

DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Widyaningsih, A., Pangestu, A. D., Dewi, S. R., & Setiawan, S. (2023). Literatur Riview: Penetapan Kadar Salbutamol Sedian Tablet Secara Spektrofotometri Ultraviolet. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, 5(1), 813-822.
- Agustina, E., Andiarna, F., Lusiana, N., Purnamasari, R., & Hadi, M. I. (2018). Identifikasi senyawa aktif dari ekstrak daun jambu air (*Syzygium aqueum*) dengan perbandingan beberapa pelarut pada metode maserasi. *Biotropic: The Journal of Tropical Biology*, 2(2), 108-118.
- Alam, I., Warkoyo, W., & Siskawardani, D. D. (2022). Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* A. Froehner) dan Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica* Linnaeus) Terhadap Mutu dan Cita Rasa Seduhan Kopi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 169-185.
- Azizah, Z., Misfadhilah, S., & Oktoviani, T. S. (2019). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bubuk Kopi Olahan Tradisional Sungai Penuh-Kerinci Dan Teh Kayu Aro Menggunakan Metode DPPH (1, 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Jurnal Farmasi Higea*, 11(2), 105-112.
- Budi, C., Mushollaeni, W., Yusianto., Rahmawati, A., (2020). Karakteristik Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129-138.
- Campuzano-Duque, L. F., & Blair, M. W. (2022). Strategies for Robusta Coffee (*Coffea canephora*) improvement as a new crop in.
- Dalming, T. (2022). Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Metanol Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmasi Pelamonia/Journal Pharmacy Of Pelamonia*, 2(2), 20-24.
- Eliyin, E., Fitri, I., & Karya, I. A. (2022). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Asalan Menjadi Biji Kopi Grade I Di PT. Indo Cafco. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perkebunan*, 4(1), 67-76.
- Farah, A., & Donangelo, C. M. (2006). Phenolic compounds in coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 23–36.
- Febrianti, D. R., Aryzki, S., Khadijah, M., Kumalasari, E., & Niah, R. (2024). Aktivitas *Baccaurea motleyana* Mull. Arg. terhadap *Salmonella thypi*. *Jurnal Pharmascience*, 11(2), 352-361.
- Hazar, S., Sadiyah, E. R., & Kodir, R. A. (2024). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Polifenol Dan Flavonoid Total Pada Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Arjasari: Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Polifenol Dan Flavonoid Total Pada Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Arjasari. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 7(2), 250-260.

- Illing, I., & Iman, F. N. (2023). Analisis Kadar Flavonoid Total Ekstrak Rumput Knop (*Hyptis Capitata* Jacq) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Cokroaminoto Journal of Chemical Science*, 5(1), 20-24.
- Iswandi, I. (2022). Pengaruh Perendaman Terhadap Kadar Kafein Pada Biji Kopi Di Kota Surakarta Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Pharmacon*, 11(2), 1512-1516.
- Jeszka-Skowron, M., Zgoła-Grześkowiak, A., Frankowski, R., & Kowalczyk, E. (2016). Analysis of antioxidant activity and phenolic compounds in green and roasted coffee beans from different origins. *European Food Research and Technology*, 242(5), 803–809.
- Juliantari, N. P. D., Wrasiasi, L. P., & Wartini, N. M. (2018). Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol Dan Suhu Maserasi Characteristics Of Coffee Grounds Robusta Extract (*Coffea canephora*) In The Treatment Of Ethanol Solvent Concentration And Maceration Temperature. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri ISSN*, 2503, 488X.
- Kaisangsri, N., Selamassakul, O., Sonklin, C., Laohakunjit, N., Kerdchoechuen, O., & Rungruang, R. (2020). Phenolic compounds and biological activities of coffee extract for cosmetic product. *SEATUC Journal of Science and Engineering*, 1(1), 71–76.
- Krisyanella, K., & Meinisasti, R. (2022). Aktivitas Perlindungan Sinar UV Ekstrak Etanol Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre ex. A. Froehner) Secara in Vitro. *Jurnal Farmasi Higea*, 14(2), 128-132.
- Latunra, A. I., Johannes, E., Mulihardianti, B., & Sumule, O. (2021). Analisis kandungan kafein kopi (*Coffea arabica*) pada tingkat kematangan berbeda menggunakan spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 12(1), 45-50.
- Maksum, A., Wijonarko, G., Purbowati, I. S. M., & Anggriawan, R. (2021). Optimization of phenolic compounds in Robusta green beans coffee through the wet fermentation process with the response surface methodology. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 234–243.
- Munira, M., Mastura, N., & Nasir, M. (2020). Uji antibakteri kulit buah kopi (*Coffea arabica* L.) Gayo berdasarkan tingkat kematangan terhadap *Escherichia coli*. *Indonesian Journal for Health Sciences*, 4(2), 84–90.
- Muzdalifa, D., & Jamal, S. (2019). Uji aktivitas antioksidan ekstrak fraksi kulit biji kopi robusta (*Coffea canephora pierre ex a. Froehner*) terhadap pereaksi dpph (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Indonesia Natural Research Pharmaceutical*, 4(2), 41-50.
- Ningsih, I. S., & Advinda, L. (2023). Senyawa Aktif Flavonoid yang Terdapat Pada Tumbuhan. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(2), 257-263.
- Nintowati, P., Solichatun, S., & Suratman, S. (2024). Analisis Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat Tumbuh. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(2), 2317-2333.

- Perrone, D., Farah, A., & Donangelo, C. M. (2008). Chlorogenic acids and lactones in regular and water-decaffeinated Arabica coffees. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(15), 7480–7487.
- Prasasti, A., Artemesia, S. D., Firgilia, F. I., & Liana, W. D. N. W. (2023). Uji Parameter Spesifik dan Non Spesifik pada Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Professional Health Journal*, 5(1), 42-48.
- Ramli, N., et al. (2016). Influence of environmental factors on the bioactive compounds in plants: A review. *Food Research*, 1(1), 1–10.
- Sapiun, Z., Pangalo, P., Imran, A. K., Wicita, P. S., & Daud, R. P. A. (2020). Determination of total flavonoid levels of ethanol extract sesewanua leaf (*Clerodendrum fragrans* wild) with maceration method using UV-vis spectrofotometry. *Pharmacognosy Journal*, 12(2), 356-360.
- Saputri, A. D. S., & Murniasari, A. H. (2022). Smallanthus sonchifolius Penetapan Kadar Flavonoid Total Rebusan Dan Seduhan Daun Insulin (*Smallanthus sonchifolius*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis: Determination of Total Flavonoid Levels Decoction and Stew of Insulin Leaves (*Smallanthus sonchifolius*) Using UV-Vis Spectrophotometry Method. *Jurnal Ilmiah Farmasi Simplisia*, 2(1), 8-15.
- Srikandi, S., Kristanti, A. W., & Sutamihardja, R. T. M. (2019). Tingkat kematangan biji kopi Arabica (*Coffea arabica* L.) dalam menghasilkan kadar kafein. *Jurnal Sains Natural*, 9(1), 22–28.
- Suandri, A. A. (2023). *Pengaruh Metode Pengolahan Kopi Robusta Gumitir Kabupaten Jember Terhadap Profil Green Coffee Powder (GCP)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Valentine, F. S. P., & Yunita, E., (2023). Penetapan kadar total flavonoid ekstrak etanol daun ketapang (*Terminalia catappa* L.) secara spektrofotometri UV-Vis, *Journal Of Pharmaceutical*, 1(2), 42-48.
- Wahyuningsih, S., Widiyastuti, Y., Darmawan, A., & Suharyono, S. (2021). The influence of altitude on phenolic and flavonoid content in Arabica coffee (*Coffea arabica* L.) from Temanggung. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 762(1), 012045.
- Wang, N., Zhang, H., Wang, Y., & Zuo, T. (2019). Effect of coffee processing methods on the phenolic composition and antioxidant activity of coffee beans. *Food Science & Nutrition*, 7(4), 1192–1199.
- Wang, Z., Xie, C., Wu, Y., Liu, H., Zhang, X., Du, H., ... & Zhang, C. (2024). Integrated Metabolomics and Transcriptomics Analyses Reveal the Regulatory Mechanisms of Anthocyanin and Carotenoid Accumulation in the Peel of *Coffea arabica*. *International Journal of Molecular Sciences*, 25(19), 10754.
- Widyasari, A., Warkoyo, W., & Mujiyanto, M. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 1-14.

- Windarti, W. (2022). *Analisis sifat fisik, kimia, antioksidan dan organoleptik bubuk kopi Liberika (Coffea liberica)* [Undergraduate thesis, Universitas Jambi].
- Wulandari, S., Ainuri, M., & Sukartiko, A. C. (2021). Biochemical content of Robusta coffees under fully-wash, honey, and natural processing methods. *ResearchGate*.
- Wulandari, S., Marpaung, M. P., & Sari, D. K. (2024). Pengukuran Kandungan Flavonoid Dalam Infusa Biji Kopi Robusta Dan Arabika Dengan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 11(1), 83-92.
- Winahyu, D. A., Retnaningsih, A., & Aprillia, M. (2019). Penetapan kadar flavonoid pada kulit batang kayu raru (*Cotylelobiummelanoxylo*nP) dengan metode spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1).
- Yunita, S. H. (2022). *Karakteristik fisik, mekanik dan kimia kopi Robusta (Coffea canephora) Kerinci pada berbagai tingkat kematangan di Desa Sanggaran Agung, Kabupaten Kerinci* [Undergraduate thesis, Universitas Jambi].