

DAFTAR PUSTAKA

- Aini. N. & Yudi.P. 2020. Karakteristik Bahan Pangan. Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan. *PATPI*.
- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika dengan Metode Cupping Test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 517–521. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i1.19021>
- Aprilia, F. A., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, Y. M., Camelina, D. W., & Putra, R. M. (2018). Analisis kandungan kafein dalam kopi tradisional gayo dan kopi lombok menggunakan HPLC dan spektrofotometri UV-Vis. *Biotika*, 16(2), 38–39.
- Assa, A., Indriana, D., Amalia, A. N., & Wulandari, R. (2021). Potensi Senyawa Aktif Biji Kopi sebagai Imunomodulator (Ulasan). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 279–290.
- Bedoya-Ramírez, D., Cilla, A., Contreras-Calderón, J., & Alegría-Torán, A. (2017). Evaluation of the antioxidant capacity, furan compounds and cytoprotective/cytotoxic effects upon Caco-2 cells of commercial Colombian coffee. *Food Chemistry*, 219, 364–372.
- Charley and Weaver. (1998). *Foods A Scientific Approach* (K. M. Davis, Ed.). In *New Jersey: Prentice-Hall*.
- Clarke, R. J., & Macrae, R. (1987). *Coffee: Related Beverages* (Vol. 5). Springer Science & Business Media.
- Desnilasari, D., Rahmadiana, S., & Kumalasari, R. (2018). Efek Penambahan Jus Mangga Dan Carboxymethyl Cellulose Pada Minuman Fermentasi Berbasis Whey Keju Susu Kambing-(Effect of Mango Juice and Carboxymethyl Cellulose on Fermented Beverage From Goat Milk Whey Cheese). *Biopropal Industri*, 9(1), 25–35.
- Eltri, A. P., Simanjuntak, A., Saputra, M. G., Haviz, M., Rafli Akbar, M., Putu, N., Nandini, A., & Darni, Y. (2021). 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), 2022.
- Firmansyah, N., & Johar, A. (2017). Sistem Pakar Identifikasi Pengecekan Kualitas Kopi Berbasis Web Dengan Menggunakan Metode Certainty Factor. *Rekursif: Jurnal Informatika*, 5(3).
- Hanafi, A. Y., Martunis, M., & Sulaiman, M. I. (2018). Perilaku Konsumen (Consumer Behaviour) Berdasarka Kelompok Gender Dan Usia Pada Beberapa Formulasi Kopi Mix Arabika. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(4), 785–793. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i4.9468>
- Harapan, I. K. (2011). PERBEDAAN MAKAN BUAH MANGGA DAN JERUK BALI TERHADAP PENURUNAN DEBRIS INDEKS PADA SISWA SDN 2 MUNDUNG KABUPATEN MINAHASA TENGGARA. *INFOKES-Jurnal Ilmu Kesehatan*, 6(1), 72–77.
- Husniah, I., & Gunata, A. F. (2020). Ekstrak kulit nanas sebagai antibakteri. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 2(1), 85–90.
- Ikarini, I., Harwanto, & Yunimar. (2021). Karakteristik Fisik dan Identifikasi Senyawa pada Minyak Atsiri dari Limbah Kulit Jeruk. *Agriprima : Journal of Applied Agricultural Sciences*, 5(2), 131–137. <https://doi.org/10.25047/agriprima.v5i2.436>
- Inggrid, H. M., & Santoso, H. (2014). Ekstraksi antioksidan dan senyawa aktif dari buah

- kiwi (*Actinidia deliciosa*). *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Ir Muhammad Rizwan, M. P. (2022). *Budidaya Kopi*. CV. AZKA PUSTAKA.
- Laga, A., Langkong, J., & Muhipdah, M. (2019). Pengaruh penggunaan jenis gula terhadap mutu kurma tomat:(The effect of different sugar type on the quality of tomato date). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 62–68.
- Lalel, H. (2003). Perubahan Komposisi Komponen Volatil Daging Buah Mangga “Kensington Pride” Selama Pemasakan. In *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* (Vol. 15, Issue 2, pp. 154–163).
- Mappa, M. R., Kuna, M. R., & Akbar, H. (2021). Pemanfaatan buah nanas (*Ananas comosus* L.) sebagai antioksidan untuk meningkatkan imunitas tubuh di era pandemi Covid 19. *Community Engagement and Emergence Journal (CEEJ)*, 2(3), 63–67.
- Mierza, V., Irawan, D. A. H., Mulidini, M., Megrian, N. O. E., Abbas, Z. A., & Zahra, A. A. (2022). Literature Review: Pengujian Antioksidan Dalam Senyawa Kafein Pada Tanaman Kopi. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling (JPDK)*, 4(6), 12514–12520.
- Muslimina, I., Salengke, & Muh.Iqbal. (2021). PENGARUH TINGKATAN SUHU PENYANGRAIAN (Roasting) TERHADAP KARAKTERISTIK AROMA KOPI ARABIKANo Title. *Jurnal Sains Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 33–40.
- Oktavianawati, I., Arimurti, S., & Suharjono, S. (2020). The impacts of traditional fermentation method on the chemical characteristics of arabica coffee beans from Bondowoso district, East Java. *Forest*, 3, 4.
- Pangerapan, R., Tuju, T. D. J., & Kandou, J. E. A. (2016). Sensory Quality Of Candy Calamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Cocos*, 7(6), 1–8.
- PRANOTO, Y. A. B. (2022). *Penentuan Kandungan dan Aktivitas Antioksidan Kulit Nanas (Ananas comosus L. Merr) Lokal pada Ekstrak Metanol dan Etanol*. 513–521.
- Radi, Rivai, M., & Purnomo, M. H. (2016). Study on electronic-nose-based quality monitoring system for coffee under roasting. *Journal of Circuits, Systems and Computers*, 25(10), 1650116.
- Rahmanto, Y., Rifaini, A., Samsugi, S., & Riskiono, S. D. (2020). Sistem Monitoring pH Air Pada Aquaponik Menggunakan Mikrokontroler Arduino UNO. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Tertanam*, 1(1), 23–28.
- Risqah Amaliah Kasman, & Imranah. (2023). Analisis Kadar Kafein Dan Asam Klorogenat Dalam Kopi Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Riset Guru Indonesia*, 2(1), 40–47. <https://doi.org/10.62388/jrgi.v2i1.213>
- Riyanti, E., Silviana, E., & Santika, M. (2020). Analisis kandungan kafein pada kopi seduhan warung kopi di kota banda aceh. *Lantanida Journal*, 8(1), 1–12.
- Sasongko, I. J., & Rivai, M. (2018). Mesin Pemanggang Biji Kopi dengan Suhu Terkendali Menggunakan Arduino Due. *Jurnal Teknik ITS*, 7(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v7i2.31205>
- Setyawati, A., & Nur, S. N. F. F. (2020). The effectiveness differences between watermelon (*Citrullus lanatus*) extract 100% and carbamide peroxide gel 10% in tooth whitening (ex vivo). *Journal of Indonesian Dental Association*, 3(1), 31–36.
- Silmi, F. F., & Variyana, Y. (2024). Pengaruh Variasi Feed to Solvent Daun Teh (*Camellia*

- sinensis) Pada Ekstraksi Kafein. *JoASCE (Journal Applied of Science and Chemical Engineering)*, 2(1), 28–33.
- St Harkina, T., & Nurul, T. (2015). *Dekafeinasi Biji Kopi Robusta Menggunakan Sari Buah Nanas*. Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Suena, N. M. D. S., & Antari, N. P. U. (2020). Uji aktivitas antioksidan maserat air biji kopi (*Coffea canephora*) hijau pupuan dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(2).
- Vabyrita, M. F., Haviz, M., Hutagaol, A. W., Andrian, T. E., & Sari, L. (2023). Pengaruh Temperatur Air Terhadap pH Dan TDS Hasil Ekstraksi Kopi Arabika Gayo. *Jurnal Teknologi Dan Inovasi Industri (JTII)*, 4(1).