

## Daftar Pustaka

- Ananda, Dwi Astri. 2009. *Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (Camellia sinensis) Rempah Instan*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Anggara, Anies dan Sri Marini. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran*. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D.C
- Apriani, Fitria Ulfa. 2006. *Pembuatan Minuman Bubuk Kopi (Arabica) Instan dengan Penambahan Ekstrak Manggis*. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru
- Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. 451/U /12 /2018. *Kakao Bubuk*. Balai Riset dan Standarisasi Industri. Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-2983-2014. *Syarat Mutu Kopi Instan*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3542-2004. *Syarat Mutu Bubuk Kopi*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-7152-2006. *Bahan tambahan pangan – Persyaratan perisa dan penggunaan dalam produk pangan*. Jakarta
- Badan Stadar Nasinonal. SNI 01-3544-2013. *Sirup*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarja. Hal: 1-37
- Cahyana, M. 2002. *Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (Cinnanomum burmani, Nees ex Blume)*, ISSN No. 0216-0781
- Clarke, R. J., & Macrae, R. 1987. *Instant coffee: Technology (Vol. 2)* London: Elsevier Applied Science
- Davia, D, Gary, L. M, Kris G, Z. 1982. *Organic Laboratory Techniques, A Contemporary Approach. Second Edition*. Sounder College Publishing. Washington 55-50
- DepKes RI. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta
- Edvan, B.T., R. Edison, dan M. Same. 2016. “Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (Coffea Robusta).” *Jurnal Agroindustri Perkebunan* 4(1): 31–40.

Hatta S, Jhon UL. *Budidaya Coklat, Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Kanisius, Yogyakarta.

Hayati, R. A. Marliah dan F. Rosita. 2012. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika*. *Jurnal Publikasi*. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala Darusalam Banda Aceh

Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. [journal]. *Food Chemistry* 96 (2006). Vol. 98 Issue 3. Pages 529-538.

International Coffee Organization. 2013. *World trade of soluble coffee*. London, UK, March

Karim, A.A. dan Wai, C.C. 1999. *Foam mat drying starfruit (Averrhoa carambola L) Puree. Stability And Airdrying Characteristics*. *J Food Chemistry* 64 (1999) : Pages 337 – 343.

Kudra T. dan Ratti C. 2006. *Foam-mat Drying : Energy and Cost Analyses*. *Canadian Biosystems Engineering*. [Jurnal]. Laval University. Canada. Vol. 48. Pages 327–332.

Maramis, R.K., C. Gayatri, dan W. Frendly. 2013, *Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis*, *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2 (4) : 122-128.

Minifie, B., W. 1984. *Chocolate, Cocoa and Confectionary. Science and Technology, 2<sup>nd</sup> edition*. VA Churcil 104. London.

Molyneux, P., 2004, *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, *Songklanakarin J. Sci. Technol.* , 26(2), 211-21

Mulato, Sri. 2002. *Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Najiyati, S dan Danarti. 2007. *Kopi : Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Nelson, Aaron P., Ph.D., M.D., Gilbert, Susan., 2005. *The Harvard Medical School Guide to Achieving Optimal Memory*. New York: McGraw Hill.

- Nopitasari Irma. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika Dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Permata, D. A., dan Kesuma, S., 2016. *Pembuatan Minuman Bubuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (Phyllanthus Niruri)*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Vol. 20, No. 1 : Hal 44 – 48.
- Putri, D. D., & Ulfin, I. 2015. *Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kadar kafein dalam teh hitam*. Jurnal Sains dan Seni ITS
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rajkumar, P., R. Kailappan, R. Viswanathan, G.S.V. Raghavan dan C. Ratti. 2005. *Studies on Foam-mat Drying of Alphonso Mango Pulp, in Proceedings 3rd Inter – American Drying Conference, CD ROM, Paper XIII – 1 Montreal, QC : Departement of Bioresource Engineering, McGill University*.
- Ramachandran, V.S., 2002. *Encyclopedia of The Human Brain Vol. 4*. New York: Academic Press, Inc.
- Ridawati Marpaung. 2018. *Karakteristik Fisik Bubuk Kopi dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit Pada Beberapa Metode Fermentasi*. Jurnal Media Pertanian Vol. 3 No. 2 Tahun 2018 Hal. 72 – 78
- Roastycoffee.com, “HOW TO BREW ESPRESSO IN A MOKA POT”. 2020. <https://www.roastycoffee.com/moka-pot/> [Diakses pada 11 Februari 2021]
- Ryan, Lee. 2001. *Caffeine Reduces Times-Of-Day Effect on Memory Performance in Older Adult*. Psychological Science: A Journal of the American Psychological Society, No. 1, Januari 2002,13:8-71
- Salamah, E., Sri, P., dan Rika, K. 2012. *Kandungan Mineral Remis (Corbicula javanica) Akibat Proses Pengolahan*. Jurnal Akuatika
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Solekhah N.H. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Sangrai Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Robusta (Coffea canephora P) dari Desa Colo, Kudus*. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang. Semarang

- Suhartatik, Nanik. 2013. *Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24 (1): 115-119
- Sunaryo, 1995, *Farmakologi dan Terapi: Perangsang Susunan Saraf Pusat, edisi IV*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta
- Suriani. 1997. *Analisi Kandungan Kafeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin. Makasar
- Susanti, Y. I dan Widya, D.R.P., 2014. *Pembuatan Minuman Bubuk Markisa Merah (Passiflora edulis f. Edulis Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan)*. [Jurnal]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya Malang. Vol. 2 No. 3 : Hal 170-179
- Susanto. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suwiyarsa, I Nyoman. 2018. *Analisis Kadar Kafein dalam Kopi Bubuk Lokal yang Beredar di Kota Palu*. FKIP. Universitas Tadulako. Palu
- Towaha, J., Aumillah, A., Purwanton, E.K., Supriadi, H. 2014. *Pengaruh Elevasi Lahan dan Pengolahan Terhadap Kandungan Kimia dan Cita Rasa Kopi Robusta Lampung*. TIDP 1(1): 57-62
- Utami, R.R. 2018. *Antioksidan Biji Kakao: Pengaruh Fermentasi dan Penyangraian Terhadap Perubahannya (Ulasan)*. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan. Makasar
- U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Food Data Central
- Wahyudi, T., Pangabean, T.R., dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar swadaya, Jakarta.
- Wardhana, M.G. 2020. *Formulasi Inovatif Pembuatan Kopi Bening Tanpa Ampas (Clear Coffee)*. Jurnal AGROTEK Vol. 7, No. 1: Hal 12-19
- Widyaningrum, H. 2011. *Kitab tanaman Obat Nusantara*. Yogyakarta : Media Pressindo
- William Adkins. 2021. Nutritional facts on raw material cacao beans; <http://www.livestrong.com/article/279743-nutritional-facts-on-raw-cacao-beans/>) Diakses tanggal 11 Februari 2021
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yanti, R. 2012. *Strategi Pemasaran Kopi Bubuk Cap Tiga Sendok di Kota Padang*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Jurusan Agribisnis. Universitas Andalas. Padang. Hal : 44 – 49.

Yenrina, R., Yuliana., and D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang.

