

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., dan T. Ahmad. 2021. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga. *Jurnal Media Farmasi*. 16(1): 57.
- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Al Mahbub, A. S. , dan M. A. H. Swasono. 2017. Pengaruh proporsi kayu secang (*caesalpinia sappan l.*) dan kayu manis (*cinnamomum burmanii bl*) terhadap aktivitas antioksidan “wedang semanis”. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 8(2):107–114.
- Amin, Saeful, dan Anna Y. (2016). Analisis Dan Uji Kestabilan Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Menggunakan Spektro fotometer Uv-Visible Dan Infra merah. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 15 (1): 56–63.
- Anastasia, D.S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I., dan Atikah, N. 2022. Pengaruh Variasi Gula terhadap Karakteristik Sediaan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe dan Temu Putih. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 4(2): 253-262.
- Analianasari, A., Win, E. K., Berliana, D., & Yulia, M. (2021). Penguatan Kapasitas Produksi Kopi Robusta Premium Gapoktan Triguna 4.5. Qardhul Hasan: *Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 126–132.
- Anariawati. 2009. Studi eksperimen pembuatan serbuk instan kayu secang (*Caesalpinia sappan*) dengan menggunakan jumlah gula yang berbeda sebagai minuman berkhasiat. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Anwar, R., dkk. (2021). Karakteristik Fisikokimia Kopi Instan Pada Berbagai Metode Pengeringan. *Jurnal Agroteknologi Indonesia*, 6(1): 33-40.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 18th Edition. Washington: AOAC International

- Aprilia, A. W. L., dan Suryana, A. L. 2022. Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir Dan Gula Aren Terhadap Kadar Trigliserida Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*). *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 125-132.132.
- Arisandi, Y. dan Andriani, Y. 2008. *Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta: Pustaka Buku Murah.
- Ardianto, T.P.T. 2011. Pengaruh Penambahan Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Kopi Instan. *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia. 2021. Konsumsi Kopi Domestik. [http://www.aekiaice.org/konsumsi\\_kopi\\_domestik\\_aeki.html](http://www.aekiaice.org/konsumsi_kopi_domestik_aeki.html).
- Astina, I. G. A. A. 2010. Optimasi pembuatan ekstrak etanolik kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) secara digesti : Aplikasi desain faktorial. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Aslamiyah, N.A.A., Anastasia, D.S., dan Luliana, S. 2022. Metode-Metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran*, 6(1): 2-12.
- Assalam, S., Yellianty, dan Sutisna, R.A. 2022. Optimasi Formula Minuman Rempah Serbuk Instan Menggunakan Design Expert Metode Mixture D Optimal. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(1): 25-31.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. SNI 01-4320-2004: Persyaratan Minuman Serbuk Tradisional. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia.
- Bahrumi, Putra, Fadhil, r. & Ratna, 2022. Levelisasi penyangraian kopi: suatu kajian. *Jurnal ilmiah mahasiswa pertanian*.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). *Jumlah Produksi Kopi Indonesia*. Kadata, Databoks.

- Badri, M. S. (2018). Atlas Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*). Jember: Prodi Pendidikan Biologi Univeritas Muhammadiyah Jember.
- Bilfauz, A. 2020. Pengaruh Proses Pasca panen dan Roasting Profile Terhadap Tingkat Kemanisan Berdasarkan Sifat Fisikokimia dan Uji Sensori Pada Kopi Robusta (*Coffea Canephora*). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Budiman, H. 2012. Prospek Tinggi Bertanam Kopi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Budiyanto, Izahar, t. & Uker, d., 2021. Karakteristik fisik kualitas biji kopi dan kualitas kopi bubuk sintaro 2 dan sintaro 3 dengan berbagai tingkat sangrai. Jurnal agroindustri.
- Dalimartha, S. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid I. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Destryana, R. A., Yuniastri, R., & Wibisono, A. (2019). Sifat Organoleptik Kopi Lengkuas Berdasarkan Variasi Penambahan Bahan Pemanis. Universitas.
- Deviana C., Sola, F. G., dan, Z. Masyithah. 2015. Kristalisasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum*) Menggunakan Antisolvent. Jurnal Teknik Kimia. Vol 4 (4): 39-45.
- Dewi, S. R. 2012. Kristalisasi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Departemen Perindustrian, 2007. *Statistik Indonesia 2007*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2023. Statistik Perkebunan 2021-2023. Jakarta. Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Direktorat Obat Asli Indonesia. 2008. *Caesalpinia sappan L.* Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Edvan, B. T., Rachmad E., dan Made S. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Jurnal Agroindustri Perkebunan, 4(1), 31–40. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Fadliah, M. 2014. Kualitas organoleptik dan pertumbuhan bakteri pada susu pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) selama penyimpanan. Skripsi. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Fardhyanti, Dewi S., dan Ria D. Riski. (2015). Pemungutan Brazilin Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L*) Dengan Metode Maserasi Dan Aplikasinya Untuk Pewarnaan Kain. Jurnal Bahan Alam Terbaru kan 4 (1): 6–13.
- Fibrianto K, Umam K, Wulandari ES. 2018. Effect of Roasting Profiles and Brewing Methods on the Characteristics of Bali Kintamani Coffee. Atlantis Press. 172: 194–197.
- Gafar, P.A., (2017). Pengembangan produk kopi instan robusta (*Coffea robusta*) dengan teknik aglomerasi kering. Jurnal Industri 6(1):48-58 Hasil Penelitian.

- Habibah I, Mahadi I, Sayuti I. 2017. Pengaruh variasi jenis pengolahan teh (*Camellia sinensis* L. Kuntze) dan konsentrasi gula terhadap fermentasi kombucha sebagai rancangan lembar kerja peserta (LKPD) Biologi SMA. *Jurnal Online Mahasiswa*. 4 (1): 1-13.
- Harini, N. (2020). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Secang Terhadap Sifat Sensoris Minuman Herbal Instan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 11(2): 101-108.
- Haryanto B. 2017. Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik bubuk instan daun sirsak (*Annona muricata* L.) dengan metode kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume 14 No. 3*: 163-170
- Hermawan, Maman, dan B. E. Tjahjana. 2012. Bunga Rampai Inovasi Teknologi Tanaman Kopi Untuk Perkebunan Rakyat. Sukabumi: Unit penerbitan dan Publikasi Balittri.
- Holinesti, R. 2009. Studi Pemanfaatan Pigmen Brazilien Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Pewarna Alami serta Stabilitasnya pada Model Pangan. *Jurnal Pendidikan dan keluarga UNP*. Vol 1 (2): 11-21.
- Indriani, H. 2003. “Stabilitas Pigmen Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dalam Model Minuman Ringan”. Tidak diterbitkan. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Intan, T., Revia, B., dan Erwita, A. 2019. Peningkatan daya saing produsen minuman herbal melalui pembuatan konten kreatif media sosial berbasis pemasaran e-marketing. *Jurnal Komunikasi Profesional*, 3(2). Hal 69.
- Iqbal, M., dkk. (2019). Analisis Total Padatan Terlarut Pada Produk Minuman Instan . *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(3): 115-122.
- Jumara, W. 2018. “Pengaruh Kondisi pH dan Perbandingan Rempah Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Secang (*Caesalpinia sappan* L.)” Tidak diterbitkan. Tugas akhir. Bandung: Universitas pasundan.
- Kochan E, Szymariska G, Wielanek M, Owczarek AW, Bebenista MJ, Karolak IG. 2019. The Content of Triterpene Saponins and Phenolic Compounds in American Ginseng Hairy Root Extracts and Their Antioxidant and Cytotoxic Properties. *Plant Cell, Tissue and Organ Culture*. 138: 353-362.
- Komisi Pengawasan Persaingan Usaha, 2020. (Penelitian Pelaku Usaha dan Struktur Pasar Pada Komoditi Kopi). <https://kppu.go.id/wpcontent/uploads/2021/01/Kopi-Ringkasan-Eksekutif.pdf> (diakses pada 16 Juli 2022)
- Kumala, S., Devana D. dan Tulus. 2013. Aktivitas antibakteri rebusan secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap *Salmonella thypii* secara in vivo. *Jurnal. AGRITECH*. 33: 54-71.
- Kumala, S., Yuliani, dan Tulus, D. 2009. Pengaruh Pemberian Rebusan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Mencit Yang Diinfeksi Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Farmasi Indonesia*. Vol 4 (4): 188-189.

- Kurniawan, Agung, Dewi F. A. dan Evy R. (2021). Karakterisasi Sensori Dan Fisiko-Kimia Es Krim Kefir Dan Ubi Jalar Ungu. *Warta IHP* 38 (1): 89–97.
- Mawardi, Y.S.A., Pramono, Y.B., Setiani, B.E., 2016. Kadar Air, Tanin, Warna dan Aroma Off-Flavour Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona Muricata*) dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5.
- Min, B. S., Cuong. T. D., Hung, T. M., Min, B. K., Shin, B.S., dan Woo, M. H. 2012. Compounds from The Heartwood of *Caesalpinia sappan* and Their Anti-Inflammatory Activity. *Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters*. Vol 22: 7436-7439.
- Mufidah, Subehan, dan Yusnita, R. 2012. Karakterisasi dan uji antiosteoporosis ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan*). Jakarta: Bumi Aksara
- Mulyani, 2004. Evaluasi Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Fungsional Teh-Jahe Pada Berbagai Formulasi. *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- Mursalin, M., Nizori, A., dan Rahmayani, I. 2019. Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang diproduksi dengan Metode Kokkristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1): 71-77.
- Mulato, S., S. Widyotomo, Misnawi dan E. Suharyanto. 2010. Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Edisi 4. Jember. Hal 72.
- Mulato, S. dan E. Suharyanto, (2012). Kopi, Seduhan & Kesehatan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember. 257 hal.
- Najiyati, Sri., D. 2006. Kopi Budidaya Dan Penanganan Pasca Panen. Jakarta Timur: Penebar Swadaya.
- Najamuddin dan Metusalch. (2022). Metode Penelitian Perikanan Tangkap. Yogyakarta, Makassar: Nas Media Pustaka.
- Nopitasari, I. 2010. Proses pengolahan kopi bubuk (campuran arabika dan robusta) serta perubahan mutunya selama penyimpanan. Institut Pertanian Bogor.
- Nurhayati, N. 2017. Karakteristik sensori kopi celup dan kopi instan varietas robusta dan arabika. *Jurnal Ilmiah INOVASI* 17(2). DOI: 10.25047/jii.v17i2.547.
- Nugraha, B., dkk. (2021). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Rendemen Dan Mutu Kopi Instan. *Jurnal Industri Pertanian*, 12(1): 22-30.
- Parnanto, Nur H. R., Hakim L.M dan Dimas R.A.J. (2012). Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Pada Ekstrak Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Terhadap Karakteristik Sensori Dan Anti oksidan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Cita Rasa Asap.” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* , 5 (2): 89–95.

- Permata DA, Sayuti K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20 (1): 44-49.
- Pradanasari, Ollivia. (2021). Pengaruh Konsentrasi Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Dan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia Dan Tingkat Kesukaan Minuman Jeli Secang. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Pujilestari, T. dan I. Salma. 2017. Pengaruh suhu ekstraksi warna alam kayu secang (*caesalpinia sappan linn*) dan gambir (*uncaria gambir*) terhadap kualitas warna batik. *Dinamika Kerajinan Dan Batik*. 34(1):25–34.
- Purbasari, E. (2018). Pembuatan Kopi Instan Dengan Metode Spray Drying Dan Analisis Rendemen. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Purwandhini, A. S., Pudjiastutik, E. W., & Suhaeriyah, N. E. 2023. Analisis Perwilayahan Komoditas Kopi. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 19(2), 167-178.
- Rahmawati, D., dkk. (2021). Interaksi Polifenol Terhadap Senyawa Volatil Pada Produk Kopi Instan Berbasis Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1): 45-52.
- Rahardjo, P. 2012. Kopi: Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta, Cetakan I. Jakarta: Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rina, O., Chandra, U. W., dan Ansori. 2012. Efektivitas ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai bahan pengawet daging. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 12 (3) : 181 - 186.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Fakultas Pertanian Universitas SumateraUtara.
- Riyawan, Fajar, Akhmad M. dan Linda K. (2016). Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Dan Lama Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 1 (1): 35–40.
- Rifkowitz E.E. dan Martanto. 2016. Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinalerosc*) dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (*Eleutherine americana Merr*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 4, No. 4:315-324*.
- Rosniati. 2016. Pengembangan Minuman Instan Cokelat-Kedelai Sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 11(1) : 33-42.
- Rukmana. 2014. Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi. Lily Publisher. Yogyakarta
- Sa'diah, S., Latifah, K. D., Wulan, T., dan Irmanida, B. 2013. Efektivitas krim anti jerawat kayu secang (*Caesalpinia sappan*) terhadap *Propionibacterium acnes* pada kulit kelinci. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* 11 (2) : 175 - 181.
- Salsabila, Annisa U. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Jahe Secang Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Gelling Agent. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Schuchman, H., (1995). Production of Instant Food by Jet Agglomeration. *Food Control*, 6: 95-100.
- Sedona, O. 2017. "Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak, dan Penentuan Kadar Fenolik Total, serta Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.)." Tidak diterbitkan. *Skripsi*. Padang: Universitas Andalas.
- Septiyana, Maya. (2022). Proses Produksi Egg Roll Dengan Pewarna Alami Ekstrak Kayu Secang Dan Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Merah. Sebelas Maret University.
- Septiyanus. 2009. Karakteristik dan Deskripsi Cita Rasa Kopi. *Available from: <http://www.kopiaseli.net>*. Diakses pada tanggal 14 September 2017.
- Sigalingging, C. 2019. Pembuatan Bubuk Kopi dengan Campuran Bubuk Kakao dan Bubuk Jahe Merah. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- SNI 2938:2014. 2014. Standar Nasional Indonesia untuk Kopi Instan. Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta
- Sufiana dan Harlia. 2014. Uji aktivitas antioksidan dan sitotoksisitas campuran ekstrak metanol kayu sepang (*Caesalpinia sappan* L.) dan kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii* B.). *JKK*, 3 (2) : 50 - 55.
- Suharyanto. (2016). Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kelarutan Kopi Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2): 67-74.
- Sulistyaningtyas, A. R. 2017. Pentingnya pengolahan basah (wet processing) buah kopi robusta (*coffea robusta* Lindl. ex. de. Will) untuk menurunkan resiko kecacatan biji hijau saat coffee grading. In prosiding seminar nasional & internasional. 1(1).
- Suwarmini, N. N., Mulyani, S., & Triani, I. G. A. L. (2017). Pengaruh blending kopi robusta dan arabika terhadap kualitas seduhan kopi. *Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 85- 92.
- Sari, R. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Secang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Kopi Instan. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Makalah EdisiOnline.[http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29.\\_Penilaian\\_Organoleptik.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29._Penilaian_Organoleptik.pdf) diakses pada tanggal 8 Mei 2022 pukul 18:32 WIB.
- Trinovita, E dan Fatmaria, F. 2021. Penerapan Teknologi Alat Kristalisasi Dalam Upaya Pengolahan Produk Dalam Pangan Serbuk Herbal Instan di Kelurahan Kereng Bangkirai. *Jurnal Pengabdian Ilung (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(2): 63-72.
- Tirtania, Andira R. dan Joni K. (2021). Pengembangan Caspian Sea Yoghurt Melalui Pemanfaatan Sari Jahe (*Zingiber Officinale*) Dan Sari Secang

(*Caesalpinia Sappan L.*) (Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrobiologis). Universitas Brawi-jaya.

- Wahyuningsih, D., dkk. (2020). Karakteristik Kimia Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Pada Berbagai Konsentrasi Dan Suhu Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2): 77-84.
- Wibowo, D. P., (2019). Interaksi Senyawa Fenolik Terhadap Ion Logam Pada Ekstrak Kayu Secang. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 22(3): 122-128.
- Widowati, Wahyu. (2011). Uji Fito kimia Dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*). *Maranatha Journal of Medicine and Health*, 11 (1): 23–31.
- Widyotomo S, Sri M. 2007. Kafein: Senyawa Penting Pada Biji Kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. 23(1): 44-50.
- Yolandari, A., dan Batubara, S. C. 2019. Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan. (Journal of Food Technology and Health)*, 1(2), 75-92.
- Zhong, X., Wu, B., pan, Y. J., and Zheng, S. 2009. Brazilein inhibits survivin protein and mrna expression and induces apoptosis in hepatocellular carcinoma HepG2 cells. *Neoplasma. Journal Nitrition* 56 (5) : 87 - 92.