

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, Kusnandar dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Arwangga, F. A, I. A. R. A. Asih, I. W. Sudiarta. 2016. Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaut Narmada menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. Jurnal Publikasi. Fakultas FMIPA. Universitas Udayana. Bali. 10 (1) : 110-114.
- Ayelnig, A., K. Sabally. 2013. *Determination of Chlorogenic Acids (CGA) in Coffee Beans Using HPLC. American Journal of Research Communication*. Vol 1 (2), Hal : 78-91.
- Bakcle, K. A. R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. UI-press. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2004. Syarat Mutu Kopi Bubuk. 01-3542-2004 Jakarta: BSN.
- \_\_\_\_\_. Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. 01-2891-1992 Jakarta: BSN.
- Clarke, R. J dan R. Macrae. 1987. *Coffee Technology (Volume 2)*. Elsevier Applied Science, London and New York. Hal : 73-107.
- Coffefag. 2001. *Frequently Asked Questions about Caffeine*. Diakses 15 September 2016.
- Dachriyanus. (2004). Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi. Cetakan I. Padang: Andalas University Press.
- Damanik, J. E. Studi Pengaruh Konsentrasi Margarin dan Lama Penyangraian terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal : 48 – 50.
- Day, R.A., dan Underwood, A.L. (1999). Analisis Kimia Kuantitatif. Penerjemah: Pujaatmaka, A.H. Edisi ke V. Depkes RI. Erlangga. Jakarta : Hal. 393, 396-403.
- Departemen Perindustrian. 1972. Standar Cara-cara Analisa dan Syarat Mutu Barang untuk Kopi Bubuk. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- DepKes RI. 1995. Farmakope Indonesia. Edisi IV. Departemen Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta.

- Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi. Jakarta. Hal : 14 - 96
- Eliza, W. 2012. Makalah Kimia Analisis II Spektrofotometri Ultra Violet dan Sinar Tampak. Program Studi Farmasi. Fakultas Kedokteran. Universitas Tanjung Pura. Pontianak.
- Erna, C. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi. [Tesis]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Departemen Farmasi. Universitas Indonesia. Depok.
- Farmakologi UI. 2002. Farmakologi dan Terapi Edisi 4. Gaya Baru : Jakarta.
- Fitriatunnisa, F. 2015. Inovasi Proses Produksi Kopi Bubuk. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 16 – 26.
- Fatoni. 2015. Analisa Secara Kualitatif dan Kuantitatif Kadar Kafein dalam Kopi Bubuk Lokal yang Beredar di Kota Palembang Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. Laporan Penelitian Mandiri. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Bhakti Pertiwi. Palembang. Hal : 11 – 24.
- Gafar, P. A. 2014. Karakterisasi Kopi Bubuk dari Berbagai Kategori Mutu Bahan Baku Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Jurnal Publikasi. Nalai Riset dan Standardisasi Industri Palembang. Vol. 27 (1). Hal : 1 – 5.
- Ianah, N. 2012. Pengaruh Bahan Kemasan terhadap Perubahan Kadar Air Kopi Bubuk (*Coffea Sp.*) pada berbagai Suhu dan RH Udara. [Skripsi]. Universitas Jember. Jember.
- 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. Vol. 7, Hal : 66 – 75.
- Hondro, F. 2000. Studi Formulasi Bahan Campuran dan Lama Penyangraian (*Roasting*) terhadap Mutu Kopi Bubuk. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal : 25 – 40.
- Kuschinsky, G., H. Lullman. 1973. *Textbook of Pharmacology*. Academic Press. London.
- Lestari, P. 2001. Pengolahan Kopi. Widyaiswara Pertama. Jambi. Dalam <http://www.bppjambi.info/dwnpublikasi.asp?id=164>. diakses pada 28 Oktober 2016.
- Maramis, R.K., C. Gayatri, dan W. Friendly. 2013, Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis, Jurnal Ilmiah Farmasi, 2 (4) : 122-128.

- Misra, H., D. Mehta, B.K. Mehta, M. Soni, dan 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* 3 (5).
- Mukti, K. 2012. Analisis Spektroskopi Uv-Vis “Penentuan Konsentrasi Permanganat (K<sub>2</sub>MnO<sub>4</sub>)”. *Jurnal Publikasi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.* 13 (4) : 6 – 8.
- Najiyati, S dan Danarti. 2007. *Kopi : Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.*
- Oktadina, D. F, B.D. Argo, M. B. Hermanto. Pemanfaatan Nanas (Ananas Comosus L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (Coffea Sp) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Publikasi. Univesitas Brawijaya. Malang. Vol. 1 (3) : 265 - 273.*
- Oktavia, R. 2010. Aspek Jaminan Mutu pada Produksi Lada Hitam (*Piper nigrum l.*) dan Kopi (*Coffea sp.*) di PT Lintang Visikusuma, Jakarta Selatan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 35 – 39.
- Pastianiasih, L. 2012. Pengolahan Kopi Instan berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng Bali (Campuran Kopi Robusta dan Arabika). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 28 – 43.
- Rahardjo. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya: Jakarta. Hal : 192 – 195.*
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi. [Skripsi]. Medan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Hal : 46 – 48.*
- Robertson, *wildenaturalhealthcenter.com, diakses pada 28/2/2017. Hal : 1 – 5.*
- [SCAA] *Specialty Coffe Association of Ameica. 2015. SCAA Protocol. America: Specialty Coffe Association of America.*
- Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. 2015. *Outlook Kopi Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan. ISSN 1907-1507. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretarian Jendral Kementrian Pertanian. Jakarta. Hal: 1 – 3.*
- Simanjuntak, R, E, V. *Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal : 22 – 37.*
- Siswoputranto, P.S. 1992. *Kopi Internasional dan Indonesia. Kanisius, Yogyakarta. Botanical, 2008. Coffea Canephora. http://info@ico.org/botanical.asp. Di akses pada [1 agustus 2016]. Hal 4 – 7.*

- 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. Hal : 23 – 25.
- Suriani. 1997. Analisis Kandungan Kafein dalam Kopi Instan berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar. Hal : 3 – 11.
- Towaha, J., A. Aunilla, E. H. Purwanto dan H. Supriadi. 2014. Pengaruh Elevasi Dan Pengolahan Terhadap Kandungan Kimia Dan Citarasa Kopi Robusta Lampung. *Jurnal Publikasi*. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegaran. Sukabumi. 1 (1) : 57-62.
- Varnam, H.A. and Sutherland, J.P., 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall, London.
- Widyatomo, S dan S. Mulato. 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*: JB Lippincolt Company. Philadelphia: 12-17.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- www.alkAlive.com.au. Queensland : Australia. Di Akses pada [2 Februari 2017].
- 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 dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang.
- Yusdiali, W. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*coffea robusta*).[Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makasar. Hal : 2 – 6.
- Yusnan. 2012. *Budidaya Kopi*. <http://www.zanuarishak.blogspot.com>. Diakses pada 19 September 2016. Hal : 13 – 14.