Yusya, & Abu Bakar. (2020). Penerimaan Konsumen terhadap Kopi Arabika – Jahe Celup pada Beberapa Ukuran Partikel Bubuk Kopi dan Konsentrasi Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1): 341-345.
- Prasetyo, T.F., A.F. Isdiana., & H. Sujadi. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2): 81-96.
- Putri, J. M. A., Nocianitri, K. A., & Putra, N. K. (2017). Pengaruh Penggunaan Getah Pepaya (*Carica papaya* L.) pada Proses Dekafeinasi Terhadap Penurunan Kadar Kafein Kopi Robusta. *Scientific Journal of Food Technology*, 4(2): 138-147.
- Ratnaningsih, D. (2016). Dekafeinasi Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) dengan Ekstrak Kasar Enzim Bromelin dari Kulit Nanas (*Ananas Comosus*) (Kajian Konsentrasi Ekstrak Kasar Enzim dan Waktu Inkubasi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(4): 1-17.
- Riawan, A. 2017. Indeks Glikemik Gula Aren Cetak Dan Kristal. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

- Santoso, P., Sucpto, Puspitasari, B., & Darmayanti, R. (2023). Pengaruh Konsumsi Kopi Terhadap Hipertensi. *Jurnal Kebidanan*, 12(1): 74-81.
- Sari, F., Zulfitri, R., & Nopriadi. (2022). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Kopi Dengan Tekanan Darah pada Lansia Riwayat Hipertensi. *Jurnal Vokasi Keperawatan*, 5(2): 138-147.
- Saripah, Aini, A. F., Manfaati, R., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh Suhu Lingkungan dan Waktu Fermentasi Biji Kopi Arabika Terhadap Kadar Kafein, Etanol, dan pH. *Prosiding 12th Industrial Research Workshop and National Seminar (IRWNS)*. <https://doi.org/https://doi.org/10.35313/irwns.v12i0>
- Siagian, H., Rusmarilin, H., & Julianti, E. (2017). Pengaruh Perbandingan Jumlah Gula Aren dengan Krimer dan Persentase Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Jahe Instan. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*, 5(4): 693-700.
- Silveira, T. M. L. D., Tvares, E., & Gloria, M. B. A. (2007). Profile and Levels of Bioactive Amines in Instant Coffee. *Journal of food Composition and Analysis*, 451-457.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-2907-2008, *Biji Kopi*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-3542, 2004, *Kopi Bubuk*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-7152-2006, *Perisa*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 2983: 2014, *Kopi Instan*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Tejasari, Sulistyowati, Djumarti, & Sari, R. A. A. (2010). Mutu Gizi dan Tingkat Kesukaan Minuman Kopi Dekafosin Instan. *AGROTEK*, 4(1): 91-106.
- Warni, H., Sari, N. N., & Agata, A. (2020). Perilaku Konsumsi Kopi dengan Resiko Terjadinya Hipertensi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia (JKSI)*, 1(1): 1-6.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Nilai *Low Limit* dan *High Limit*

Low Limit		Constraint		High Limit
0.360	≤	A:kopi	≤	0.720
4.000	≤	B:gula aren	≤	5.640
2.000	≤	C:krimmer	≤	3.640
		A+B+C	=	8.000

Lampiran 2. Hasil ANOVA Aroma *Mean Model*

Source	Sum of Squares	df	Mean Square	F-value	p-value
Model	0.0000	0			
Residual	0.2267	6	0.0378		
Cor Total	0.2267	6			

Lampiran 3. Hasil ANOVA Rasa *Quadratic Model*

Source	Sum of Squares	df	Mean Square	F-value	p-value	
Model	0.3033	5	0.0607	108.46	0.0728	not significant
⁽¹⁾ Linear Mixture	0.1260	2	0.0630	112.64	0.0665	
AB	0.1565	1	0.1565	279.79	0.0380	
AC	0.1391	1	0.1391	248.77	0.0403	
BC	0.0253	1	0.0253	45.22	0.0940	
Residual	0.0006	1	0.0006			
Cor Total	0.3038	6				

Lampiran 4. Tabel Design Formulasi Kopi *Mix Instan Dekaf*

	Component 1	Component 2	Component 3	Response 1	Response 2
Run	A:kopi	B:gula aren	C:krimmer	Aroma	Rasa
	gram	gram	gram		
1	0.72	4	3.28	3.8	3.63333
2	0.36	4.98891	2.65109	3.46667	3.63333
3	0.556245	4.61629	2.82746	3.63333	4.13333
4	0.46851	5.53149	2	3.8	3.96667
5	0.401	4	3.599	3.83333	3.56667
6	0.36	5.31024	2.32976	4.1	3.63333
7	0.72	5.157	2.123	3.73333	3.96667

Lampiran 5. Confirmation Formulasi Terbaik

Confirmation Location

kopi	gula aren	krimer
0.600094	5.23591	2.164

Aroma	Rasa
4.16667	3.5833
3.66667	4
4	4.16667

Confirmation

Analysis	Predicted Mean	Predicted Median	Observed	Std Dev	n	SE Pred	95% PI low	Data Mean	95% PI high
Aroma	3.76667	3.76667		0.1946	3	0.13412	3.4384	3.9444	4.0948
Rasa	4.17113	4.17113		0.0236	3	0.02354	3.8719	3.9166	4.4702

Lampiran 6. Uji One Sample T-Test SPSS

T-Test

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil Aroma	3	3.9444	.25459	.14699

One-Sample Test

	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Hasil Aroma	1.255	2	.336	.18444	-.4480	.8169

Test Value = 3.76

T-Test

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil Rasa	3	3.9167	.30046	.17347

One-Sample Test

	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Hasil Rasa	-1.172	2	.362	-.20333	-.9497	.5431

Test Value = 4.12

Lampiran 7. Data Hasil Uji Organoleptik Aroma

Panelis	Perlakuan						
	233	123	421	527	834	650	723
1	4	5	3	3	2	3	2
2	3	5	5	3	2	3	2
3	4	3	3	4	4	4	4
4	4	4	3	4	5	4	4
5	4	3	3	3	4	4	4
6	4	3	3	3	5	4	4
7	5	3	4	5	5	5	4
8	4	3	4	5	5	5	5
9	3	4	4	3	4	3	5
10	4	3	4	4	5	3	5
11	4	2	3	3	3	3	4
12	4	2	5	3	3	3	4
13	4	5	3	4	5	5	3
14	4	5	3	5	4	3	4
15	5	5	3	5	4	4	5
16	5	5	3	5	4	4	5
17	3	4	3	4	4	5	4
18	3	4	3	4	4	5	4
19	5	4	3	4	5	5	3
20	3	4	3	4	5	5	2
21	3	3	4	5	3	5	5
22	3	3	4	5	4	5	4
23	3	3	4	3	4	5	3
24	3	3	4	3	4	5	3
25	4	2	4	4	1	2	2
26	4	2	4	4	1	2	2
27	4	3	5	3	4	5	4
28	4	3	5	3	4	5	5
29	4	3	3	3	4	4	4
30	3	3	4	3	4	5	3
Rata-rata perlakuan	3.8	3.4667	3.6333	3.8	3.8333	4.1	3.7333

Lampiran 8. Data Hasil Uji Organoleptik Rasa

Panelis	Perlakuan						
	233	123	421	527	834	650	723
1	5	4	5	3	4	2	4
2	5	3	5	3	2	2	4
3	3	4	4	5	4	4	4
4	3	4	4	5	4	4	4
5	4	3	4	4	3	5	4
6	4	3	4	4	3	5	4
7	5	4	4	5	4	4	4
8	5	4	4	5	4	4	4
9	3	3	4	4	3	4	3
10	4	3	4	5	4	3	3
11	3	4	3	3	4	3	3
12	3	3	3	3	4	3	3
13	3	5	4	4	4	5	3
14	4	5	4	5	4	5	3
15	4	5	5	5	4	4	5
16	4	5	5	5	4	4	5
17	4	5	4	4	4	4	5
18	4	5	4	4	4	4	5
19	4	3	3	4	5	3	3
20	5	3	3	4	5	3	4
21	3	4	5	4	3	4	3
22	3	4	5	4	4	3	3
23	4	3	5	3	3	2	5
24	4	3	5	3	3	2	5
25	2	4	4	2	2	3	4
26	2	4	4	2	1	3	4
27	2	2	4	5	4	5	5
28	2	2	4	5	4	5	4
29	4	2	3	4	3	5	4
30	4	3	5	3	3	2	5
Rata-rata perlakuan	3.6333	3.6333	4.1333	3.9667	3.5667	3.6333	3.9667

Lampiran 9. Data Hasil Uji Organoleptik Konfirmasi Aroma

Panelis	Perlakuan		
	123	576	825
1	5	3	4
2	4	3	4
3	4	4	4
4	5	4	4
5	5	4	5
6	4	4	4
7	3	3	4
8	4	4	4
9	5	3	2
10	5	4	5
11	3	4	4
12	3	4	4
13	5	4	4
14	4	4	4
15	4	3	4
Rata-rata perlakuan	4.166667	3.666667	4

Lampiran 10. Data Hasil Uji Organoleptik Konfirmasi Rasa

Panelis	Perlakuan		
	123	576	825
1	3	5	4
2	4	3	5
3	3	4	5
4	5	5	4
5	4	3	5
6	4	3	4
7	3	5	4
8	3	4	4
9	4	5	3
10	4	4	5
11	3	4	4
12	3	3	3
13	4	4	5
14	3	3	3
15	3	5	4
Rata-rata perlakuan	3.583333	4	4.166667

Lampiran 11. Data Hasil Uji Kadar Air

Perlakuan	Kadar Air (%)
123 (Ulangan 1)	3.84
576 (Ulangan 2)	3.57
825 (Ulangan 3)	3.73
Rata-rata	3.713333333

Lampiran 12. Data Hasil Uji Kadar Abu

Perlakuan	Kadar Abu (%)
123 (Ulangan 1)	3.15
576 (Ulangan 2)	2.7
825 (Ulangan 3)	2.75
Rata-rata	2.866666667

Lampiran 13. Data Hasil Uji Total Padatan Terlarut

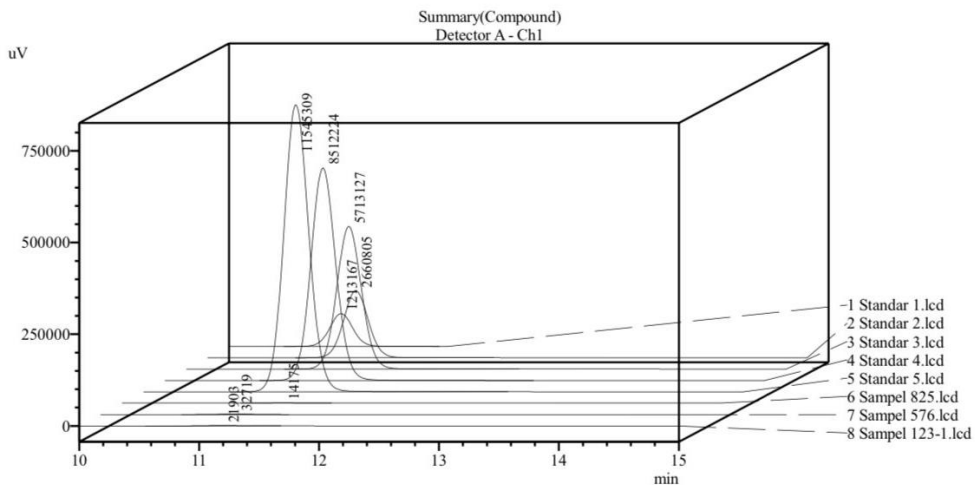
Perlakuan	Nilai Brix	Rata-Rata	Nilai TDS	Rata-Rata
123	9.86	10.02667	8.13	8.276667
	10.11		8.35	
	10.11		8.35	
576	9.98	10.17667	8.24	8.303333
	10.15		8.38	
	10.4		8.29	
825	10.11	10.11667	8.35	8.353333
	10.15		8.38	
	10.09		8.33	
Rata-Rata	Brix	10.10667	TDS	8.311111

Lampiran 14. Data Hasil Uji Kelarutan

Perlakuan	Waktu (detik)
123 (Ulangan 1)	27.52
576 (Ulangan 2)	25.47
825 (Ulangan 3)	28.16
Rata-rata	27.05

Lampiran 15. Hasil Data HPLC Uji Kafein

Konsentrasi X	Area Y
0.002	1213167
0.005	2660805
0.01	5713127
0.015	8512224
0.02	11545309



<< Detector A >>

ID#1 Compound Name: Caffeine

Title	Sample Name	Sample ID	Ret. Time	Area	Height	Conc.
Standar 1.lcd	Standar 1	1	10.931	1213167	89342	20.000
Standar 2.lcd	Standar 2	1	11.232	2660805	182794	50.000
Standar 3.lcd	Standar 3	1	11.351	5713127	388774	100.877
Standar 4.lcd	Standar 4	1	11.314	8512224	579445	150.009
Standar 5.lcd	Standar 5	1	11.268	11545309	782463	201.164
Sampel 825.lcd	Sampel 825	1	11.337	14175	898	1.674
Sampel 576.lcd	Sampel 576	1	11.123	32719	1984	1.995
Sampel 123-1.lcd	Sampel 123	1	11.195	21903	1326	1.808
Average			11.219	3714179	253378	65.941
%RSD			1.240	118.929	118.113	116.443
Maximum			11.351	11545309	782463	201.164
Minimum			10.931	14175	898	1.674
Standard Deviation			0.139	4417245	299272	76.784

Lampiran 16. Data Hasil Uji Kafein

Perlakuan	Kafein (%)
123 (Ulangan 1)	0.3828
576 (Ulangan 2)	0.5718
825 (Ulangan 3)	0.2477
Rata-rata	0.400766667

Lampiran 17. Data Hasil Uji pH

Perlakuan	Nilai pH	Rata-Rata
123	6.47	6.47
	6.49	
	6.45	
576	6.4	6.413333333
	6.42	
	6.42	
825	6.42	6.413333333
	6.42	
	6.4	
Rata-Rata		6.432222222

Lampiran 18. Data Hasil Pengukuran Tekanan Darah dan Denyut Jantung Sebelum

No	Tekanan Darah Sebelum		
	Sistolik	Diastolik	Pulse
1	122	80	100
2	115	76	92
3	120	78	95
4	111	73	95
5	103	69	97
6	121	90	106
7	111	74	97
8	112	73	105
9	109	71	95
10	109	77	90
11	110	79	104
12	125	81	95
13	109	75	86
14	109	76	90
15	110	73	92
16	116	77	75
17	110	72	83
18	113	75	90
19	114	82	76
20	112	72	83
21	112	76	78
22	114	67	55

No	Tekanan Darah Sebelum		
	Sistolik	Diastolik	Pulse
23	108	72	64
24	107	70	63
25	123	91	85
26	128	98	83
27	126	71	80
28	120	93	90
29	116	79	70
30	115	78	77
31	108	77	90
32	117	76	86
33	111	71	86
34	110	67	76
35	110	72	83
36	113	75	90
37	107	65	75
38	105	70	70
39	106	75	80
40	128	86	78
41	119	76	76
42	113	75	90
43	108	72	67
44	114	67	55
45	118	71	62
Rata-rata	114	75.84444444	83.44444444

Lampiran 19. Data Hasil Pengukuran Tekanan Darah dan Denyut Jantung Sesudah

No	Tekanan Darah Sesudah		
	Sistolik	Diastolik	Pulse
1	111	80	90
2	116	77	95
3	118	80	90
4	109	71	94
5	104	81	102
6	106	84	106
7	113	77	106
8	111	76	101
9	108	75	97
10	109	81	93
11	108	80	83
12	107	66	88

No	Tekanan Darah Sesudah		
	Sistolik	Diastolik	Pulse
13	110	69	90
14	110	69	89
15	110	70	85
16	110	75	70
17	118	88	88
18	110	82	78
19	109	75	87
20	111	76	80
21	112	72	79
22	115	75	62
23	115	72	57
24	108	72	72
25	122	81	83
26	123	78	85
27	121	92	71
28	119	81	83
29	122	85	73
30	110	72	79
31	104	73	87
32	118	76	78
33	110	73	85
34	99	69	76
35	118	88	88
36	125	82	78
37	104	73	81
38	106	77	74
39	110	77	79
40	113	77	71
41	117	74	78
42	125	82	78
43	115	72	57
44	115	75	62
45	113	60	55
Rata-rata	112.6	76.44444444	81.84444444

Lampiran 20. Hasil Uji *Paired T-Test* Tekanan Darah Sistolik
T-Test

		Paired Samples Statistics			
		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sistolik sebelum	113.7111	45	6.16671	.91928
	Sistolik sesudah	112.6000	45	5.96353	.88899

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sistolik sebelum & Sistolik sesudah	45	.458	.002

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Sistolik sebelum - Sistolik sesudah	1.111	6.31816	.94186	-.78708	3.00930	1.180	44	.244

Lampiran 21. Hasil Uji *Paired T-Test* Tekanan Darah Diastolik
T-Test

		Paired Samples Statistics			
		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Diastolik sebelum	75.8444	45	6.90835	1.02984
	Diastolik sesudah	76.4444	45	6.07736	.90596

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Diastolik sebelum & Diastolik sesudah	45	.217	.152

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Diastolik sebelum - Diastolik sesudah	-.600	8.15029	1.21497	-3.04862	1.84862	-.494	44	.624

Lampiran 22. Hasil Uji *Paired T-Test* Denyut Jantung **T-Test**

Paired Samples Statistics					
		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sebelum pulse	83.4444	45	12.59610	1.87772
	Sesudah pulse	81.8444	45	12.20833	1.81991

Paired Samples Correlations				
		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sebelum pulse & Sesudah pulse	45	.848	.000

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Sebelum pulse - Sesudah pulse	1.600	6.83706	1.0192	-.45408	3.65408	1.570	44	.124

Lampiran 23. Dokumentasi Penelitian

a) Pembuatan Kopi Mix Dekaf Instan





b) Pengujian Organoleptik



c) Pengujian Kadar Air



d) Pengujian Kadar Abu



e) Pengujian Total Padatan Terlarut



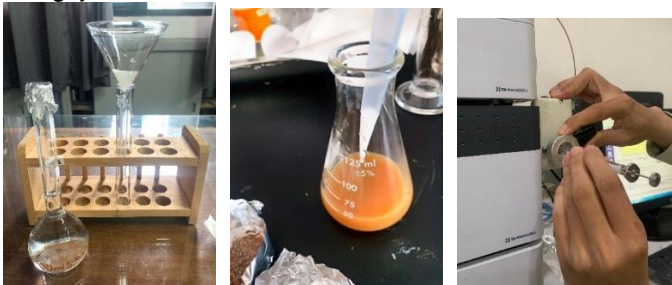
f) Pengujian Kelarutan



g) Pengujian pH



h) Pengujian Kafein



i) Pengujian Tekanan Darah dan Denyut Jantung



CURRICULUM VITAE**A. Data Pribadi**

1. Nama : Nurfatihah
2. Tempat, tgl. lahir : Makassar, 28 Oktober 2001
3. Alamat : Jl. Muhajirin II, Bangkala
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2014 di SD Inpres Bangkala II
2. Tamat SMP tahun 2016 di SMP Islam Terpadu Wahdah Islamiyah
3. Tamat SMA tahun 2019 di SMA Islam Terpadu Wahdah Islamiyah

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan

- Jenis pekerjaan : Mahasiswa
- NIP atau identitas lain (NIK) : 7371076810010003
- Pangkat/jabatan : -