

## DAFTAR PUSTAKA

- Abd-El Fattah, S.M., Abo Sree, Y.H., Bayoum, H.M., dan Eissa, H.A., 2010. The Use of Lemongrass Extracts as Antimicrobial and Food Additive Potential in Yoghurt. *Journal of American Science*, Vol.6, No.11: 582-594.
- Aditya, I.W., Nocianitri, K.A., dan 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)*, Vol.5, No.1: 1-12.
- Afriliana, A., 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Anand, A., 2010. *Essential Oil-Bearing Grasses: The Genus Cymbopogon*. CRC Press. Boca Raton.
- Anandic, 2016. Ngopi Cara Baru dengan Coffesso Coffee Bag, Kopi Celup Pertama di Indonesia. <http://www.theanandic.com/2016/11/ngopi-cara-baru-dengan-coffesso-coffee.html>. Diakses 3 Januari 2021.
- Anggraeni, N.I., Hidayat, I.W., Rachman, S.D., dan Ersanda, 2018. Bioactivity of Essential Oil from Lemongrass (*Cymbopogon citratus Stapf*) as Antioxidant Agent. *Prosiding AIP Publishing*. Sumedang 9 Februari 2018
- Ariyani, F., Setiawan, L.E., dan Soetaredjo, F.E., 2008. Ekstraksi Minyak Atsiri dari Tanaman Sereh dengan Menggunakan Pelarut Metanol, Aseton, dan Heksana. *Widya Teknik*, Vol.7, No.2: 124-133.
- Badan Standardisasi Nasional, 1996. *Kopi celup SNI 01-4282-1996*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chandra, D., 2019. *Pemanfaatan Biji Kopi Sebagai Antiselulit*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Fatmawati, S., 2019. *Bioaktivitas dan Konstituen Kimia Tanaman Obat Indonesia*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Fauzi, M., Novijanto, N., dan Rarasati, D.P., 2019. Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Kopi Jahe Celup pada Variasi Tingkat Penyangraian dan Konsentrasi Bubuk Jahe. *Jurnal Agroteknologi*, Vol.13, No.1: 1-9.
- Febriana, D. dan Nawangsari, D., 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Sirup Daun Sereh (*Cymbopogon citratus*). *Jurnal Viva Medika*, Vol.11, No.3: 140-144.

- Fisdiana, U. dan Fitriyadi, E. M., 2018. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Warna Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora var. robusta ex Frochner*). Prosiding Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional. Jember 22-24 November 2018.
- Franca, A.S. dan Oliveira, L.S., 2008. Chemistry of Defective Coffee Beans. Nova Science Publishers, Inc. Hauppauge New York.
- Hamdan dan Sontani, 2018. Coffee: Karena Selera Tidak Dapat Diperdebatkan. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Hashim, M.A., Yahya, F., dan Mustapha, W.A.W., 2019. Effect of Different Drying Methods on the Morphological Structure, Colour Profile and Citral Concentration of Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) Powder. Asian J Agric & Biol., Vol.7, No.1: 93-102.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2017. Peluang Usaha IKM Kopi. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Kumalaningsih, S., 2006. Antioksidan Alami. Trubus Agisarana. Surabaya.
- Kusmardiyani, S., Alfianti, F., dan Fidrianny, I., 2016. Antioxidant Profile and Phytochemical Content of Three Kinds of Lemongrass Grown in West Java-Indonesia. Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research, Vol.9, No.4: 381-385.
- Lutfiah, L., 2018. Analisis Kandungan Senyawa Volatil, Kadar Lipid, dan Nitrogen Total dalam Kopi Robusta Olah Basah. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jember.
- Mardhatilah, D., 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jahe dan Rempah pada Pembuatan Sirup Kopi. Jurnal Agroteknose, Vol.VI, No.2: 55-60.
- Mirghani, M.E.S., Liyana, Y., dan Parveen, J., 2012. Bioactivity Analysis of Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) Essential Oil. International Food Research Journal, Vol.19, No.2: 569-575.
- Mulato, S., 2002. Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Denpasar.
- Ngatirah, Ruswanto, A., Mardatillah, D., Achadiyah, S., Partha, I.B., dan Syafian, M., 2017. Pedoman Praktek Lapangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian STIPER Yogyakarta. Yogyakarta.

- Nichmah, L., Yuwanti, S., dan Suwasono, S., 2019. Kopi Kayu Manis Celup dengan Variasi Tingkat Penyangraian Kopi dan Konsentrasi Bubuk Kayu Manis. *Berkala Ilmiah*, Vol.2, No.2: 50-55.
- Novita, L. dan Aritonang, B., 2017. Penetapan Kadar Kafein pada Minuman Berenergi Sediaan Sachet yang Beredar di Sekitar Pasar Petisah Medan. *Jurnal Kimia Saintek dan Pendidikan*, Vol.1, No.1: 37-42.
- Noviyanti, Wahyudi, S. dan Syukri, M., 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol.1, No.1: 58-66.
- Nurhayati, N., 2017. Sensori Kopi Celup dan Kopi Instan Varietas Robusta dan Arabika. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, Vol.17, No.2: 80-85.
- Nuryadin, Y., Naid, T., Dahlia, A.A., dan Dali, S., 2018. Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Serai Dapur dan Daun Alang-Alang Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kesehatan*, Vol.1, No.4: 337-345.
- Olivia, F., 2012. *Khasiat Bombastis Kopi*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Pratiwi, A., Martunis, dan Abubakar, Y., 2020. Penerimaan Konsumen terhadap Kopi Arabika Jahe Celup pada Beberapa Ukuran Partikel Bubuk Kopi dan Konsentrasi Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian-THP*, Vol.5, No.1: 341-345.
- Pratiwy, A.E., Kusumaningrum, I., dan Aminullah, 2019. Pemanfaatan Ekstrak Rempah Serai (*Cymbopogon Citratus*) terhadap Kandungan Antioksidan dan Sifat Sensori Produk Dark Chocolate. *Jurnal Pertanian*, Vol.10, No.2: 80-92.
- Purnamayanti, N.P.A., Gunadnya, I.B.P., dan Arda, G., 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, Vol.5, No.2: 39-48.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2016. *Outlook Kopi*. Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Rahardjo, P., 2012. *Kopi. Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Rahmawati, E., 2019. Penambahan Ekstrak Sereh Dapur (*Cymbopogon citratus DC*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Telur Asin. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Rohman, A. dan Riyanto, S., 2005. Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (*Murraya paniculata (L) Jack*) Secara In Vitro. *Majalah Farmasi Indonesia*, Vol.16, No.3: 136-140.

- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., dan 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, Vol.1, No.46: 2287–2296.
- Speciality Coffee Association of America, 2018. Coffee Standard. Speciality Coffee Association of America. Santa Ana, California.
- Sulaiman, I. dan Muzaifa, M., 2016. Potensi Limbah Kopi Sebagai Bahan Baku Pektin. Syiah Kuala University Press. Banda Aceh.
- Sunarharum, W.B., Fibrianto, K., Yuwono, S.S., dan Nur, M., 2019. Sains Kopi Indonesia. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Supriana, N., Ahmad, U., Samsudin, dan Purwanto, E.H., 2020. Pengaruh Metode Pengolahan dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. Journal of Industrial and Beverage Crops, Vol.7, No.2: 61-72.
- Surahmaida dan Umarudin, 2019. Aplikasi Miana, Kemangi, dan Kumis Kucing Sebagai Pestisida Nabati. Penerbit Graniti. Gresik.
- Tania, I., 2020. Herbal Atasi Corona. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Thorat, P.P., Sawate, A.R., Patil, B.M., dan Kshirsagar, R.B., 2018. Studies on Chlorophyll Content and Colour Characteristics of Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) Powder. International Journal of Chemical Studies, Vol.6, No.2: 437-439.
- Triastini, M.C., 2018. Uji Aktivitas Antioksidan dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai (*Cymbopogon citratus (DC.) Stapf*). Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Trinafianita, E. dan Widyaningsih, T.D., 2018. Kajian Perlakuan Awal Bahan dan Proporsi Penyeduhan Kopi Bubuk : Air pada Proses Pembuatan Kopi dari Kulit Buah Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) Lereng Bromo. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol.6, No.4: 59-69.
- Ulung, G., 2014. Sehat Alami dengan Herbal: 250 Tanaman Berkhasiat Obat. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widiastuti, A., Anindya, R.N., dan Harismah, K., 2018. Minuman Fungsional dari Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Pemanis Stevia. The 8th University Research Colloquium. Purwokerto 4 September 2018.

- Wilis, A., Marsaoly, R., dan Ma'sum, Z., 2017. Analisa Komposisi Kimia Minyak Atsiri Dari Tanaman Sereh Dapur dengan Proses Destilasi Uap Air. eUREKA: Jurnal Penelitian Teknik Sipil dan Teknik Kimia, Vol.1, No.1: 1-8.
- Winarno, S. dan Darsono, 2019. Ekonomi Kopi Rakyat Robusta di Jawa Timur. Penerbit Uwais Inspirasi Indonesia. Ponorogo.
- Youngson, R., 2003. Antioksidan. Penerbit EGC. Jakarta.
- Yuslianti, E., 2018. Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.