

DAFTAR PUSTAKA

- Alves, R. C., Rodrigues, F., Nunes, M. A., Vinha, A. F., & Oliveira, M. B. P. P. (2017). *Handbook Of Coffee Processing By-Products Sustainable Application*. United Press: London.
- Ambarwati, P. D., Pinilih, S. S., & Astuti, R. T. (2019). Gambaran Tingkat Stres Mahasiswa. *Jurnal Keperawatan Jiwa*, 5(1), 40–47.
- Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Bellumori, M., Daluiso, S., Parenti, A., & Innocenti, M. (2019). What kind of coffee do you drink? An investigation on effects of eight different extraction methods. *Food Research Internasional*. 116(2019), 1327–1335.
- Arbianzah, T. (2019). Pembuatan Lilin Dari Parafin, Asam Stearat Dan Crude Gliserol Dari Alkoholis Minyak Jelantah. *Skripsi*. Diploma III Teknik Kimia Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ariga, S. R., Aisyah, Y., Patria, A., Arpi, N., & Yunita, D. (2018). Physicochemical Characterization Of Oil From Roasted Coffee. *Proceeding of The 8 Th AIC: Health and Life Sciences*. 8(1), 94–102.
- Astuti, R. D., Taswin, M., & Risdayanti. (2021). Formulasi Sediaan Aromaterapi Stik Dari Campuran Minyak Lavender, Jeruk Manis Dan Bergamot Dengan Veriasi Konsentrasi Asam Stearat Sebagai Harding Agent. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang*. 16(1), 22–28.
- Cordova, C. F. J., Dávila-Guzmán, N. E., León, A. M. G., Salazar-Rabago, J. J., & Soto-Regalado, E. (2020). *Revalorization of Coffee Waste*. IntechOpen : Inggris.
- Vivo, D. A., Balivo, A., & Sarghini, F. (2023). Volatile Compound Analysis to Authenticate the Geographical Origin of Arabica and Robusta Espresso Coffee. *Applied Sciences (Switzerland)*. 13(9), 1–10.
- Damarani, Z. N., Sholihah, L. M., Zullaikah, S., & Rachimoellah, M. (2019). Pra-Desain Pabrik *Refined Bleached Deodorized* (RBD) Olein dari *Crude Palm Oil* (CPO). *Jurnal Teknik ITS*. 8(1), 51-55.
- Dippong, T., Monica., Kovacs, M. H., Kovacks, E. D., Levei, E. A., Cadar, O. (2022). Analysis of Volatile Compounds, Composition, and Thermal Behavior of Coffee Beans According to Variety and Roasting Intensity. *Multidisciplinary Digital Publishing Institute*. 11(19), 31-46.

- Djarot, P., & Ambarwati, D. (2019). Lilin Aromatik Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Repelen Lalat Rumah (*Musca domestica*). *Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar Dan Lingkungan Hidup*. 19(2), 55–64.
- Efthymiopoulos, I., Hellier, P., Ladommatos, N., Kay, A., & Mills-Lampthey, B. (2019). Effect of Solvent Extraction Parameters on the Recovery of Oil From Spent Coffee Grounds for Biofuel Production. *Waste and Biomass Valorization*. 10(2), 253–264.
- Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016). Tinjauan Kimia Dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi. *Jurnal Farmaka*. 14(1), 214–227.
- Firyanto, R., & Mulyaningsih, M. S. (2020). Ekstraksi Kopi Robusta Menggunakan Pelarut Heksana dan Etanol. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*. UPN Veteran Yogyakarta. 14–15.
- Fletcher, I. A. (2016). An Effective Approach For The Management Of Waste Coffee Grounds. *International Sustainable Ecological Engineering Design for Society (SEEDS)*. 1-11.
- Gita, M., Achmad, S. H., Ratna, R., & Karsiwi, M. (2021). Pemanfaatan Ampas Kopi Dalam Pembuatan Lilin Aromaterapi. *E-Proceeding of Applied Science. Universitas Telkom Bandung*. 7(5), 1574-1584.
- Hawiset, T. (2019). Effect of one time coffee fragrance inhalation on working memory, mood, and salivary cortisol level in healthy young volunteers: a randomized placebo controlled trial. *Integrative Medicine Research*. 8(4), 273–278.
- Herawaty, N., Prabandari, S., & Susiyarti. (2021). Formulasi Dan Uji Sifat Fisik Lilin Aromaterapi Kombinasi Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L) Dan Sereh (*Cymbopogon citratus*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 1(1), 1–9.
- Hussein, M. S., Hamid, M. K., & Finawan, dan A. (2016). Rancang Bangun Pengendalian Pembuatan Lilin Aromaterapi Berbasis Programmable Logic Controller. *Jurnal Litek*. 13(1), 25–29.
- ICO. (2019). *Coffee Development Report 2019*. ICO: London.
- _____. (2022). *Coffee Development Report 2022-2023*. ICO: London.
- Juliantari, N. P. D., Wrasati, L. P., & Wartini, N. M. (2018). Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol Dan Suhu Maserasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 6(3), 243–249.

- Kennedy, A. (2018). *Aromatherapy For Beginners: The Complete Guide To Getting Started With Essential Oils*. Althea Press: California.
- Klingel, T., Kremer, J. I., Gottstein, V., De Rezende, T. R., Schwarz, S., & Lachenmeier, D. W. (2020). A Review of Coffee By-Products Including Leaf, Flower, Cherry, Husk, Silver Skin, and Spent Grounds as Novel Foods within the European Union. *MDPI Foods*. 9(5), 1–20.
- Kumalasari, D., Husnayati, A., & Pratiwi, A. P. (2023). Characteristic And Taste Test Of Aromatherapy Candle From Essential Oil Of *Cananga odorata*. *Pharmacy Reports*. 3(2), 1-4.
- Kurniawan, A. J., Hidayat, W., Iswadi, D. (2025). Formulasi Lilin Aromaterapi Dari Peppermint Dan Vanilla. *Jurnal Ensiklopedia*. 7(4), 81-87.
- Kusuma, J., Indartono, Y. S., & Mujahidin, D. (2023). Biodiesel and activated carbon from arabica spent coffee grounds. *MethodsX*. 10(2023), 1-9.
- Lestari, I. (2021). Kombinasi Ekstrak Etanol Biji Kopo Arabika (*Coffea arabica* L.) Dan Coklat (*Theobromacacao*) Pada Pembuatan Lilin Aromaterapi. *Skripsi*. Diploma III Farmasi Politeknik Harapan Bersama. Tegal.
- Limantara, J. , Purnama, E. D. , & Rizqy, M. T. (2019). Penggunaan Ampas Kopi Sebagai Material Alternatif pada Produk Interior. *Intra*. 7(2), 846–849.
- Lopez, J. A. S., Wellinger, M., Gloess, A. N., Zimmermann, R., & Yeretzyan, C. (2016). Extraction kinetics of coffee aroma compounds using a semi-automatic machine: On-line analysis by PTR-ToF-MS. *International Journal of Mass Spectrometry*. 401(2016), 22–30.
- Low, J. H., Rahman, W. A., & Jamaluddin, J. (2015). The Influence of Extraction Parameters on Spent Coffee Grounds as A Renewable Tannin Resource. *Journal of Cleaner Production*. 101(2015), 222-228.
- Manuel, A., Leonhart, R., Broman, O., & Brcker, G. (2015). Consumers' Perceptions And Preference Profiles For Wood Surfaces Tested With Pairwise Comparison In Germany. *Annals of Forest Science*. 72(2015), 741-751.
- Masrullita, S. S., Sylvia, N., & Ginting, Z. (2023). Formulasi Lilin Aromaterapi Berbasis Minyak Kemiri Dengan Penambahan Minyak Bunga Lavender. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 12(1), 12-22.
- Mejia, E. G., Zhang, Q., Penta, K., Eroglu, A., & Lila, M. A. (2020). The Colors of Health: Chemistry, Bioactivity, and Market Demand for Colorful Foods and Natural Food Sources of Colorants. *Annual Review of Food Science and Technology*. 25(11), 145-182.

- Milek, M., Klock, M., & Dzugan, M. (2023). The Content of Polyphenols and Caffeine in Spent Coffee Grounds Obtained from Various Home Brewing Methods. *Journal Polish Society of Food Technologists*. 1(134), 40-52.
- Melviani, M., Nastiti, K., & Noval, N. (2021). Pembuatan Lilin Aromaterapi Untuk Meningkatkan Kreativitas Komunitas Pecinta Alam Di Kabupaten Batola. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2), 300–306.
- Mestdagh, F., Glabasnia, A., & Giuliano, P. (2017). The brew—Extracting for excellence. *The Craft and Science of Coffee*. 355–380.
- Minah, F. N., Poespowati, T., Astuti, S., Muyassaroh, Kartika, R., Elvianto, Hudha, I., & Rastini, E. K. (2017). Pembuatan Lilin Aroma Terapi Berbasis Bahan Alami. *Jurnal Teknik Industri*. 7(1) 29–34.
- Muin, D., Salmah., Wathi, J. R. W. (2023). Formulation And Physical Quality Testing Of Candles Combining Essential Oils Of Red Roses (*Rose hybrid*) And White Roses (*Rose alba*) As Aromatherapy. *Proceeding International Conference Health Polytechnic of Jambi*. 2(2023), 28-33.
- Musabiq, S. A., & Karimah, I. (2018). Gambaran Stress Dan Dampaknya Pada Mahasiswa. *Jurnal Ilmiah Psikologi*. 20(2), 74–80.
- Musatto, S. I., Ballesteros, L. F., Martins, S., & Teixeira, J. (2015). Extraction of Antioxidant Phenolic Compounds from Spent Coffee Grounds. *Separation and Purification Technology*. 83(2015), 173-179.
- Muzaifa, M., Arpi, N., Andini, R., Prono Widayat, H., Murlida, E., & Rahmi, F. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Kulit Kopi Arabika Gayo Menjadi Produk Inovatif “Sirup Kaskara” Di Delympus Coffee Kabupaten Bener Meriah. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset Dan Pengabdian. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya*. 5(2023), 2322–2329.
- Nabi, G. B., Mukhtar, K., Ahmed, W., Manzoor, M. F., Ranjha, M. M. A. N., Kieliszek, M., Bhat, Z., Aadil, R. M. (2023). Natural Pigments: Anthocyanins, Carotenoids, Chlorophylls, And Betalains As Colorants In Food Products. *Journal Food Bioscience*. 52(2023), 1-13.
- Nur, A. A., Amrie, M. Al, & Yusran. (2024). Peranan Ampas Kopi Sebagai Energi Alternatif. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Dan Manajemen (EKMAN)*. 3(1), 2829–2715.
- Oktarina, T. F., Prabowo, W. C., & Narsa, A. C. (2021). Penggunaan Soy wax dan Beeswax sebagai Basis Lilin Aromaterapi. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals. Universitas Mulawarman Samarinda: Conferences*. 307–311.

- Pachimsawat, P., Tammayan, M., Do, T. K. A., & Jantaratnotai, N. (2024). The Use of Coffee Aroma for Stress Reduction in Postgraduate Dental Students. *International Dental Journal*. 74(5), 1102–1109.
- Petry, T., Vitale, D., Joachim, F.J., Smith, B., Cruse, J., Mascarenhas, R., Schneider, S., & Singal, M. (2015). Human Health Risk Evaluation Of Selected VOC, SVOC And Particulate Emissions From Scented Candles. *Journal Regulatory Toxicology and Pharmacology*. 69(1), 55-70.
- Putri, A., & Putri, P. G. (2024). Sensory Analysis Of Several Aromatherapy Scented Candle Formulations Using Cinnamon Essential Oil. *Journal of Science and Technology*. 11(1), 94-99.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*. 7(2), 124–131.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka: Banten.
- Ramadhan, I. (2021). Pemanfaatan Ampas Kopi Arabika Blend Arjuna Natural Dengan Full Wash Dari Hasil Ekstraksi Espresso Dan Cold Brew Untuk Pembuatan Muffin. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Rusli, N., & Rerung, Y. W. R. (2018). Formulasi Sediaan Lilin Aromaterapi Sebagai Anti Nyamuk Dari Minyak Atsiri Daun Nilam (*Pogostemon cablin* Benth) Kombinasi Minyak Atsiri Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*. 14(1), 68-73.
- Rusman, A., Ummah, S. N., & Ramadhan, A. M. (2025). Formulasi Lilin Aromaterapi Berbahan Aktif Minyak Atsiri Bunga Kenanga (*Cananga odorata*) dan Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Pharmacon*. 14(2), 968-975.
- Rochmah, H. F., Kresnanda, A. S., & Asyidiq, M. L. (2021). Pemanfaatan Limbah Ampas Kopi Sebagai Upaya Pemberdayaan Petani Kopi Di CV Frinsa Agrolestari, Bandung, Jawa Barat. *Jurnal Sains Terapan : Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*. 11(2), 60–69.
- Sari, B. A., Nurendah, Y., & Yusdira, A. (2022). Tinjauan Atas Direct Marketing Pada Kafe Taman Fathan Alesano Bogor. *Jurnal Aplikasi Bisnis Kesatuan*. 1(2), 197–202.
- Schenker, S., & Rothgeb, T. (2017). *The roast—Creating the Beans’ signature*. Academic Press: London.

- Smrke, A., Eierman, A., & Yeretizian, C. (2024). The Role Of Fines In Espresso Extraction Dynamics. *Scientific Reports*. 14(2024), 1-9.
- Sermyagina, E., Mendoza Martinez, C. L., Nikku, M., & Vakkilainen, E. (2021). Spent coffee grounds and tea leaf residues: Characterization, evaluation of thermal reactivity and recovery of high-value compounds. *Jornal Elsevier Biomass and Bioenergy*. 150(2021), 1–14.
- SNI. (1989). *Lilin Penerangan, Mutu Dan Cara Uji*. 06-0386-1989. BSN: Jakarta.
- Sumadewi, N., Puspaningrum, D., & Adisanjaya, N. (2020). PKM Pemanfaatan Limbah Kopi Di Desa Catur Kabupaten Bangli. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*. 3(2), 130–132.
- Sutono, N. A. (2017). Karakterisasi Ampas Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Pada Berbagai Tingkat Penyangraian Dan Suhu Penyeduhan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Talerico, D. (2022). How to Make Medicinal Herb Infused Oil: Two Ways. <https://homesteadandchill.com/medicinal-herb-infused-oil-tutorial>. 17 Juni 2025 (10:12).
- Tawendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2), 66-73.
- Uswah, U. M., Widyasanti, A., Rosalinda, S. (2019). Perlakuan Bahan Baku Minyak Kelapa dengan Variasi Konsentrasi Infused Oil Teh Putih (*Camellia Sinensis*) pada Pembuatan Sabun Cair. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(1), 67-77.
- Widarti, P. (2019). Pertumbuhan Kafe Berbasis Kopi Jatim Mencapai 18 Persen Setahun. <https://surabaya.bisnis.com/read/20191001/531/1154444/pertumbuhan-kafe-berbasis-kopi-jatim-mencapai-18-persen-setahun>. 04 Februari 2025 (09:12).
- Widyasanti, A., & Ariva, A. N. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sabun Cair Pencuci Tangan Handmade Berbahan Ampas Sisa Kopi Espresso. *Agrisaintifika : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 4(2), 105-110.
- Widyasari, A., Warkoyo., & Mujiyanto. (2023). Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 11(1), 1-14.
- Yeniza., & Asmara, A.P. (2019). Penentuan Bilangan Peroksida Minyak Rbd (*Refined Bleached Deodorized*) Olein PT. PHPO Dengan Metode Titration Iodometri. *Jurnal Teknik Kimia*. 1(2), 79-83.

Yuliana, B., Makkulawu, A., & Amal, A. R. (2023). Formulasi dan Uji Kestabilan Fisik Lilin Aromaterapi Minyak Atsiri Bunga Melati (*Jasminum sambac* L). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*. 5(1), 81-90.