

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K., & Yusasrini, N. L. A. 2016. "*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*". *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(1).
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Edisi ke 1. Sleman: Deepublish.
- Alwi, A. L., Nuraisyah, A., Ulma, Z., Mastutik, L., & Nirmala, R. 2023. "*Robusta Gumitir Jember Berdasarkan Metode Pengolahan Dan Level Roasting*". *Agrotech Science Jurnal*, 9(1),82-88. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v9i1.9900>
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3542-2004 Kopi Bubuk. *Standar Nasional Indonesia*, 1–10.
- Budiwanto, S. 2017. *Metode Statistika Untuk Mengolah Data Keolahragaan*. Malang: UM Press.
- Direktorat Statistik Tanaman Pangan, Hortikultura, dan P. 2020. *Indonesian Coffee Statistics 2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik / BPS – Statistics Indonesia. ISSN: 2714-8505.
- Fitri, N. S. 2008. *Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Guenther, E. 1987. *Minyak Atsiri*. Jilid 1. (Terjemahan oleh Ketaren, S.). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Haidari, F., Samadi, M., Mohammadshahi, M., Jalali, M. T., & Engali, K. A. 2017. "*Energy restriction combined with green coffee bean extract affects serum adipocytokines and the body composition in obese women*". *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 26 (July 2016), 1048–1054. <https://doi.org/10.6133/apjcn.022017.03>
- Handoyo, P. 2017. *Ekstraksi dan Karakterisasi Green Coffee Extract (GCE) dari Kopi Robusta Lampung*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Haygreen, J. G., & Bowyer, J. L. 1996. "*Forest products and wood science: an*

- introduction*". In *Forest products and wood science: an introduction*. (Issue Ed. 3). Iowa A: Iowa State Press/AMES.
- Indrayati A., N. 2018. *Biokimia Berorientasi Pada Analisis Pangan Fungsional* (Imanda E.). Bandung: PT. Lontar Digital Asia. ISBN: 978-602-5877-52
- Irma Dwi Anggraeni, T. F., & A., H. P. 2012. "Pentingnya Mengetahui Proses Pengayakan Dalam Sediaan Farmasi". TsF Farmasi Unsoed 2012. <https://tsffarmasiunsoed2012.wordpress.com/2012/05/22/metode-dan-teknik-pengayakan-untuk-menentukan-ukuran-partikel-dalam-teknologi-farmasi/>
- Irwinsyah, A. D., Assa, J. R., & Oessoe, Y. Y. E. 2019. "Analisis Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph Serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya". In *COCOS*. 3(2), 58–66.
- Kurniawan, Y. R. 2006. *Uji kinerja mesin pembubuk kopi tipe*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Kustiyah, L. 1985. *Mempelajari Beberapa Karakteristik Kopi Bubuk dari Berbagai Jenis Cacat Biji Kopi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Malkapuram, S., Tongaonkar, R., Taran, S., Kolla, L., & Rajagopalan, L. 2016. "Green Coffee Extract Protects H9C2 Cardiomyocytes From Doxorubicin Induced Apoptosis". *Research Journal of Medicinal Plant*, 10, 89–97.
- Martauli, E. D. 2018. "Analysis Of Coffee Production In Indonesia". *Journal of Agribusiness Sciences*. 01(02), 112–120.
- Moshinsky, M. 1959. *Coffee Volume 2: Technology. Phys.* (Vol. 13, Issue 1).
- Nahor, E. M., Rumagit, B. I., & YYou, H. 2020. "Perbandingan Rendemen Ekstrak Etanol Daun Andong (*Cordyline fyticosa L.*) Menggunakan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokhletasi". *PROSIDING Seminar Nasional Tahun 2020*, 40–44.
- Novita, E., Syarief, R., Noor, E., & Mulato, D. S. 2010. "Peningkatan Mutu Biji Kopi Rakyat Dengan Pengolahan Semi Basah Berbasis Produksi Bersih". *Jurnal Agroteknologi*. 4(01), 76–90
- Oktadina, F. D., Argo, B. D., & Hermanto, M. B. 2013. "Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea Sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk". *Jurnal*

- Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem. 1(3), 265–273.
- Purwanto, H., Ariyanti, M., Assa, A., & Rahman, T. M. 2022. "*Kriteria Parameter Mutu Green Coffee Powder Untuk Mendukung Pengembangan Standar Produk Kopi (ULASAN)*". Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 17 No. 1, 13–20.
- Ridwansyah, S. 2003. *Pengolahan Kopi*. In *USU Digital Library*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Sativa, O., Yuwana, & Bonodikun. 2014. "*Karakteristik Fisik Buah Kopi, Kopi Beras Dan Hasil Olahan Kopi Rakyat Di Desa Sindang Jati, Kabupaten Rejang Lebong*". Jurnal Agroindustri, 4(2), 65–77.
- Singh, N., Kaur, L., Singh Sodhi, N., & Singh Sekhon, K. 2005. "Physicochemical, cooking and textural properties of milled rice from different Indian rice cultivars". Food Chemistry, 89(2), 253–259. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.02.032>
- Sitorus, H. 2019. Studi Karakteristik Fisikokimia Biji Kopi Hijau Arabika, Robusta dan Ekselsa Natural Pada Tingkat Mutu yang Berbeda. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., & Siriamornpun, S. 2011. "*Effects of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans (Coffea arabica L. cv. Catimor)*". International Journal of Food Science and Technology. 46(11), 2287–2296. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2011.02748.x>
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan PAU Pangan dan Gizi*. In Bogor: IPB Bogor. IPB-Press.
- Widyotomo, S., & Mulato, S. 2007. "*Kafein : Senyawa Penting Pada Biji Kopi*". Jurnal Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia, 23(1), 44–50.
- Widyotomo, S. S., & Mulato, H. K. 2018. *Purwadaria, and Syarief, AM 2009. Karakteristik Proses Dekafeinasi Kopi Robusta dan Reaktor Kolom Tunggal Dengan Pelarut Etil Asetat*. Pelita Perkeb. <http://www.isjd.pdii.lipi.go.id/>