

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I., Nocianitri, K., & Yusasrini, N. L. (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. *Skripsi. Univeristas Udayana*.
- Ameca, G., Cerilla, M., Cordoba, P., Cruz, A., Hernandez, M., & Haro, J. (2018). Chemical compound and antioxidant capacity of coffee pulp. *Ciencia e Agrotecnologia*, 42(3):307-313.
- Anggara, A., & Marini, S. (2011). *Kopi si Hitam menguntungkan, budi daya dan pemasaran*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International Horwitz W. Ed-18. *Publ. AOAC*.
- Ariadi, H., Sukatiningsih, & Windrati, W. (2005). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi : Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserasi. *PERTANIAN*, 10(10):1-5.
- Arpi, N., Rasdiansyah, Widayat, H., & Foenna, R. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Menjadi Minuman Sari Pulp Kopi dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Lemon (*Citrus Limon*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Pertanian Indonesia*.
- Badan Pusat Statistik. (2016). *Statistik Kopi Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Baggenstoss, J., Poisson, L., Kaegi, R., Perren, R., & Escher, F. (2008). Coffee roasting and aroma formation: Application of different time-temperature conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(14) : 5836-5846.
- Baihaqi, L. (2016). Pengaruh Pemberian Seduhan Kopi Robusta (*Coffea canephora*, Robusta) Terhadap Perubahan Histopatologi Paru pada Tikus Putih (*Rattus*

- Novergicus) Strain Wistar Jantan. *Thesis. Universitas of Muhammadiyah Malang.*
- Belitz, H., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry, 4th revised and extended edition.* Berlin: Springer-Verlag, Heidelberg.
- Bicho, N., Leitao, A., Ramalho, J., De Alvarenga, N., & Lidon, F. (2011). Identification of nutritional descriptors of roasting intensity in beverages of Arabica and Robusta coffee beans. *International Journal of Food Science and Nutrition.*
- Bicho, N., Lidon, F., Ramalho, J., & Leitao, A. (2013). Quality Assessment of Arabica and Robusta green and roasted coffees - A review. *Journal Food and Agricultural*, 947.
- Budavari, S. (1996). Angelica. Caffeic Acid. Chlorogenic Acid. Coffee, Green. Cratageus. Mate. *In: The Merck Index. 12th ed., Merck & Co., Inc., Whitehall, NJ.*
- Carpenter, M;. (2015). *Cascara Tea : A Tasty Infusion Made From Coffee Waste.*  
*Artikel. National Public Radio.*  
<http://www.npr.org/sections/thesalt/2015/12/01/456796760/cascara-tea-a-tastyfusion-made-from-coffee-waste>
- Dilnawaz, H., Kumar, S., & Bhat, Z. (2016). Effect of Green Coffee Bean Extract on the Lipid Oxidative Stability and Storage Quality of Restructured Mutton Blocks Containing Colocasia esculenta, a Novel Binding Agent. *Agricultural Research*, 6(4): 443-454.
- Errianda, S. (2017). Analisis Kandungan Fenol dan Aktivitas Antioksidan Kopi Biji Tanpa Sangrai dengan Perlakuan Lama Tunda Pulping pada Beberapa Varietas Kopi Arabika Gayo. *Kementrian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi.*

- Farah, A., & Carmen, M. (2012). Phenolic Compound in Coffee. *Brazilian Journal Plant Physiol.*
- Farhanty, N., & Muchtaridi. (2015). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi : Review. *Farmaka* .
- Fuller, M., & Rao, N. (2017). The effect of time, roasting temperature, and grind size on caffeine and chlorogenic acid concentrations in cold brew coffee. *Scientific Report* 7, 17979.
- Ganmaa, D., Willet, W., Li, T., Feskanich, D., Dam, R., Lopez-Garcia, E., et al. (2008). Coffee, tea, caffeine and risk breasts cancer. A 22-year follow up. *International Journal Cancer.*
- Garret, R., Vaz, B., Hovell, A., Eberlin, M., & Rezende, C. (2012). Arabica and Robusta Coffees: Identification of Major Polar Compounds and Quantification of Blends by Direct-Infusion Electrospray Ionization-Mass Spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 4253-4258.
- Gunalan, G., Myla, N., & Balabhaskar, R. (2012). In Vitro Antioxidant Analysis of Selected Coffee Bean Varieties. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 4(4): 2126-2132.
- Heeger, A., Kosinska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2016). Bioactives of coffee cherry pulp and its utilisation for production of Cascara beverage. *Food Chemistry*, 1-7.
- Hetzel, A. (2011). Fine robusta standards and protocols. *Coffee Quality Institute : Uganda Coffee Development Authority.*
- Jacobo-Velazquez, D., & Cisneros-Zevallos, L. (2009). Correlation of Antioxidant Activity against Phenolic Content Revisited : A New Approach in Data Analysis for Food and Medicinal Plants. *Journal of Food Science*, 74(9):107-103.

- Janzen-Oestreich, S. (2010). *Chemistry of Coffee*. Germany: CAFEA GmbH.
- Jaya, R., Ginting, S., & Ridwansyah. (2016). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kualitas Nira Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol 4 : 1.
- Kaur, M., Tyagi, S., & Kundu, N. (2018). Effect of Brewing Methods and Time on Secondary Metabolites, Total Flavonoid and Phenolic Content of Green and Roasted coffee *Coffea arabica*, *Coffea canephora* and Monsooned Malabar. *European Journal of Medicinal Plants*, 23(1): 1-16.
- Komes, D., & Belscak-Cvitanovic, A. (2014). *Processing and Impact on Antioxidant in Beverages : Effects of Preparation Techniques on the Antioxidant Capacity of Coffee Brew*. Kroasia: pp. 87-97.
- Lo Scalzo, R., Genna, A., Branca, F., Chedin, M., & Chassaing, H. (2007). Anthocyanin composition of cauliflower (*Brassica oleracea* L. var. botrytis) and cabbage (*B.oleracea* L. var. capitata) and its stability in relation to thermal treatment. *Food Chemistry*, 136-144.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stabil free radical diphenylpicrilhidrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal Science and Technology*, 26:211-219.
- Monica, S. (2013). Formulasi dan penentuan umur simpan minuman fungsional campuran sirih merah, jahe, kayu manis, dan jeruk nipis. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor*.
- Mostofsky, E., Schlaug, G., Mukamal, K., Rosamond, W., & Mittleman, M. (2010). Coffee and acute ischemic stroke onset. *Departement of Neurology*.
- Mulato, S. (2002). Mewujudkan perkopian Nasional yang Tanggu Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri

Kopi Bubuk Skala Kecil untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. *Simposium Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.*

Nafisah, D., & Widyaningsih, T. (2018). Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.6 No.3: 37-47.

Nopitasari, I. (2010). Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor.*

Nopitasari, I. (2010). Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Skripsi.*

Nurhayati, N. (2017). Karakteristik Sensori Kopi Celup dan Kopi Instan Varietas Robusta dan Arabika. *Jurnal Ilmiah INOVASI.*

Oktadina, F., Argo, B., & Hermawanto, M. (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananasconosus* L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea* sp.) dalam Pembbuatan Kopi Bubuk . *Jurnal Pertanian Tropis dan Biosistem*, Vol. 1(3): 265-273.

Pamungkas, B. (2016). Pembuatan Nira Kelapa Fermentasi dengan Metode Moromi untuk Pensubstitusi Kecap Asin. *Skripsi : Institut Pertanian Bogor.*

Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Pradipta, K., & Fibrianto, K. (2017). Review Journal of Brewing Water Differences on Multisensory Perception of Coffee. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.5 No.1:85-91.

Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Ramirez-Coronel, M., Marnet, N., Kolli, V., Roussos, S., Guyot, S., & Augur, C. (2004). Characterization and estimation of proanthocyanidins and other phenolics in coffee pulp (*Coffea arabica*) by thiolysis-high performance liquid chromatography. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Rodriguez-Duran, L., Ramirez-Coronel, M., Aranda-Delgado, E., Nampoothiri, K., Favela-Torres, E., Aguilar, C., et al. (2014). Soluble and Bound Hydroxycinnamates in Coffee Pulp (*Coffea arabica*) from Seven Cultivars at Three Ripening Stages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Sari, L. (2001). Mempelajari proses pengolahan kopi bubuk (*Coffea canephora*) alternatif dengan menggunakan suhu dan tekanan rendah. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Savitri, N., Hastuti, E., & Suedi, S. (2017). Kualitas Madu Lokal dari Beberapa Wilayah di Kabupaten Temanggung. *Bulletin Anatomi dan Fisiologi 1*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. *IPB Press, Bogor*.
- Sulistyaningtyas, A. (2017). Performa Green Bean Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl. Ex De Will) setelah Perendaman Limbah Tahu dengan Jenis Konsentrasi yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 148-152.
- Sumihati, M., Widiyanto & Isroli. 2011. Utilitas Protein Pada Sapi Perah Friesian Holstein yang Mendapat Ransum Kulit Kopi Sebagai Sumber Serat yang Diolah Dengan Teknologi Amoniasi Fermentasi (Amofer). *Sintesis* 15:1, 1-7
- Sulistiyowati. (2002). Metode Uji Cita Rasa Kopi. *Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*.
- Vignoli, J., Bassoli, D., Benassi, M., & Viegas, M. (2014). Roasting processs affects differently the bioactive compounds and the antioxidant activity of arabica and robusta coffees. *Food Research International*.

- Xu, J., Hu, Q., & Liu, Y. (2012). Antioxidant and DNA-Protective Activities of Chlorogenic Acid Isomers. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Yusdiali, W. (2008). Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap tingkat kadar air dan keasaman kopi Robusta (*coffea robusta*). *Skripsi. Makassar : Universitas Hasanuddin*.
- Yusianto, D. (2014). Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Di Simpan Buahnya Sebelum di-Pulping. *Pelita Perkebunan*.