

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Edy S., Dimas R. AM., dan Siswanti, 2015. Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Penyegar. Jurnal Teknosains Pangan Vol 4 No.2
- Alupului, A., Calinescu, I., dan Lavric, V. 2009. *Ultrasonic vs Microwave Extraction Intensification of Active Principles from Medical Plants. Journal of AIDIC.* Vol (9)
- Anonim. 2012. Klasifikasi dan Ciri-ciri Morfologi Kopi. www.materipertanian.com/klasifikasi-dan-ciri-ciri-morfologi-kopi [diakses 26 April 2016]
- Azwar A.B. 2012. Intensifikasi Kopi Jadi Program Unggulan Baru. Media Perkebunan 99
- Bernasconi, G., Gerster, H., Hauser, H., Stauble, H dan Scheneifer, E. 1995. Teknologi Kimia Bagian 2. Penerjemah : Handjojo, L., dan Paramita, P. Jakarta.
- Brennan, J.G. 2006. *Food Processing Handbook*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA Weinheim. Germany
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*, Nees ex Blume), ISSN No. 0216-0781.
- Cintas, P. and G. Cravotto. 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.
- 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. FMIPA, 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.
- Dent, M., Dragović-Uzelac, V., Garofulić, I. Elez., Bosiljkov, T., Ježek, D dan Brnčić, M. 2015. *Comparison of Conventional and Ultrasound-assisted Extraction Techniques on Mass Fraction of Phenolic Compounds from Sage (*Salvia officinalis L.*). Faculty of Food Technology and Biotechnology. University of Zagreb. Pierottijeva 6. Zagreb. Croatia. Original Scientific Paper. Chem. Biochem. Eng. Q.* 29(3) 475–484 (2015).

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Dickison, E., dan McClements, D. J. 1995. *Ultrasonic Charachterization of Food Colloids*. Chapman and Hall. London.
- Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan (Ditjen POM). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. Halaman 3-5, 10-11.
- Falleh, H., Riadh K., Marrie-Elizabeth L., Chedly A., and Christian M. 2012. *Ultrasound-Assisted Extraction: Effect of Extraction Time and Solvent Power on the Levels of Polyphenols and Antioxidant Activity of Mesembryanthemum edule L. Aizoaceae Shoots*. Tropical Journal of Pharmaceutical 11 (2)
- Farah, A. 2012. *Coffee Constituens in Coffee : Emerging Health Effects and Disease revention*. First Edition. United Kingdom : Blackwell Publishing Ltd.
- Food and Drug Administration*. 2012. *Guidance For Industri, Impurities : Residual Solvents In New Veterinary Medicinal Product, Active Substanceand Excipients (Revision 2)* .U.S. Department of healt and human services.
- Gordon, M.H. 1990. *The Mechanism Antioxidant Action in Vitro*. Dalam: Hudson, B.J.F. Editor. *Food Antioxidant*.Elsivier Applied Science. London.
- Gross J. 1991. *Pigments in Vegetable, chlorophylls and caratenoids*. New York: Van Nostard Reinhold
- Guenther, Ernest. 1987. Minyak Atsiri Jilid I, Penerjemah Ketaren S., Cetakan I, Penerbit Universitas Indonesia,Jakarta.
- Hamamah, F., dan Trihadiningrum Y. 2008. Penyisihan Fenol pada Limbah Industri dari PT XYZ dengan Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). ITS Jurnal Library
- Handayani, H., Feronika H. S.,Yunianta. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode *Ultrasonic Bath* (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 4 (1)
- Harborne, J.B.1987, Metode Fitokimia, Edisi ke dua, ITB, Bandung.
- Hartuti, S., dan Dani S.M. 2013. Optimasi Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Untuk Produksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Menggunakan Response Surface Methology (RSM). Jurnal Agritech 33 (4)
- 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.

- Hotmaruli, Z., dan Rona. 2012. Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol. 1 No. 1
- Hutajalu, T.F., Hartanto , dan Subagia. 2008. Proses Ekstraksi Zat Warna Hijau Klorofil Alami untuk Pangan dan Karakteristiknya. J Riset Industri 2(1):44-45.
- Kartasapoetra, G. 1992. Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat. Rineka Cipta ; Jakarta.
- Keil, F. J. 2007. *Modeling of Process Intensification*. AIDIC Conference Series, Vol. 9 page 1-8.
- Khotimah, K. (2014). Karakteristik Kimia Kopi Kawa Dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi Yang Diproses Dengan Metode Berbeda. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman.
- Kuldikole, J. 2002. *Effect of Ultrasound, Temperature and Pressure Treatments on Enzym Activity and Quality Indicators of Fruit and Vegetables Juices*. Dissetation der Techischen University Berlin. Berlin.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara, Penyediaan dan Pengolahan, Tribus Agrisarana, Surabaya.
- Liska, K. 2004. *Drugs and The Body with Implication for Society*. Edisi ke-7. New Jersey: Pearson.
- Liu, Q. M. 2010. *Optimization of Ultrasonic-assisted extraction of chlorogenic acid from Folium eucommiae and evaluation of its antioxidant activity*. Journal of Medicinal Plants Research Vol. 4(23), pp. 2503-2511.
- Mahmud M. 1994. Pemurnian Klorofil Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E.Brown). Skripsi Sarjana Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, IPB, Bogor.
- 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.
- Mardaningsih, F., Andriani dan Kawiji. 2012. *The Influence Of Ethanol Concentration And Temperature Of Spray Dryer For Chlorophyll Powder Characteristic Of Alfafa (Medicago sativa L) by Using Binder Maltodekstrin*. Jurnal Teknosains Pangan. 1(1): 110-117.
- 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
- McLellan, M.R., Lind dan Kime. 1995. *Hue Angle Determinations and Statistical Analysis for Multiquadrant Hunter L,a,b Data*. Journal of Food Quality 18 (1995) 235-240

- Misra H, D. Mehta, B.K. Mehta, M. Soni, D.C. Jain. 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.
- Mulyanti, F. 2002. Pengelolaan Pemangkasan Kopi Robusta di PTPN IX. <http://repository.ipb.ac.id>. [Diakses 2 Desember 2015]
- Nadiah, 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 Budi Daya dan Penanganan Pasca Panen.
- Nathalie, W., Balde A., Elhadj. S. E., Marc V. D., dan Pierre D. 2007. *Ethnopharmacology of *Mangifera Indica L.* Bark and Pharmacological Studies of its main C-Glucosylxanthone, Mangiferin. International Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*.
- 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.*
- Nurhasanah, A. N. S., N. Suliasih dan Taufik, Y. 2016. Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Daun Murbei (*Morus alba L*) Dengan Metode Foam-Mat Drying. Skripsi S1. Tidak dipublikasikan. Jurusan Teknik Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Oktaviani, L. 1987. Perubahan-Perubahan yang Terjadi pada Ekstrak Warna Hijau Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) Selama Penyimpanan [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Olthof, M.R., Hollman, P.C.H. & Katan, M.B. 2001. *Chlorogenic Acid and Caffeic Acid Are Absorbed in Humans. Journal of Nutrition*. 131: 66–71.
- Paulinus, Y. V.G., Jayuska A., Ardiningsih P., dan Risa N. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenol Fraksi Etil Asetat Buah Palasu (*Mangifera caesia* Jack). Jurnal Kimia, Vol 4(1) Hal. 38-41.
- Prakash, A. Rigelhof., E., & Miller.E. (2010). *Antioxidan Acitivity. Medallion Laboratories Analytical Progress* 10 (2).
- 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.
- Santos, H. M., Carlos L., and José-Luis C. 2009. *Ultrasonic In Chemistry : Analytical Applications*. Portugal.
- Senja, R.Y. 2014. Perbandingan Metode Ekstraksi dan Variansi Pelarut Terhadap Rendemen dan Aktifitas Antioksidan Ekstrak Kubis Ungu (*Brassicaoleracea L. var. capitata f. rubra*). *Traditional Medicine Journal* 19(1)
- Shadmani, A., Azhar, I., Mazhar, F., Hassan, M.M., Ahmed, S.W., Ahmad, I., Usmanghani, K., and Shamin, S. 2004. *Kinetic Studies On Zingiber Officinale*. *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences*, Vol. 17, hal. 47-54.
- Sharmila, N., Ilaiyars, Dhivya, Rajasekar, Manoj K., dan Muthukumaran. 2016. *Ultrasound assisted extraction of total phenolics from Cassia auriculata leaves and evaluation of its antioxidant activities*. *Journal Industrial Crops and Products* 84
- Šic Žlabur, J., Sandra V., Nadica D., Stjepan P., Ante G., Ana B., dan Nataša B. 2015. *Ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from lemon balm and peppermint leaves*. *Journal International Agriphysics*
- Sivetz, M dan Desrosier, N.W.1979). *Coffee Technology*. The AVI Publ. Inc., Connecticut.
- Smith,Y.E, 2002, Terapi sayuran, Prestasi Pustaka, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberti. Yogyakarta.
- Sudarmi. 1997. Kafein dalam Pandangan Farmasi. Medan : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara
- Suslick, K. S. 1988. *Ultrasound: its chemical, physical, and biological effects*. New York:VCH.
- Suyatma, 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Page 8-9.
- Tice, R. 1998. *Chlorogenic Acid [327-97-9] and Caffeic Acid [331-39-5] : Review of Toxicological Literature*. North Carolina : ILS.
- Treyball, Robert E . 1980. *Mass Transfer Operation. 3rd edition*, Mc Graw Hill, Kogakusha Japan.
- Trilaksani. 2003. Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Wahyuni, Tri D. dan Widjanarko S.B. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis. Journal of Food Science and Technology*, 11, 152 – 160.
- Wardiyati, Siti. 2004. Pemanfaatan Ultrasonik Dalam Bidang Kimia. Puslitbang Iptek Bahan (P3IB)-BATAN, Kawasan Puspiptek, 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.
- Wilson dan Gisvold. 1982. *Textbook of Organic Medical and Pharmaceutical Chemistry*. Philadelphia: JB Lippincolt Company
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius : Yogyakarta. Hal 105.
- Wulandari, Agustin. 2014. Aktifitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea Arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. Naskah Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wulansari, K. 2005. Studi Kemampuan Pengikatan Kolesterol oleh Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N. E. Brown) dalam Simulasi system Pencernaan In Vitro [skripsi]. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yuhernita dan Juniarti. 2011. Analisa Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian yang Berpotensi sebagai Antioksidan. Makara Sains. 15(1): 48-52.
- Zaenudin dan S. Abdoellah (2003). Program Pengembangan Teknologi dalam Rangka Mendukung Perkopian Nasional yang Tangguh. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia* 19.