

DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, S. 2017. Kajian Pembuatan Kopi Jahe Celup (Study of Ginger Coffee Bag Preparation). *Agroteknose*, 3(2), 1–6.
- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., & Yusrini, 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), 1–12.
- Agustine, P., Putri Damayanti, R., Ariani Putri, N., Teknologi Pangan, P., Pertanian, F., & Sultan Ageng Tirtayasa Jalan Raya Jakarta Km, U. 2021. *Karakteristik Ekstrak Kafein Pada Beberapa Varietas Kopi Di Indonesia: Review Characteristics Of Coffee Extract In Some Coffee Varieties In Indonesia: Review*.
- Arwangga, A. F., I. A. R. A., A., & I. W, S. 2016. Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Seasot Narmada menggunakan spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)*, 10(1), 110–114.
- Aslani, E., Angraeni, L., & Angraeni, L. 2023. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Di KBQ Baburrayan Aceh. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 313–322.
- Beksono, H. R. 2014. *Hanindyo Rizki Baskoro-Fkik* (pp. 1–32).
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. 2020. Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129–138.
- Budiyanto, B., Uker, D., & Izahar, T. 2021. Karakteristik Fisik Kualitas Biji Kopi Dan Kualitas Kopi Bubuk Sintaro 2 Dan Sintaro 3 Dengan Berbagai Tingkat Sangrai. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 54–71.
- Databoks. 2020. Konsumsi Kopi Domestik di Indonesia Terus Meningkat selama 5 Tahun Terakhir. *Databoks*, 2019, 1–5.
- Fauzi, M., Novijanto, N., & Rarasati, D. P. 2019. Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Kopi Jahe Celup Pada Variasi Tingkat Penyangraian Dan Konsentrasi Bubuk Jahe. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 1.
- Fitri, N. S. 2008. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein

dari Bubuk Teh. *Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam; Universitas Sumatera Utara: Medan*.

- Hasbullah, U. H. A., Purnama, M. B., Umiyati, R., & Rokhmah, L. N. 2023. Profil sensoris tablet effervescent kopi jahe dengan variasi konsentrasi serbuk kopi jahe dan jenis asam organik. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 21–34.
- Hasdiana, U. 2018. Pembuatan Minuman Serbuk Kopi (Arabica) Instan Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis. *Analytical Biochemistry*, 11(1), 1–5.
- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., & Hodijat, A. 2023. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Empon-Empon. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 5(1), 31–39.
- Kustyawati, M. E., Sugiharto, R., Waluyo, S., & Erlina, E. 2019. Pemberdayaan wanita Kelompok Serba Usaha Srikandi melalui diversifikasi produk kopi bubuk herbal. *Riau Journal of Empowerment*, 2(1), 15–20.
- Lestari, T. P. 2009. *140643-ID-analisis-senyawa-kimia-pada-tiga-jenis-j.pdf*.
- Maramis, R. K., Citraningtyas, G., & Wehantouw, F. 2013. Frequently Asked Questions about Caffeine. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(4), 123.
- Masuku, M. A. 2017. Studi Kualitas Organoleptik Bubuk Biji Kopi Dengan Aplikasi Good Manufacturing Process dan Hazard Analysis Critical Control Point Di Kota Ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 10(2), 80–86.
- Mechanics, S. 2007. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) Menghambat Oksidasi Minyak Kacang Tanah (Arachishypogaeal.)*. 1(2004), 2234–2239.
- Mursalin, Nizori, A., & Rahmayani, I. 2019. Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Nurhayati, N. 2018. Karakteristik Sensori Kopi Celup Dan Kopi Instan Varietas Robusta Dan Arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2), 80–85.
- Purwandhini, A. S., Pudjiastutik, W., & Suhaeriyah, N. E. 2023. Analisis Perwilayahan Komoditas Kopi. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 19(2), 167–178.
- Rahman, S., & Dwiani, A. 2023. Kualitas kimia, organoleptik, dan aktivitas antioksidan kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan penambahan bubuk daun kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 10(1), 9.
- Rahmawati, M. A., & Fibrianto, kiki. 2018. Karakterisasi Sensori Kopi Robusta Dampit: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 75–79.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. *Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas*

Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

- Sa'diah, S., Anwar, E., Jufri, M., & Cahyaningsih, U. 2019. Perbandingan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe. Var. Rubrum), Gingerol dan Shogaol sebagai Anti-Toksoplasma terhadap Parasit *Toxoplasma Gondii* Secara In-Vitro. *Jurnal Jamu Indonesia*, 4(3), 93–102.
- Sari, H. C., Darmanti, S., & Hastuti, D. 2006. Pertumbuhan Tanaman Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum) pada Media Tanam Pasir dengan Salinitas yang Berbeda. In *Buletin Anatomi dan Fisiologi: Vol. XIV* (Issue 2).
- Suci Rahmi, & Hasanuddin Husin. 2020. Sensory Analysis and Antioxidant Activity Using DPPH Method in Garlic, Ginger, Lemon and HoneyMixes as an Herbal Supplement. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 599–608.
- Sumardi, S., Rasdiansyah, R., & Abubakar, Y. 2022. Kualitas Fisik dan Kimia Kopi Celup Arabika Rasa Kayu Manis Pada Tingkat Penyangraian Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 372–380.
- Sutiknyawati, Y., & Dewi, K. 2022. *Rasio Massa Jahe (Zingiber officinale) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Teh Liang*. 5(2), 63–76.
- Suud, H. M., Savitri, D. A., & Ismaya, S. R. 2021. Perubahan Sifat Fisik Dan Cita Rasa Kopi Arabika Asal Bondowoso Pada Berbagai Tingkat Penyangraian. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 70.
- Tari, W., Safrizal, S., & Fadhil, R. 2022. Evaluasi Sensori Kopi Arabika Gayo Berbagai Varietas berdasarkan Proses Pengolahan Basah dan Semi Basah menggunakan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 601–611.
- Wiendarlina, I. Y., & Sukaesih, R. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var Amaram) Dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var Rubrum) Dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih Dan Korelasinya Dengan Kadar Fenol Dan Vitamin C. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), 315–324.
- Wiyono, E. V. (2019). Karakteristik Fisik Dan Kimia Kopi Rakyat Di Kawasan Pegunungan Argopuro – Jember. In *Skripsi :Universitas Jember*.