

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana Asmak. 2018. Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. Yogyakarta. Deepublish.
- Aisyah Yuliani, Rasdiansyah, Muhammin. 2014. Pengaruh Pemasakan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran.
<Http://Jurnal.Unsyiah.ac.id/TIPI>
- Aisah, N., Septiyana. F., Saptono. U., Cempaka. L., Agustina. 2017. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. Barometer, Vol. 2 No. 2: 52-56.
- Almada, P. Deva. 2009. Pengaruh Peubah Proses Dekafeinasi Kopi Dalam Reaktor Kolom Tunggal Terhadap Mutu Kopi. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2014. Total Zat Padat Terlarut (TDS) Sebagai Petunjuk Estetika Karakteristik Air Minum. Jakarta. Bumi Aksara.
- Aptika, N.M.D., Tunas, I.K dan Sutema, I.A.M.P., 2015, Analisis Kadar Kafein pada Kopi Hitam di Bukian Gianyar Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis Chemistry Laboratory, Vol. 2 No. 1 : 30-37.
- Cahyadi,W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Castelnuovo, A.D., Giuseppe, R.D., Iacoviello, L., dan Gaetano, G.D. 2012. *Consumption of cocoa, tea and coffee and risk cardiovascular disease. European Journal of Internal Medicine, 23:1, 15 – 25.*
- Ciptadi dan Nasution, MZ. 1985. Pengolahan Kopi. Agro Industri Press: Bogor.
- Dollemore D. dan Giulucci M, 2001. *Rahasia Awet Muda bagi Pria*. Penerjemah : Alex Tri Kantjono Widodo. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Erik Tapan, 2005. Penyakit Degeneratif. Kelompok Gramedia, Jakarta. Elek Media Komputindo.
- Farah, A dan Donangelo, C. M. 2006. *Phenolic Coumpounds in Coffee*. Braz. J. Plant Physiol 2006; 18, 23-36.
- Fitri, N. S. 2008. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. Skripsi. Universitas Sumatera Utara (tidak dipublikasikan).

- Gadow, A., E. Joubert, C.F. Hansman. 1997. *Comparison of The Antioxidant Activity of Asphalatin with that of Other Plant Phenol of Roibos Tea (Asphalatus linearis)*. *J. Agric. Food Chem.*, 45, 632-638
- Gardjito, Murdijati dan Dimas Rahadian A. 2011. Kopi. Kanisius. Yogyakarta.
- Gordon, MH. 1990. *The Mechanism of Antioxidants Action in Vitro*. Dalam B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants. Elsevier Applied Science, London.
- Hanani, E., Mun'im, A. & Sekarini, R., 2005, Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons Callyspongia sp Dari Kepulauan Seribu, Majalah Ilmu Kefarmasian, Vol. II, No.3, 127 - 133.
- Hery Winarsi. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-90
- Kadapi, Muamar. 2015. Aktivitas Antioksidan Kopi Biji Rambutan Non Kafein Dengan Variasi Perbandingan Komposisi Beras Hitam yang Berbeda. Skripsi S1 Pendidikan Biologi FKIP UMS. Surakarta.
- Mahendradatta, M. 2007. Pangan Aman dan Sehat Prasyarat Kebutuhan Mutlak Sehari-hari. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ma'mun, Suhirman, S., Manoi, F., Sembiring, B. S., Tritianingsih, Sukmasari, M., Gani, A., Tjitjah F. Dan Kustiwa D. 2006. Teknik Pembuatan Simplisia dan Ekstrak Purwoceng. Laporan Pelaksanaan Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik, 314 – 324
- Molyneux, P., 2004, *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, Songkranakarin J. Sci. Technol. , 26(2), 211-21
- Mukhtasor. 2007. Pencemaran Pesisir dan laut. Penerbit PT. Pradnya Paramita. Jakarta.
- Mulato, S. 2001. Pelarutan Kafein Biji Robusta dengan Kolom Tetap menggunakan Pelarut Air. Jakarta : Pelita Perkebunan.
- Natella F, Nardini M dan Giannetti E. 2002. *Coffee drinking increases plasma antioxidant capacity in humans*. *Agric Food Chem*. Vol. 50, 6211-216.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen.
- Pengabean, E. 2012. The Secret Barista. PT Wahyimedia. Jakarta Swadaya. Jakarta.

- Prastowo, B., E. Karmawati, Rubijo, Siswanto, C. Indrawanto, dan S.J. Munarso. (2010). Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. ISBN
- Pujimulyani, Dwiyati. 2010. Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Senyawa Fenolik Pada Kunir Putih (Curcuma Mangga Val.) Segar Dan Setelah Blanching. Agritech, Vol. 30, No. 2, Mei 2010
- Rahma, Rizka Aulia dan Simon Bambang Widjanarko. 2014. Pembuatan Mi Basah dengan Substitusi Parsial Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik (Kajian Penambahan Tepung Porang dan Air). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Richelle M, Tavazzi I, Offord E. 2001. *Comparison of the Antioxidant Activity of Commonly Consumed Polyphenolic beverages (coffee, cocoa, and tea) prepared per cup serving*, *Journal of Agriculture Food Chemistry*, Vol. 49(7): 3438-3442.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- S. Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta. UIPress.
- Siswoputranto, P.S., 1992. Kopi Internasional dan Indonesia. Yogyakarta: Kanisius.
- Suriani. 1997. Analisis Kandungan Kofeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Suzuki, A., Fujiia, A., Yamamotoa, N., Yamamotoa, M., Ohminamia, H., Kameyamaa, A., Shibuyaa, Y., Nishizawaa, Y., Tokimitsua, I., & Saito, I . (2006). *Improvement of hypertension and vascular dysfunction by hydroxyhydroquinone-free coffee in a genetic model of hypertension*. *Federation of European Biochemical Societies*, 580:9, 2317-2322.
- Spinale and J. James 1990. Komoditi Kopi dan Perannya Dalam Perekonomian Indonesia. Yogyakarta : Kanisius.
- Wilson dan Gisvold. 1982. *Textbook of Organic Medicinal and Pharmaceutical Chemistry*. in Deorge. Buku Teks Wilson dan Gisvold: Kimia Farmasi dan Medisinal Organik. Edisi VIII, I.B. Lippincott Company. Philadelphia Toronto. Hal 351 - 353.

Wilujeng, A. 2013. Pengaruh lama fermentasi kopi arabika dengan bakteri asam laktat terhadap mutu produk. Journal of Chemistry UNESA.

Winarno dkk. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta