

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M., dan Ariyanti, P. R. (2016). Manfaat Gambir (*Uncaria gambir R*) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Majority*. 5(3), 129-133.
- Amran, A. A. A. 2020. Fermentasi Biji Kopi Arabika Menggunakan Isolat Bakteri Probiotik Gram Positif Asal Ayam Kampung *Gallus Domesticus*. *Doctoral Dissertation*. Hasanuddin University.
- Ana Farida, Evi Ristanti, A. C. K. 2013. Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total pada Biji Kopi Robusta menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif dengan Mikroba Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2 (3), 70–75.
- Andi Afdailah. 2014. *Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Apriani, F. U. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Kopi (Arabica) Instan dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis. *Doctoral dissertation*. Riau University.
- Baggenstoss, J., L. Poisson, A., Glabasia, M., Moser, A., Rytz, E., Thomas, I. Blank & J. Kerler. 2008. Advanced Analytical-Sensory Correlation towards A Better Understanding Of Coffee Flavor Perception. *Proceedings 23rd International Conference on Coffee Science 3rd-8th October 2010*. p. 125-132. Bali, Indonesia
- Bawazeer, N. A., & AISobahi, N. A. 2013. Prevalence and Side Effects of Energy Drink Consumption among Medical Students at Umm Al-Qura University, Saudi Arabia. *International Journal of Medical Students*
- Brollo, G., Cappucci, R., & Navarini, L. (2008). Acidity In Coffee: Bridging The Gap Between Chemistry And Psychophysics. In *22nd International Conference on Coffee Science, Capinas, SP, Brazil* (pp. 270-280).
- Bulan, C. D. (2021). Kopi Arabika Kalosi Enrekang. *Pangadereng*, 7(2), 269-284.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Cappelletti, S., Daria, P., Sani, G., & Aromatario, M. 2015. Caffeine: Cognitive and Physical Performance Enhancer or Psychoactive Drug?. *Current Neupharmacology*, 13(1), 71-88
- Chandra, D., Ismono, R. H., dan Kasymir, E. 2013. Prospek Perdagangan Kopi Robusta Indonesia di Pasar Internasional. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: 1*(1).
- Choiron, M. 2010. Penerapan GMP Pada Penanganan Pasca Panen Kopi Rakyat Untuk Menurunkan Okratoksin Produk Kopi (Studi Kasus di Sidomulyo, Jember). *Agrointek*, 4(2), 114-120.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.

- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- dePaula, J., & Farah, A. 2019. Caffeine Consumption through Coffee: Content Beverage, Metabolism, Health Benefits and Risk. *Beverages*, 502 <https://doi.org/10.3390/beverages5020037>
- Dewi, N. V., Fajaryanti, N., & Masruriati, E. 2017. Perbedaan Kadar Kafein Pada Ekstrak Biji Kulit Buah Dan Daun Kopi (*Coffea Arabica L.*) Dengan Metode Spektrofotometri UV Vis Difference Between Kafein on Seed Extract, Leather Fruit and Coffee Leaves (*Coffea Arabica L.*) With Method Spektrofotometri Uv. *Jurnal Famasetis*, 6(2), 29-38.
- European Food Information Council (EUFIC). 2007. Caffeine and Health. Retrieved April 21, 2021 from <https://www.eufic.org/en/whats-in-food/article/caffeine-and-health>
- Fahmi Arwangga, A., Raka Astiti Asih, I. A., & Sudiarta, I. W. 2016. Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia*, 10(1), 110-114. <https://doi.org/10.24843/jchem.2016.v10.101.p15>
- Farah, A., De Paulis, T., Moreira, D. P., Trugo, L. C., & Martin, P. R. 2006. Chlorogenic acids and lactones in regular and water-decaffeinated arabica coffees. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(2), 374-381. <https://doi.org/10.1021/jf0518305>
- Farah, A., & Donangelo, C. M. 2006. Phenolic compounds in coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 23-36. <https://doi.org/10.1590/S1677-04202006000100003>
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Farhaty, N., dan Muchtaridi, M. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi. *Farmaka*. 14(1), 214-227.
- Firmansyah. 2011. Studi Operasi Pengeringan Pada Proses Pembuatan Kopi Instan Dengan Menggunakan Pengering Tipe Semprot. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang
- Gafar, P.A. dan Heryani, S. 2012. Pengembangan Proses Pengolahan Minuman Nira Aren Dengan Teknik Ultrafiltrasi dan Deodorisasi. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 25(1), 1–10.
- Hoffmann, J. 2014. *The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing – Coffees Explored, Explained and Enjoyed*. Firefly Books. North America.
- Isnindar, Wahyuono, S., & Setyowati, E. P. 2011. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Daun Kesemek (*Diospyros kaki Thunb.*) dengan metode DPPH (2,2 difenil-1-pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional*. 16(3): 157-164.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Surabaya:Trubus Agrisarana
- Krol, K., Gantner, M., Tatarak, A., & Hallmann, E. 2020. The Content Of Polyphenols In

- Coffee Beans As Roasting, Origin And Storage Effect. *European Food Research and Technology*, 246(1), 33-39, <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03388-9>
- Kumar, S. 2014. Alkaloidal Drugs - A Review. *Asian Journal of Pharmaceutical Science & Technology*, 5(3), 107-119.
- Lingle, T. R. 2001. The Coffee Cupper's Handbook. *Long Beach, SCAA*.
- Marampa, E. M. dan Dewi, L. 2016. Kajian Penggunaan Kopi Toraja Sebagai Media Fermentasi Kombu.
- Maryani, Y. 2021. Identifikasi Unsur Makro (Sukrosa, Glukosa, Dan Fruktosa) Serta Unsur Mikro (Mineral Logam Dan Antioksidan) Pada Produk Gula Aren, Gula Kelapa, Dan Gula Tebu.
- Matta, Z., Chambers, E., Garcia, J. M., Helverson, J. M. 2006. Sensory Characteristics Of Beverages Prepared With Commercial Thickeners Used For Dysphagia Diets. *American Dietetic Association* 106,1049-1054
- Molyneux, P. (2004). The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn. J. sci. Techno.* 26(2), 211-219.
- Molnar, I. 2016. Coffee Filter Paper. *Bachelor's Thesis*. Degree Programme in Paper, Textile, and Chemical Engineering. Tampere University of Applied Sciences. Finland.
- Mursalin, M. Nizori, A. dan Rahmayani, I. 2019. Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi Dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan*. Universitas Jambi. 3(1), 71-77.
- Nadya, S. 2011. 1001 *Fakta Tentang Kopi*. Penerbit Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta
- Najiyati, S dan Danarti. 2001. *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- National Center for Biotechnology Information. 2021b. PubChem Compound Summary for CID 1794427, Chlorogenic acid. Retrieved April 26, 2021 from <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Chlorogenic-acid>.
- Natawijaya, D. dan Suhartono, U. 2018. Analisis Rendemen Nira dan Kualitas Gula Aren (*Arenga pinnata Merr.*) di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Agroforestri Indonesia*. 1(1), 57-64.
- Navarra, G., Moschetti, M., Guarrasi, V., Mangione, M. R., Militello, V., & Leone, M. 2017. Simultaneous determination of caffeine and chlorogenic acids in green coffee by UV/Vis spectroscopy. *Journal of Chemistry*. <https://doi.org/10.1155/2017/6435086>
- Nieber, K. 2017. The Impact of Coffee on Health Author Pharmacokinetics and Mode of Action Bioactive Components in Coffee. *Planta Med*, 83(1), 1256-1263. DOI: <https://doi.org/10.1055/s-0043-115007>.
- Nugrawati, S., dan Amar, M. Y. 2018. Kopi Kalosi Enrekang Dalam Branding Kopi Toraja. *KAREBA: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 7(2), 289-294.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta : PT Agro Media Pustaka.

- Pelealu, K. 2019. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dalam Pembuatan Gula Aren. *Chemistry Progress*, 4(2).
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Pontoh, J. 2007. Analisa Komponen Kimia dalam Gula dan Nira Aren. Sulawesi Utara, Tomohon: Laporan pada Yayasan Masarang.
- Praptiningsih, Y., dan Wijayanti, S. 2012. Sifat-Sifat Kopi Instan Gula Kelapa dari Berbagai Rasio Kopi Robusta-Arabika dan Gula Kelapa-Gula Pasir. *Jurnal Agroteknologi*. 6(01), 70-77.
- Putri, R. R. 2017. Penetapan Kadar Polifenol Dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Aneka Sajian Minuman Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Menggunakan Metode Dpph. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Rahardjo. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rejo, Amin., Rahayu, dan Tamaria Panggabean. 2010. *Karakteristik Mutu Biji Kopi pada Proses Dekafeinasi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Reta, Mursalim, Salengke, Junaedi, M., Mariati, & Sopade, P. 2017. Reducing the Acidity of Arabica Coffee Beans by Ohmic Fermentation Technology. *Food Research*, 1(5), 157–160. <https://doi.org/10.26656/fr.2017.5.062>
- Reta, Salengke, Mursalim, Junaedi Muhidong, Sitti Nurmiah, Ophirtus Sumule, dan Fitri. 2021. Aroma Profile of Arabica Coffee Based on Ohmic Fermentation. *Intech Open*, 1-18. <https://doi.org/10.5772/intechopen.98638>.
- Riyanti, E., Silviana, E., dan Santika, M. 2020. Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Seduhan Warung Kopi di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, 8(1), 1-12.
- Saputra, K. A. 2015. Analisis Kandungan Asam Organik Pada Beberapa Sampel Gula Aren. *Jurnal MIPA*, 4(1), 69-74.
- Sarah, F. 2019. Pengaruh Perbandingan Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dan Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Kopi Instan. *Doctoral Dissertation*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Sari, R. A. A. 2010. Mutu Gizi Dan Tingkat Kesukaan Minuman Kopi Dekafosin Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 4(01), 91-106.
- Sembiring, N., Satriawan, I., & Tuningrat, I. 2015. Nilai Tambah Proses Pengolahan Kopi Arabika Secara Basah (West Indischee Bereding) Dan Kering (Ost Indischee Bereding) Di Kecamatan Kintamani, Bangli. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(1), 61–72.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2014. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. PT Penerbit IPB Press.

- Sharma, R., Reddy, V. K., Prashant, G., Ojha, V., & Kumar, N. P. 2014. Antimicrobial and anti-adherence activity of various combinations of coffee-chicory solutions on *Streptococcus mutans*: An in-vitro study. *Journal of oral and maxillofacial pathology: JOMFP*, 18(2), 201-206. <https://doi.org/10.4103/0973-029X.140749>
- Sibombing, M. 1995. Ketersediaan Hayati (*Bioavailability*) Gula Putih dan Gula Aren sebagai Sumber Energi pada Tikus Wistar. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 23(4).
- Siswoputranto, P.S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sulistyaningtyas, A. R. 2017. Pentingnya Pengolahan Basah (*Wet Processing*) Buah Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat *Coffee Grading*. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* (Vol. 1, No. 1).
- Solang, M., Ismail, Y. N. N., dan Uno, W. D. 2020. Komposisi Proksimat Dan Indeks Glikemik Nira Aren. *Biospecies*, 13(2), 1-9.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- Tajik, N., Tajik, M., Mack, L., and Enck, P. 2017. The Potential Effects Of Chlorogenic Acid, The Main Phenolic Components In Coffee, On Health: A Comprehensive Review Of The Literature. *European Journal of Nutrition*, 56(7), 2215-2244. <https://doi.org/10.1007/s00394-017-1379-1>
- Thamrin, S., Natalia, D. W., dan Sulaeha, S. 2021. The Risk Of Arabica Coffee Farming In Enrekang Regency, South Of Sulawesi, Indonesia. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Vol. 807:4. IOP Publishing.
- Toci, A. T., and Boldrin, M. V. (2018). Coffee beverages and their aroma compounds. In *Natural and artificial flavoring agents and food dyes* (pp. 397-425). Academic Press.
- Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. *Healthy Choice*. Edisi IV.
- Wijayanti, R., dan Anggia, M. (2020). Analisis Kadar Kafein, Antioksidan Dan Mutu Bubuk Kopi Beberapa Industri Kecil Menengah (Ikm) Di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian Vol*, 25(1).
- Winarsi, Hery. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius
- Winarti, C., dan Nurdjanah, N. (2005). Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2), 47-55.
- Yusianto, D. N. 2014. Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum Di-Pulping. *Jurnal Pelita Perkebunan*, 30 (2), 137-158
- Zarwinda, L., dan Sartika, D. 2019. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. *Lantanida Journal*, 6(2), 180. <https://doi.org/10.22373/lj.v6i2.3811>