

DAFTAR PUSTAKA

- Angkasa, D dan Sulaeman, A. 2012. Pengembangan Minuman Fungsional Sumber Serat dan Antioksidan dari Daun Hantap (*Sterculia oblongata, R. Brown.*). [Skripsi]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Bernasconi, G., Gerster, H., Hauser, H., Stauble, H dan Scheneifer, E. 1995. Teknologi Kimia Bagian 2. Penerjemah : Handjojo, L dan Paramita, P. Jakarta.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*, Nees ex Blume), ISSN No. 0216-0781.
- Cintas, P dan Cravotto, G. 2005. *Power Ultrasound in Organic Synthesis: Moving Cavitation Chemistry from Academia to Innovative and Large-Scale Applications. The Royal Society Journal of Chemistry*, 35 : 180–196.
- Clarke, R. J dan Macrae, R. 1987. *Coffee Technology (Volume 2)*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Clifford, M.N. 1999. *Chlorogenic Acids and Other Cinnamates : Nature, Occurrence and Dietary Burden. Journal of The Science of Food Agriculture*, 79 : 362–372.
- Darwis, D. 2000. Teknik Dasar Laboratorium dalam Penelitian Senyawa Bahan Alam. [Workshop] Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Bidang Kimia Organik Bahan Alam Hayati. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang.
- Davis, A. 2012. *Chemistry of Coffee Leaf Tea. Stimulating Plants. Flora of Tropical East Africa Completed. Kewscientist. Published in Spring and Autumn* : 2012, ISSN : 0967 – 8018.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan (Ditjen POM). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dolatowski, Z.J., Stadnik, J dan Stasiak, D. 2007. *Applications of Ultrasound in Food Technology. Agricultural University of Lublin. Acta Science Polymer Technology*. 6 (3), 89–99.

- Fitri, N.S. 2008. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Fuadi, A. 2012. Ultrasonik sebagai Alat Bantu Ekstraksi Oleoresin Jahe. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe. Jurnal Teknologi, Vol. 12, No. 1, April 2012 : 14-21.
- Garcia, J.L.L dan Castro, M.D.L. 2004. *Ultrasound-assisted Soxhlet Extraction: an Expeditive Approach for Solid Sample Treatment, Application to The Extraction of Total Fat from Oleaginous Seeds*. *Journal Chromatography* A1034: 237-242.
- Gordon, M.H. 1990. *The Mechanism Antioxidant Action in Vitro*. Dalam: Hudson, B.J.F. Editor. *Food Antioxidant*. Elsivier Applied Science. London.
- Guenther, E. 1987. Minyak Atsiri Jilid 1, Penerjemah : Ketaren, S. Cetakan 1. Penerbit : Universitas Indonesia. Jakarta.
- Hammah, F dan Yulinah, T. 2008. Penyisihan Fenol pada Limbah Industri dari PT XYZ dengan Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). ITS Jurnal Library.
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimia : Edisi Kedua. ITB. Bandung.
- Hattenschwiller, S dan Vitousek, P.M. 2000. *The Role of Polyphenols Interrestrial Ecosystem Nutrient Cycling. Review PII* : S0169-5347(00)01861-9 TREE vol. 15, no. 6 June 2000.
- Khotimah, K. 2014. Karakteristik Kimia Kopi Kawa dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi yang Diproses dengan Metode Berbeda. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Samarinda. Jurnal Teknologi Pertanian 9(1):40-48, 3 Maret 2014 . ISSN 1858-2419.
- Li, S., Shuang., Zhu, R., Zhong, M., Zhang, Y., Huang, K., Zhi, X dan Fu, S. 2010. *Effects of Ultrasonic-assistant Extraction Parameters on Total Flavones Yield of Selaginella Doederleinii and Its Antioxidant Activity*. *Journal of Medicinal Plants Research* 4 (17) : 1743–1750.
- Liska, K. 2004. *Drugs and The Body with Implication for Society*. Edisi ke-7. Pearson. New Jersey.
- Liyana, P.C dan Shahidi, F. 2005. *Optimization of Extractionof Phenolic Compounds from Wheat Using Response Surfacemethodology*. *Food Chemistry* 93:47–56.
- Mahdavi, S. A., Jafari, S. M., Assadpoor, E., Dehbad, D. 2016. *Encapsulation Optimization of Natural Anthocyanins with Maltodextrin, Gum Arabic, and*

- Gelatin. International Journal of Biological Macromolecules 85 (2016) 379-385. Science Direct.*
- Maramis, R.K., Citraningtyas, G dan Wehantouw, F. 2013. Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. Program Studi Farmasi FMIPA, UNSRAT, Manado, Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi, UNSRAT Vol. 2 No. 04 November ISSN 2302 – 2493.
- Maria, M. 2008. *Sensible Sonochemistry. Doctor of Philosophy Dissertation*, Eindhoven: Eindhoven University of Technology.
- Martin, M dan Qian, H. 2008. *Major Mango Polyphenols and Their Potential Significance to Human Health. Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety*. Vol (7):309-19.
- Mason, T.J. 1999. *Sonochemistry*. Oxford Univesity. Press Inc. New York.
- Misra, H., Mehta, D., Mehta, B.K., Soni, M dan Jain, D.C. 2008. *Study of Extraction and HPTLC – UV Method for Estimation of Caffeine in Marketed Tea (Camellia sinensis) Granules. International Journal of Green Pharmacy* : 47-51.
- Nadiyah, N.I dan Uthumporn, U. 2015. *Determination of Phenolic and Antioxidant Properties in Tea and Spent Tea Under Various Extraction Method and Determination of Cathecins, Caffeine, and Gallic Acid by HPLC. School of Industrial Technology*. Universiti Sains Malaysia. Minden. Penang. Malaysia. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Vol.5 No.3 ISSN. 2088-5334.
- Najiyati, S dan Danarti. 2007. Kopi : Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nathalie, W., Balde, A., Saidou, E., Damme, M dan Duez, P. 2007. *Etnopharmacology of Mangifera indica and Pharmacology Studies of its C-Glucosylxanthone, Mangiferin. International Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences 1 (2):112-9.*
- Nurcahya. 2015. Sejarah Kopi Kawa : Tidak Ada Biji Daunpun Jadi. <http://lifestyle.bisnis.com/read/20151206/220/499031/sejarah-kopi-kawa-tak-ada-biji-daunpun-jadi> [Diakses 21 Desember 2015].
- Özcan, E. 2006. *Ultrasound Assisted Extraction of Phenolics from Grape Pomace. [Master Thesis]. School of Natural and Applied Sciences of Middle East Technical University*.
- Pertiwi, N.P. 2015. Validasi Metode dan Penetapan Kadar Asam Klorogenat pada Ekstrak Daun Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) dengan Metode KLT Densitometri. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Jember.

- Prakash, A., Rigelhof, E dan Miller, E. 2001. *Medallion Laboratories : Analytical Progress 10 (2). Antioxidant Activity. Comparative and General Antioxidant Information.* 9000 Plymouth Ave North, Minneapolis, Minnesota 55427.
- Prommajak, T., Surawang, S dan Rattanapanone, N. 2014. *Ultrasonic-assisted Extraction of Phenolic and Antioxidative Compounds from Lizard Tail (Houttuynia cordata, Thunb).* Faculty of Agro-Industry. Chiang Mai University. Chiang Mai. Thailand. Songklanakarin Journal Science Technology 36 (1), 65-72, Jan - Feb. 2014.
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Robinson. 2005. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. ITB. Bandung.
- Sani, R.N., Nisa, F.C., Andriani, R.D dan Maligan, J.M. 2014. Analisis Rendemen Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis Chuii*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Malang. Vol.2 No.2 p.121-126, April 2014.
- Sari, D.K., Wardhani, D.H dan Prasetyaningrum, A. 2012. Pengujian Kandungan Total Fenol *Kappahycus alvarezzi* dengan Metode Ekstraksi Ultrasonik dengan Variasi Suhu dan Waktu. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik UNDIP. ISBN 978-602-99334-1-3.
- Sivetz, M dan Desrosier, N.W.1979). *Coffee Technology*. The AVI Publ. Inc., Connecticut.
- Suardi, A. 2015. Foto Aia Kawa Daun : Teh Daun Kawa. www.Good News From Indonesia.org/2015/04/14. [Diakses 21 Desember 2015].
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberti. Yogyakarta.
- Sudarmi. 1997. Kafein dalam Pandangan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Suriani. 1997. Analisis Kandungan Kafein dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Thompson, L.H dan Doraiswamy, L.K. 1999. *Sonochemistry : Science and Engineering. Industrial and Engineering Chemistry Research* 38 : 1215–1249.
- Tice, R. 1998. *Chlorogenic Acid [327-97-9] and Caffeic Acid [331-39-5] : Review of Toxicological Literature*. North Carolina : ILS.

- Treybal, R.E. 1980. *Mass Transfer Operations, 3rd Edition*, pp. 35-36. McGraw-Hill Companies Inc. New York.
- Ukleyanna, E., Suryani., Roswiem, A.P. 2012. Aktivitas Antioksidan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Tumbuhan Suruhan. [Skripsi]. Bogor: Departemen Biokimia Institut Pertanian Bogor.
- Wahyuni, D.T dan Widjanarko, S.B. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.390-401.
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis. Journal of Food Science and Technology*, 11, 152 – 160.
- Wang, J., Sun, B., Cao, Y., Tian, Y dan Li, X. 2008. *Optimisation of Ultrasound-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Wheat Bran. Food Chemistry*. 106, 804-810.
- Wardiyati, S. 2004. Pemanfaatan Ultrasonik dalam Bidang Kimia. Puslitbang Iptek Bahan (P3IB)-BATAN. Kawasan Puspitek. Serpong. Tangerang.
- Widyotomo, S.2012. Optimasi Suhu dan Konsentrasi Pelarut dalam Dekafeinasi Biji Kopi Menggunakan *Response Surface Methodology*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. *Pelita Perkebunan* 28(3) 2012, 184-200.
- Widyatomo, S dan Mulato, S. 2008. Teknologi Fermentasi dan Diversifikasi Pulpa Kakao Menjadi Produk yang Bermutu dan Bernilai Tambah. Review Penelitian Kopi dan Kakao. Vol 24 (1), 65-82, 2008. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Wilson dan Gisvold. 1982. *Textbook of Organic Medical and Pharmaceutical Chemistry*. Philadelphia: JB Lippincolt Company.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Wulandari, A. 2014. Aktifitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea Arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. (Naskah Publikasi) Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Zuhra, C.F., Julianti, B.R dan Herlince, S. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauvagesia androgynus, L, Merr*). Jurnal Biologi Sumatera, 7-10.