

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3542-2004. Syarat Mutu Kopi Bubuk. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Syarat Mutu Biji Kopi. Badan Standar Nasional. Jakarta .
- Aak, 1980. Budidaya Tanaman Kopi. Kanisius, Yogyakarta.
- AOAC. 1995. *Officials Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistri*. Washington DC.
- Afrialdo, R. 2017. Studi Pembuatan Kopi Liberika Tungkal Komposit dengan Penambahan Kakao Sangrai. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Armansyah M., 2010. Mempelajari Minuman Formulasi Dari Kombinasi Bubuk Kakao Dengan Jahe Instan. Teknologi pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Balaya, M., Barلمان, F., Suwasono, S., Djumarti. 2013. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Biji Kopi Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah dengan Variasi Jenis Wadah dan Lama Fermentasi (Studi kasus di Desa Pedati dan Sukosawah Kabupaten Bondowoso). *AGROINTEK* Volume 7, No. 2 Agustus 2013.
- Bicchi, C.P., Binello, A.E., Pellegrino, G.M., and Vanni. A.C. 1997. Characterization of Roasted Coffee and Coffee Beverages by Solid Phase Microextraction-Gas Chromatography and Principal Component Analysis. *J. Agric. Food. Chem* (45): 4680-4686.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antiosidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomum burmani*) Nees ex Blume), ISSN No. 0216-0781
- Ciptadi, W. dan M.Z. Nasution. 1981. Pengolahan Kopi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fatemeta, IPB, Bogor.
- Clacke, R.J and Macrae, R. 1987. Coffee Volume 1, *Coffea Chemistry*, Chapman & Hall, Nortway-Andorer : England. 19-101
- Clifford, M.N. 1999. *Chlorogenic Acids and Other Cinnamates : Nature, Occurrence and Dietary Burden. Journal of The Science of Food Agriculture*, 79 : 362–372.
- 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.*

- Downey, G., Boussion, J. 1996. Authentication of Coffee Bean Variety by Nearinfraredreflectance Spectroscopy of Dried Extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 71, 41–49.
- Elsera, B.T, Dibyo Pranowo, Tajul Iflah. 2015. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta dengan Arabika. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Syah Kuala.
- Erdiansyah, N. P., dan Yusianto. 2012. Hubungan Intensitas Cahaya di Kebun dengan Profil Citarasa dan Kadar Kafein beberapa Klon Kopi Robusta. *Pelita Perkebunan*. 28(1) 2012, 14-22.
- Fauzi, M. 2006. Analisa Pangan dan Hasil Pertanian. Handout. Jember. FTP UNEJ.
- 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.
- Gordon, M.H. 1990. *The Mechanism Antioxidant Action In Vitro*. Dalam : Hudson, B.J.F Editor. *Food Antioxidant. Elsevier Applied Science*. London
- Hammah, F dan Yulina, T. 2008. Penyisihan Fenol pada Limbah Industri dari PT XYZ dengan Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). *ITS Jurnal Library*.
- Hattenschwiler, 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.
- Higdon, J.V, Frei, B. 2006. Coffee Health : a review of recent human research. *Critical Review. Food Science and Nutrition*. 46: 101-123.
- Hulupi, R. 2014. Libtukom: Varietas kopi liberika anjuran untuk lahan gambut. *Warta Puslitkoka* 26: 1-6.
- Kustiyah, L. 1985. Mempelajari Beberapa Karakteristik Kopi Bubuk dari Berbagai Jenis Cacat Biji Kopi. Skripsi S1. Tidak Dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Mahendradatta, M. 2007. *Pangan Aman Dan Sehat*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Maramis, R.K., Gayatri C., dan Friendly W., 2013, Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis, *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2 (4) : 122-128.
- Mulato, S. 2001. *Pelarutan Kafein Biji Robusta Dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air*. Pelita Perkebunan. Jakarta.

- Mursu, J., S. Vautilainen, 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.
- Najiyati.S., dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.Halaman 15.
- Nelson, Aaron, P., Gilbert, Susan., 2005. *The Harvard Medical School Guide to Achieving Optimal Memory*. New York: McGraw Hill.
- Nofitriyani, A. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Organoleptik Kopi Bubuk Non Kafein dari Biji Pepaya dan Buah Nangka denngan Lama Penyangraian yang Berbeda. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muahmmadiyah Surakarta.
- Panggabean, E. .2011. *Buku Pintar Kopi*. Agromedia Pustaka :Jakarta.
- Prakash, A, Rigelhf, E dan Miller, 2001. *Medallion Laboratories : Analytical Progress 10 (2) Antioxidant Activity, Comperative and General Antioxidant Information*, 9000 Plymouth Ave North Minneapolis Minnesota 55427.
- Purnamayani, R. 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 Mei 2017.
- Rahardjo, P. 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
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. [http://www.library.usu.ac.id/download/fp / tekper-ridwansyah4.pdf](http://www.library.usu.ac.id/download/fp/tekper-ridwansyah4.pdf). [16- April-2017].
- 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.

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*. Kanasius. Jakarta.

Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.

Suriani. 1997. *Analisi Kandungan Kofeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin. Makasar.

Surya A.M, Joko N.W, Nursigit B, Sri R. Identifikasi Aroma Campuran (Blanding) Kopi Arabika dan Robusta dengan *Electronic Nose* Menggunakan Sistem Pengenalan Pola. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.

Tice, R. 1998. *Chlorogenic Acid [327-97-9] and Caffec Acid [331-39-5] : Review of Toxicological Literature Nort Carolina : ILS*

Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarsi, H. 2007. *Antiosidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Hal 105. Yogyakarta.

Yenrina, R. Yuliana, Rasymida, D. 2011. *Metode Analaisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas Press.

