

DAFTAR PUSTAKA

- Aboshora, W. dan N. Al-Hajj. 2016. *Effect of microwave heating on chemical properties of vegetable oils: A review. European Academic Research. 5* : 4506-4516.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, Muhaimin. 2015. Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Berbagai Jenis Sayuran.
- Amanto, B.S., Laily, F.N., dan Nursiwi, A. 2019. Influence of Withering Time and Leaf Condition on Physical and Chemical Characteristics of Fig Leaf Tea. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 633(1).
- Anjarsari, I.R. 2016. Indonesia Tea Catechin: Prospect and Benefits. Jurnal Kultivasi. 15(2): 99-106. Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran, Bandung.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemists. 17th ed. Arlington, Virginia, USA.
- Arief, R.G.N., 2021. Pengaruh Lamanya Pengeringan Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*). dengan Oven *Microwave* terhadap Karakteristik Teh Kawa Daun [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Arnindya, RC. 2012. Penginfgkatan Kadar Patchouli Alcohol dalam Pemurnian Minyak Nilam dengan Menggunakan Teknologi Destilasi Vacum Gelombang Mikro.[Laporan Tugas Akhir]. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Aryadi, M.I., Arfi, F., dan Harahap, M.R. 2020. Perbandingan Kadar Kafein dalam Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) dan Kopi Liberika (*Coffea liberica*) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. Amina. 2(2): 64-70.
- Ashihara, H., H. Sano and A. Crozier. 2008. *Caffeine and Related Purine Alkaloids: Biosynthesis, Catabolism, Function and Genetic Engineering. J Phytochemistry. 69*: 841–856.
- Asyhari, A., Sari, F.Y., Efendi, N.R., Nurjanah, D., Septiani, O., Putra, B., Intan, D. 2020. Pemberdayaan Kelompok Petani Kopi Karang Rejo untuk Meningkatkan Pemanfaatan Daun Kopi menjadi Layak Konsumsi. Jurnal Pengabdian pada Masyarakat: 279-286.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. Teh Hijau SNI 3945:2016. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A.R.A. G.H. Edwards, Fleet dan M. Wootton. 2007. Imu Pangan. Terjemahan Purnomo H. dan Aidono. UI Press. Jakarta.

- Budiman, H. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Clifford, M.N. 1999. *Chlorogenic Acids and Other Cinnamates : Nature, Occurrence and Dietary Burden*. *Journal of The Science of Food Agriculture*. 79 : 362–372.
- Datta, A.K. and Anentheswaran, R.C. 2001. *Hand book of microwave technology for food applications*. New York : Marcel Dekker Inc.
- Daud, A., Suriati dan Nuzulyanti. (2019). *Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
- 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.
- Defri, I., Palupi, N.S., dan Yuliana, N.D. 2021. Physicochemical and Sensory Characteristics of Kawa Daun from West Sumatra at Different Smoking Time. *Advances in Biological Sciences Research*. Volume 13: 113-125.
- Dewi, N.V., Fajaryanti, N., dan Masruriati, E. 2017. Perbedaan Kadar Kafein pada Ekstrak Biji, Kulit Buah, dan Daun Kopi (*Coffea Arabica* L.) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasetis*. 6(2): 29-38.
- Dewi, W.K., N, Harun., dan Y, Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jom Faperta*. 4(2).
- Dewi, B.K., Putra, I.N.K., Yusasrini, N.L.A. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori The Herbal Bubuk Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* W.) *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(1): 1-12.
- Dewiansyah, H., Ujianti, R.M.D., Umiyati, R., dan Nurdyansyah, F. 2022. Studi Pembuatan Teh Celup dari Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) (Kajian Variasi Suhu Penyangraian Daun Umur Daun). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2): 50-59.
- Diaz, P., Jeong, S.C., Lee, S., Khoo, C. and Koyyalamudi, S.R. 2012. Antioxidant and anti-inflammatory activities of selected medicinal plants and fungi containing phenolic and flavonoid compounds. *Chinese Medicine*, 7: 26.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2021. *Statistik Perkebunan Indonesia*. Direktorat Jenderal Perkebunan Departemen Pertanian. Jakarta.
- Efendi, M. 2019. *Sifat Fisik Bubuk Daun Kopi Robusta Hasil Pengeringan Konveksi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.

- Ennis, D. 2014. The Effect of Caffeine on health : The benefits outweigh the risk. *Academic Journal*. 692):1-5.
- Estianingsih, T., dan Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Fikriyah, Y.U. dan Nasution, R.S. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada The Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal Amina* 3(2): 50-54.
- Gordon, M.H. 2001 . *Measuring Antioxidant Activity* in Jan Pokorn., Nedyalka., Malarova, Y., and Gordon, M. *Antioxidant in Food Practical Application*, Woodhead Publishing Ltd., London.
- Halkman, H.B.D., Yucel, H., and Halkman, A.K. 2014. Non-Thermal Processing Microwave. *Encyclopedia of Food Microbiology*. 962-965.
- Halliwell, B. and Whiteman, M. 2004. *Measuring Reactive species and oxidative damage in vivo and in cell culture: how should you do it and what do the result mean*. *Br J Pharmacol*. 142: 55-231.
- Hammah, F dan Yulinah, T. 2008. Penyisihan Fenol pada Limbah Industri dari PT XYZ dengan Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). Institut Teknologi Surabaya. *Jurnal Library*.
- Hattenschwiller, S and Vitousek, P. M. 2000. *The role of polyphenols interrestrial ecosystem nutrient cycling*. *Review* . 15(6): 238-243.
- Hihat, S. Remini, H. dan Madani, K. 2017. Effect of oven and microwave drying on phenolic compounds and antioxidant capacity of coriander leaves. *International Food Research Journal*. 24(2): 503-509.
- Hiwot, H. 2011. *Growth and Physiological Response of Two Coffea Arabica L. Population under Higha and Low Irradiance*. Thesis . Addis Ababa University.
- Horuz, E., Bozkurt, H., Karatas, H., Maskan, M., 2020. *Microwave-conventional drying characteristics of red pepper: Modeling, temperature profile, diffusivity and activation energy*. *Agriculture Science Technology Journal*. 22(2): 425-437.
- Husna, N. E., Novita. M., dan Rohaya. S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech*. 3(3): 296-302.
- ICO. 2021. *Crop Year Production by Country*. International Coffee Organization. from www.ico.org
- Irianti, T.T., Sugiyanto., Nuranto, S., dan Kuswandi, M. 2017. *Antioksidan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Jalil, K. R. 2023. Pengaruh Lama Pengeringan dengan Microwave terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Pedada (*Sonneratia caseolaris* L.) [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
- Khotimah, K.2014. Karakteristik kimia kopi kawa dari berbagai umur helai daun kopi yang diproses dengan metode berbeda. Jurnal Teknologi Pertanian. 9(1): 40-48.
- Kingston, R.S. 1997. *Solvent-free accelerated organic synthesis using microwaves*. Pure Application. Chemistry. 73: 183-198.
- Khodja, Y.Z., Dahmoune, F. Bey, M.B., Madani, K., and Khettal, B. 2020. Conventional Method and Microwave Drying Kinetics of *Laurus Nobilis* Leaves Effects on Phenolic Compounds and Antioxidant Activity. Journal Food Technology. 23: 2-10.
- Kristiningrum, N. 2014. Potensi Daun Kopi Arabika dan Robusta sebagai Sumber Antioksidan Alami. Executive Summary. Universitas Jember.
- Kuspratomo AD, Burhan, dan M Fakhry. 2012. Pengaruh Varietas Tebu, Potongan, dan Penundaan Giling Terhadap Kualitas Nira Tebu. Agrotek 6 (2) : 123-132.
- Kustiani, A. 2013. Pengembangan *Crackers* Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lazuardina, B.a., Farah. D., Purba, W., Rusindiyanto. Defri, I. 2022. Pemanfaatan limbah daun kopi sebagai minuman kesehatan di Desa Sumberrejo, Jawa Timur. Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin. 2(1): 72-80.
- Lestari, N.S., dan Natalina, H.D. 2019. Kawa daun, kopi yang bukan berasal dari biji kopi. Jurnal Sains Terapan Pariwisata. 4(2):262-276.
- Maramis, R.K., Citraningtyas, G., dan Wehantouw, F. 2013. Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Ilmiah Farmasi. 2(4): 123-128.
- Marquez, Q.C. 2014. Effect of Vermicompost Tea on Yield and Nitrate Reductase Enzyme Acicity in Saladete Tomato. Journal of Soil Science and Plant Nutrition. 14(1): 223-231.
- Mar'atuzzahwa, D., Utama, I.M.S., dan Wirawan, I.P.S. 2023. Pengaruh Ketebalan dan Suhu Pengering terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Buah Naga Merah Kering. Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian. 11(1): 50-61.

- Mihelj, T., Komes, D. 2014. Effect of Multiple Extraction and Water Ethanol Ratio on The Bioactive Composition and Antioxidant Capacity of Yinzen Tea. Proceed of International Conference on Food Properties.
- Milauskas, S. 2004. *West Virginia Loggers Newsletter*. 2(2). Appalachian Hardwood Center, West Virginia University, Morgantown, WV. 4 p.
- Molyneux, P. 2004. The use of Stable Free radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal of Science and Technology*. 26. 211-219.
- Musthofa, J.G. 2016. Evaluasi Mutu Fisik Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp.) Hasil Pengeringan Oven Microwave. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Nathalie, W., Balde, A., Saïdou, 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.
- Ni'matus, S. 2020. Optimasi sensori metode just-about right (JAR) the daun kopi arabika (*Coffea Arabica*)- robusta (*Coffea canephora* sp) Ampelgading-Malang dan Silo-Jember. [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Novianti, C. 2019. 7 Bahaya *Microwave* yang Mengancam Tubuh Jika Memanaskan Makanan. *Dalam* <http://berita.99.co/bahaya-microwave/>. [Diakses pada tanggal 9 Agustus 2023].
- Novita, R., Eviza, A., dan Putri, S.K. 2017. Proses Pembuatan Minuman Kawa Daun di Sumatera Barat. *Jurnal Prosiding. Politeknik Pertanian Payakumbuh*.
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., dan Putra, D.P. 2018. Survei proses pembuatan minuman kahwa daun di Propinsi Sumatera Barat, Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 22(1): 32-36.
- Novita, R. 2020 Pengembangan Teknologi Proses Pengolahan Kahwa Daun (Teh Daun Kopi) Sumatera Barat. [Disertasi] Fakultas pertanian.
- Ozkan. I.A., Akbudak. B., Akbudak. N. 2007. *Microwave drying characteristic of spinach*. *Journal Food Enginerring*. 78(2): 577-583
- Patay, E. Nemeth,B. 2016. Histological and phytochemical studies of diuretic activity of aqueous and methanol extracts of lepidum sativum garden cress (Cruciferae) in Rats. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research* 8(3): 215-219.

- Permata, D. 2015. Aktivitas Inhibisi Amilase Dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga Pada Suhu Dan Pengeringan Yang Berbeda. Seminar agroindustri dan lokakarya nasional FKPT-TPI, 2-3 September 2015. Universitas Andalas.
- Prakash, A., Rigelhof, F., and Miller, E. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories: Anatycal Progress, 19 (2): 1-4.
- Pristiana, D. Y., Susanti, S., dan Nurwantoro. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenol berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea sp.*): Potensi Aplikasi Bahan Alami untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 89-92.
- Purnami, K.I., Jambe, A., Wisaniyasa, N.W. 2018. Pengaruh Jenis The terhadap Karakteristik The Kombucha. *Jurnal ITEPA*. 7(2): 1-10.
- Rahayuningsih, D. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup terhadap Kadar Kafein. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Ramanaviciene, Almira, Mostovojus, Voktoras, Bachmatova, Iriana., dan Ramanavicius. 2003. *Anti-bacterial Effect on Caffeine on Eschericia coli and Pseudomonas floescens*. *Journal Acta Medica Lituania*. 10 (4): 185-188.
- Ratanamarno, S. dan Surbkar, S. 2017. *Caffeine and Catechins in fresh coffe leaf (Coffea Arabica) and coffe leaf tea*. *Mejo International Journal of Science and Technology*. 11(03): 211-218.
- Rehman, R and Ashraf. S. 2017. Analysis of Caffeine Contents in Commercial Beverages and Tea samples of Pakistas using UV/Visible Spectrometry. *Bulgarian Chemical Communications Journal*. 49(4): 823-828.
- Retnaningtyas, Y., Kristiningrum, N., Renggani, H. D., dan Narindra, N. P. 2015. Karakterisasi Simplisia dan Teh Herbal daun Kopi Arabika (*Coffea arabica*). In *Prosiding Seminar Nasional Current Challenges in Drug Use and Develpoment* (pp. 46–54). Jember: Fakultas Farmasi Universitas jember.
- Rivaldi, S., Yunus, Y., dan Munawar, A.A. 2019. Prediksi Kadar Total Padatan Terlarut (TPT) dan Vitamin C Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica L*) Menggunakan *Near Infrared Spectroscopy* (NIRS) dengan Metode *Partial Least Square* (PLS). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4(2): 349-358.
- Saifullah, M.D., McCullum, R., McCluskey, A., and Voung, Q. 2019. *Effect of different drying methods on extractable phenolic compounds and antioxidant properties from lemon myrtle dried leaves*. *Heliyon Journal*. 5(12): 1 -8.

- Sari, H.P. 2019. Pengaruh Jenis Daun dan Konsentrasi Seduhan Teh Daun Kopi Robusta Dampit terhadap Daya Luruh Kalsium Oksalat Secara In Vitro. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sarimeseli, A., 2011. *Microwave drying characteristics of coriander (Coriandrum sativum L.) Leaves*. Energy Conversion and Management. 52:1449-1453.
- Sasmita, S. O., Purwanti, L., Sadiyah, E. R. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun, Kulit Buah dan Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) dengan Metode Peredaman Radikal Bebas DPPH. *Prosiding Farmasi*.5(2): 699-705.
- Setiawan, E.A., Rahadian, D., dan Siswanti. 2015. Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Penyegar. *Jurnal teknosains Pangan* 4(2): 1-9.
- Sigit, S. 2002. Pemasaran Praktis, Edisi Ketiga, Yogyakarta, BPFE. Yogyakarta.
- Soekartawi. 1994. Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sudarmi. 1997. Kafein dalam Pandangan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal : 23 – 25.
- Sulaiman, M.I. 2009. Trend Teknologi *Microwave* pada Industri Pertanian. *Rubrik Teknologi*. Edisi No. 54/XVIII: 96-101.
- Suratiyah, K. 2008. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suriani. 1997. Analisis Kandungan Kofeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Syam, S.A.R. 2021. Optimalisasi Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup Herbal Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) dalam Mempertahankan Kandungan Total Senyawa Flavonoid. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Vermerris, W., Nicholson, R. 2006. Phenolic Compound Biochemistry. Springer, The Netherlands.
- Wang, H., Provan, G.J., dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis*. *Journal of Food Science and Technology*. 11. 152-160.
- Weinberg, A. and Bealer, B.K. 2004. Caffeine and Health. *Beverages in Nutrition and Health*: 171-185.
- Wibowo, A. 2021. Kopi Komasti, Primadona Baru bahan Tanam Kopi Arabika. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. PT. Riset Perkebunan Nusantara.

- Wijana, S., Sucipto dan L. M. Sari. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea Arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yando, A. M., dan Paramita, V. 2017. Studi Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan terhadap Kadar Air, Laju Pengeringan dan Karakteristik Fisik Ubi Kayu dan Ubi Jalar. *Jurnal Metana*. 13(1): 23-29.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press.
- Zed, M. 2011. Dilemma Ekonomi Melayu: dari Melayu Kopi Daun hingga Kapitalisme Global. *Jurnal Tingkap* 6(2) : 67-78.
- Zuhra, C. F., Tarigan, J. B., dan Sihotang, H. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus Androgunus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*. 3(1): 7-10.

