

DAFTAR PUSTAKA

- Anne, Hahira. 2010. Jenis – Jenis Kopi Herbal. Bandung. Jawa Barat- Indonesia.
- Ali, B.H., G. Blunden, M.O. Tanira, and A. Nemmar. 2008. *Some Phytochemical, Pharmacological, and Toxicological Properties of Ginger (Zingiber officinale Rosc.). a Review of Recent Research.* Food and Chemical Toxicology 46:409-420.
- Anwar, F., M. Ali, A.L. hussain, and M. Shahid. 2009. *Antioxidant and Antimicrobial Activities of Essential Oil and Extract of Fennel (Foeniculum vulgare Mill.) seeds from Pakistan.* Journal Flavour and Fragrance 24:170-176.
- Armita. 1980. Penentuan Kadar Kofeina Pada Pucuk, Daun Tua dan Ranting Tanaman Teh (*Camelliasanensis* Linn). [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Belleville-Nabet, F. 1996. Zat Gizi Antioksidan Penangkal Senyawa Radikal Pangan dalam sistem Biologis. Prosiding Seminar Senyawa Radikal dan Sistem Pangan:Reaksi Biomolekular, Dampak Terhadap Kesehatan dan Penangkalan. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi dengan Kedutaan Besar Perancis di Jakarta.
- Bartley, J. and A. Jacobs. 2000. *Effects of Drying on Flavour Compounds in Australian-Grown Ginger (Zingiber officinale).* Journal of the Science of Food and Agriculture 80:209-215.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksi dan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomumburmanii*, Nees ex Blume), ISSN No. 0216-0781.
- Clifford, M.N. 1999. *Chlorogenic Acids and Other Cinnamates : Nature, Occurrence and Dietary Burden.* Journal of The Science of Food Agriculture, 79 : 362–372.
- Connell, D., Sutherland, M. 1969. *A re-examination of gingerol, shogaol, and zingerone, the pungent principles of ginger (Zingiber officinale Roscoe).* Australian Journal of Chemistry 22, 1033–1043.
- Dalimarta, S dan Soedibyo, M. 1999. Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen. Tribus Agriwidya. Jakarta. Hal 36-40.
- Davis, A. (2012). *Flora of Tropical East Africa Completed.* Kewscientist 8.Depok.Penebar Swadaya.
- Denyer, C.V., P. Jackson, D.M. Loakes, M.R. Ellis, and D.A.B. Yound. 1994. *Isolation of Antirhinoviral Sesquiterpenes from Ginger (Zingiber officinale).* Journal of Natural Products 57 : 658-662.

- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan.* (Terjemahan) UI Press, Jakarta.
- Eze, J.I. and K.E. Agbo. 2011. *Comperative Studies of Sun and Solar Drying of Peeled and Unpeeled Ginger.* American Journal of Scientific and Industrial Research 2: 136-143.
- Fitri, N.S. 2008. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. [Skripsi].Fakultas Matematika dan IlmuPengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Gholib. 2008. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Jahe Merah (*Zingiber officinale var.rubrum*) dan Jahe Putih (*Zingiber officinale var.amarum*) Terhadap *Trichopyton mentagrophytes* dan *Cryptococcus neofarmans*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor
- Ginting, D.BR. 2011. Identifikasi Komponen Kimia Minyak Atsiri Rimpang Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Uji Aktivitas Antibakteri, Skripsi S-1. Fakultas Matematika dan Ilmu Paengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara,Medan.<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/25726/7/Cover.pdf>(10 Maret 2016).
- Gordon, M.H. 1990. *The Mechanism Antioxidant Action in Vitro.* Dalam: Hudson, B.J.F. Editor. *Food Antioxidant.*Elsivier Applied Science. London.
- Ichikawa, T. 1994). *Functional Food : Designer Food, Pharmafood, Nutraceuticals* (Edited by I. Goldberg). New York : Champman & Hall. P 453-467).
- Hadriyono, Kukuh, R.P,. 2011. *Karakter Kulit Manggis, Kadar Polifenol dan Potensi Antioksidan Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.) pada Berbagai Umur Buah dan setelah Buah Dipanen.* Skripsi.
- Hammah, F dan Yulinah, T. 2008. Penyisihan Fenol pada Limbah Industri dari PT XYZ dengan Eceng Gondok (*Eichhorniacrassipes*). ITS Jurnal Library.
- Hernani dan Winarti, C. 2014. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Jeong, S. M., S.Y Kim., D. R. Kim., S.C. Jo., K.C. Nam., D.U. Ahn., dan S.C. Lee. 2004. *Effect of Heat Treatment on the Antioxidant Activity of Extracts from Citrus Peels.* J-Agric. Food Chem. 52 : 3389-3393.
- Kahkonen, M.P., A.I. Hopia, H.J. Vuorela, J.P. Rauha, K. Pihlaja, T.S. Kujala, and M. Heinonen. 1999. *Antioxidant Activity of Plant Extracts Containing Phenolic Compound.*Journal of Agriculture and Chemistry 47 : 3954 – 3962.

- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Univesitas Indonesia Press. Jakarta.
- 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 Maret2014 .ISSN 1858-2419.
- Kikuzaki, H., and Nakatami. 1993. Antioxidant Effect of some Ginger Constituents. J.Food Sci,58 : 1407-1410.
- Koeswara, S. 1995. Jahe dan hasil Olahannya. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Kusuma, F. A. 2014. Perbedaan Jenis Pelarut terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica* Le) dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrasil), Skripsi S-1. Fakultas teknologi Pertanian. UKWMS. Surabaya.
- Kusumaningati, R.W. 2009. *Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (Zingiber officinale Rosc.) secara in Vitro*. Jakarta : Fakultas Kedokteran UI.
- Lee, H. S., S.S. Lim, G.J. Lim, J.S. Lee, E.J. Kim, and K.J. Hong. 2008. *Antiviral Effect of Ingenol and Gingerol during HIV-1 Replication in MT4 Human T Lymphocytes*. Antiviral Research 12:34-37.
- Lentera, T. 2002. Khasiat dan Manfaat Jahe Merah: Si Rimpang Ajaib. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Liska, K. 2004. *Drugs and The Body with Implication for Society*. Edisi ke-7. Pearson. New Jersey.
- Manju, V. and N. Nalini. 2005. *Chemopreventive Efficacy of Ginger, a Natural Occurring Anticarcinogen during the Initiation, Post Initiation Stages of 1, 2 Dimethyl Hydrazine-Induced Colon Cancer*. Clinica Chimica Acta 358 : 60-67.
- Muchtadi, D, et al. 2001. Kajian terhadap serat makanan dan antioksidan dalam berbagai jenis sayuran untuk pencegahan penyakit degeneratif. [Laporan Penelitian]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Mustafa, T. and K.C. Arivastava. 1990. *Ginger (Zingiber Officinale) in Migraine Headache*. Journal of Ethnopharmacology 29 : 267-273.
- Najiyati dan Danarti. 2004. Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen, Edisi Revisi. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Nathalie, W., Balde, A., Saidou, E., Damme, M danDuez, 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 BijiDaunpunJadi. <http://lifestyle.bisnis.com/read/20151206/220/499031/sejarah-kopi-kawa-tak-ada-biji-daunpun-jadi>[Diakses 21 Maret 2016].
- Nursal, S. Wulandar, dan W.S. Juwita. 2006. Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. Jurnal Biogenesis 2(2):64-66
- Paimin, Farry B., Muhamnanto. 1991. *Budi Daya, Pengolahan, Perdagangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pangabean, Edy. 2012. *The Secret of Barista*. PT.Wahyumedia. Jakarta.
- 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.
- Putra, Andre. 2013. Karakteristik Mutu Kahwa Celup dengan Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*). Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Putra, Novizal. 2009. *Dengan Kawa Daun Payakumbuh*. Situs ternyata-air-kawa-bermanfaat-bagi-.html. diakses pada Februari 2016.
- Rahardjo, Pudji. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A. dan Maya, PS. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangandan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Setyawan, Budi. 2015. Peluang Usaha Budidaya Jahe. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Liberty. 160 hal. Yogyakarta.
- Sri, Najiarti dan Danarti. 1999. Kopi Budi Daya dan Penanganan Lepas Panen. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sudarmi. 1997. Kafein dalam Pandangan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Suardi, A. 2015. Foto Pemanggangan daun kopi dan Aia Kawa Daun:Teh Daun Kawa. www.Good News From Indonesia.org/2015/04/14/. [Diakses 21 Desember 2015].
- Suriani. 1997. Analisis Kandungan Kafein dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang.[Skripsi].FakultasMatematika dan Ilmu PengetahuanAlam. Universitas Hasanuddin. Makasar.

- Walter, M and Marchesen E. 2011. *Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Rice*. Brazilian Archives of Biology and Technology. An Internasional Journal. 54 (1): pp. 371-377.
- WHO. 1999. *WHO Monographs on Selected Medical Plants. Volume 1*. Geneva: WHO. P. 77-85.
- Widiyanti, Ratna. F. 2009. *Analisis Kandungan Jahe*. Skripsi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- 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 Lippincott Company.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta : Kanisius
- Winarti, S. 2006. Minuman Kesehatan. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Winarto, W.P. 2007. Tanaman Obat Indonesia untuk Pengobatan Herbal. Jakarta : Kryasari Herba Media. Halaman 1-15.
- Wisakarni, Ni Putu Ayu. 2015. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. Amarum) Terhadap Karakteristik Teh Daun Kelor. [Skripsi]. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Wulandari, A. 2014. Aktifitas Antioksi dan Kombucha Daun Kopi (*Coffea Arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. (Naskah Publikasi) Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Yenrina, R., Yuliana., Rasymida.D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 122 hal.
- Zakaria, F.R, dan T.M. Rajab. 1999. Pengaruh ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap produksi radikal bebas makrofag mencit sebagai indikator imunostimulan secara *in vitro*. Persatuan Ahli Pangan Indonesia (PATPI). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan : 7007-716.