

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3542-2004. Syarat Mutu Bubuk Kopi. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-7152-2006. Bahan Tambahan Pangan. Badan Standar Nasional. Jakarta
- \_\_\_\_\_ Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Syarat Mutu Biji Kopi. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Anggara, Anies dan Sri Marini. 2011. Kopi Si Hitam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta.
- Annisa, 2013. Kopi dan Variannya. Balai Besar Perbenihan & Proteksi Tanaman Perkebunan Medan. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/bbpptpmedan/berita-209-kopi-dan-variannya-.html>. Akses tanggal 25 Juni 2016
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D.C.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomum burmani*, Nees ex Blume), ISSN No. 0216-0781.
- Clarke, R., J. dan R. Macrae. 1985. Coffee. Elsevier Applied Science Publisher. London
- Coffefaq. 2001. Frequently Asked Questions about Caffeine
- Danarti, N, S. 2006. Kopi Budidaya dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta
- Davia, D, Gary, L. M, Kris G. Z. 1982. *Organic Laboratory Techniques, A Contemporary Approach*. Second Edition. Sounder College Publishing. Washington 55-50.
- Departemen Kesehatan RI. 2001. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratar. Jakarta
- Farmakologi UI. 2002. Farmakologi dan Terapi Edisi 4. Gaya Baru. Jakarta
- Fitri, N.S. 2008. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Fauzi, M. 2006. Analisa Pangan dan Hasil Pertanian. Handout. Jember. FTP UNEJ

- Gilbert, S.G. & D.C. Rice., 1991. The effects of in utero exposure to caffeine on infant monkeys. *Teratology* 43:498
- Gordon, M.H. 1990. *The Mechanism Antioxidant Action in Vitro*. Dalam: Hudson, B.J.F. Editor. *Food Antioxidant*. Elsevier Applied Science. London.
- Harborne, J.B. (1987). *Metode Fitokimia*. Edisi ke dua. ITB. Bandung
- Hayati, R., Marliah, A., Rosita, F. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Floratek* 7: 66-75
- ITIS. 2011. *Coffea liberica* W. Bull ex Hiern. [http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=501606](http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=501606) ( 20 Juli 2016).
- Jun, M., Fu, H.Y., Hong, J., Wan., X., Yang, C.S., and Ho, C.T. 2006. Comparison of Antioxidant activities of Isoflavones From Kudzu Root (*Preuraria lobata ohwi*). *The Journal of Food Service*. Institute of Technologist. 68:2117-2122.
- Kompasiana. 2015. Cerita Dibalik Secangkir Kopi Liberika Ibu. [http://www.kompasiana.com/setyaningrum/cerita-dibalik-secangkir-kopi-liberika-ibu\\_55619d13719373dd35284aa9](http://www.kompasiana.com/setyaningrum/cerita-dibalik-secangkir-kopi-liberika-ibu_55619d13719373dd35284aa9) (20 Juli 2016)
- Latte Blogger. 2014. Sekilas Tentang Kopi Liberika. <http://kopiliberikajambi.blogspot.co.id/2014/12/sekilas-tentang-kopi-liberika.html> (20 Juli 2016)
- Liska, K. 2004. *Drugs and The Body With Implication for Society*. Edisi ke-7. New Jersey: Pearson
- Lubis, S. 2014. Kopi Excelsa Jambi Dilepas Dengan Nama Kopi Libtukom (Liberika Tungkal Komposit). Balai Besar Pembenihan & Proteksi Tanaman Perkebunan. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/bbpptpmedan/berita-280-kopi-excelsa-jambi-dilepas-dengan-nama--kopi-libtukom-.html>. (20 Juli 2016).
- 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.
- Mahendradatta, Meta., 2007. *Pangan Aman Dan Sehat*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Minifie, B., W, 1984, *Chocolate, Cocoa and Confectionary*. Science and Technology, 2<sup>nd</sup> edition. VA Churcil 104, London
- Mintaria, S. 2016. Kopi Liberika (*Coffea liberica*). <http://disbun.jambiprov.go.id/berita-354-kopi-liberika-coffee-liberica.html>. (20 Juli 2016).

- Misnawi and S. Jinap. 2003. Effect of Cocoa Bean Polyphenols on Sensory Properties And Their Changes During Fermentation. *Pelita Perkebunan* 19 (2) : 90-103.
- Muctadi, R. Tien., dan Sugiyono., 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Mulato, S., widyotomo, S., Misnawi, Suharyanto, E. (2005) *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember.
- Mursu, J., S. Voutilainen, T. Nurmi, G. Alfthan, J. K. Virtanen, T.H. Rissanen, P. Happonen, K. Nyyssonen, J. Kaikkonen, R. Salonen and J.K. Salonen. 2005. The Effects of Coffee Consumption on Lipid Peroxidation And Plasma Total Homocysteine Concentrations A Clinical Trial. *Free Radical Biology & Medicine* 38 (2005) 527-534
- Najiyanti, Sri dan Damarti. 1997. *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.
- Novalinda, D. 2014. *Teknologi Pasca Panen Kopi Liberika Tungkal Komposit*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jambi
- Nugroho, Joko., Julianty Lumbanbatu., Sri Rahayoe., 2009. Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian: Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian, Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA. Mataran
- Nur, Zulfahri. 2012. *Pembuatan Permen Cokelat (Chocolate Candy) Berbasis Gula Berkalori Rendah*. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. 76 hal.
- Nurselvi. 2013. *Pengaruh Penambahan Minyak VCO (Virgin Coconut Oil) Dan Margarin Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Olahan Cokelat Batangan Susu Skim*. [Skripsi]. Universitas Andalas
- O'Brien R. 2003. *Fats and Oils* 2<sup>nd</sup> Ed. New York. Washington DC : CRC Press.
- Pastianiasih L. 2012. *Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng* [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- 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.

- Purnama, Rima. 2014. Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) Khas Jambi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi. <http://jambi.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/berita/4-info-aktual/306-mengenal-kopi-liberika-tungkal-komposit-libtukom-khas-jambi>. Akses pada 25 Juni 2016
- Rahardjo, Pudji. 2012. Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ramachandran, V.S., 2002. Encyclopedia of The Human Brain Vol. 4. New York: Academic Press, Inc.
- Rejo, A., Rahayu, S., Panggabean, T., 2011. Karakteristik Mutu Biji Kopi Pada Proses Dekafeinasi. Indralaya : Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya
- Rita, H., Marliah, A., Rosita, F. 2011. Kajian Tiga Varietas dan Dua Metode Fermentasi Terhadap Kualitas Biji Kopi Arabica (*Coffea Arabica L.*) Gayo, Bener Meriah. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara.
- Risnandar, C. 2016. Kopi Liberika. <https://jurnalbumi.com/kopi-liberika/> (20 Juli 2016).
- 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
- Siswoputranto, P.S. 1993. Kopi Internasional dan Indonesia. Kanisius. Yogyakarta
- Soekarto. 1981. Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara. Jakarta
- Sukendro, S. 2013. Keajaiban dalam Secangkir Kopi. Media Pressindo. Yogyakarta.
- Suriani. 1997. Analisi Kandungan Kofeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Syarief, R. dan Halid Haryadi., 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.
- Tabrani, 1997. Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih. Kanisius: Yogyakarta.

- 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
- Wahyudi, T., Pangabean, T.R., dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao: Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Penebar swadaya, Jakarta
- Wilson dan Gisvold. 1982. *Textbook of Organic Medical and Pharmaceutical Chemistry*. Philadelphia: JB Lippincolt Company.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Hal 105. Yogyakarta.
- Yenrina, R., Yuliana., and D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang

