

DAFTAR PUSTAKA

- Aak .1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius, Yogyakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC. Int., Washington DC.
- Bisset, N. G and Wichtl, M. 2001. *Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals*, 2nd edition. Medpharm Scientific Publishers. Germany. 67-69 hal.
- Bressani R. 1979. *The By-Products of Coffee Berries*. Di dalam : Braham J E dan Bressani R. (eds.) *Coffee Pulp Composition, Technology, and Utilization*. Institute of Nutrition of Central America and Panama. Hal 5-10.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Clacke, R.J & Macrae, R. 1987. *Coffee Vol 1. Coffea Chemistry*. Chapman & Hall. Nortway-Andorer . England. 19-101.
- Cronin, J. R. 2004. *Comparing Antioxidant Values with The ORAC Method. Alternative and Complementary Therapies Vol. 10*.
- Fitri. 2008. *Pengaruh Berat dan Waktu penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh*. Medan : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Gordon, MH. 1990. *The mechanism antioxidant action in vitro*. Di dalam : B.J.F. Hudson. (editor). *Food Antioxidant*. Elsifier Applied Science : London.
- Hartanto, H. 2012 . *Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak dengan Berbagai Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas DPPH*. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Israyanti. 2012. *Perbandingan Karakteristik Kimia Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Jenis Kopi Kopi Arabika (Cafeea arabica.L) dan Robusta (Cafeea canephora.L)*. [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. 14 hal.
- Karadag, A. Ozcelik, B., Saner, S. 2009. *Review of Methods to Determine Antioxidant Capacities [Jurnal], Food Analytical Methods Vol. 2. 41-60 hal*.
- Lee, K. W., Kim, W. J., Lee H. J., Lee, C. Y. 2003. *Cocoa Has More Phenolic Phytochemicals and a Higher Antioxidat Capacity than Teas and Red Wine [Jurnal], Journal of Agricultural Food Chemistry Vol.51. 72 hal*.

- Lilik, Kustiyah. 1985. Mempelajari Beberapa Karakteristik Kopi Bubuk dari Berbagai Cacat Biji Kopi. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 22 hal.
- Lilis. 2001. Kasus Fisika Pangan Dua Jenis Kopi (*Coffea sp.*) Yang Diukur Beberapa Sifat Fisiknya. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian . Institut Pertanian Bogor.
- Miftakhur, R. 2009. Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*) dan Campurannya. [Jurnal] Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda. 50 hal.
- Minarsa, Osa. 2013. Pengaruh Berbagai Metode Penyeduhan Dua Jenis Kopi Bubuk terhadap Kadar Kafein dan Aktivitas Antioksidan dalam Minuman Kopi. [Jurnal]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. Journal of Science and Technology Vol. 26.* Di dalam : Hartanto, H. 2012 . Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak dengan Berbagai Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas DPPH. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. 16 hal.
- Mulato, Sri. 2002. Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar . Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Murdijati Gardjito dan Dimas Rahadian A.M. 2011. Kopi. Di dalam : Minarsa, Osa. 2013. Pengaruh Berbagai Metode Penyeduhan Dua Jenis Kopi Bubuk terhadap Kadar Kafein dan Aktivitas Antioksidan dalam Minuman Kopi. [Jurnal]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 14 hal.
- Nainggolan, M. 2008. *Isolasi Sinamaldehyd dari Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmannii).* Di dalam : Dwijayanti, KR,. 2011. Daya AntiBakteri Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*, BL.) terhadap *streptococcus mutans* Penyebab Karies Gigi. [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. 11 hal.
- Panggabean, Edy. 2011. Buku Pintar Kopi. Agromedia Pustaka :Jakarta.
- Prakah, A. Rigelhof., E., & Miller.E. (2010). *Antioxidan Acitivity.* Medallion. Laboratories Analitical Progress. Vol 10 No 2.
- PROSEA 13. 1999. Spices. Bogor Indonesia.
- Rahardjo, Pudji .2012. Kopi. Penerbit Swadaya . Jakarta.
- Rusli, S. dan Abdullah A. (1988). Prospek Pengembangan Kayu Manis di

- Indonesia. [Jurnal] Litbang Pertanian. VIII (3). 75-79 hal.
- Rismunandar dan F.B. Paimin, 2001. Kayu Manis Budidaya & Pengolahan, Penebar Swadaya, Jakarta
- Sari, D. C. 2009. Aktivitas Antioksidan Daun Belantas dalam Sistem Model Asam Linoleat Beta Karoten. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.
- Shibata, H., Sakamoto, Y., Oka, M., & Kono, Y. 2010. *Natural antioxidant, chlorogenic acid, protects against DNA breakage caused by monochloramine*. Di dalam : Ciptaningsih, E. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi. [Tesis]. Ilmu Farmasi. Universitas Indonesia. Depok. 21 hal.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 01-3542-2004. Kopi Bubuk. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- 1992. 01-2983-1992. Syarat Mutu Kopi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Sukendro, Suryo. 2013. Keajaiban Dalam Secangkir Kopi. Di dalam : Minarsa, Osa. 2013. Pengaruh Berbagai Metode Penyeduhan Dua Jenis Kopi Bubuk terhadap Kadar Kafein dan Aktivitas Antioksidan dalam Minuman Kopi. (Jurnal). Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 14 hal.
- Sundari, E., 2001. Pengambilan minyak atsiri dan oleoresin dari kulit kayu Manis. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- Teow, C. C., Truong, V., McFeeters, R. F., Thompson, R. L., Pecota, K.V., Yencho, G. C. 2007. *Antioxidant Activities, Phenolics, and β -Carotene Contents of Sweet Potato Genotypes with Varying Flesh Colours*, *Journal of Food Chemistry*. Di dalam : Hartanto, H. 2012 . Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak dengan Berbagai Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas DPPH. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. 15 hal.
- Thaipong, K., Boonprakob, U., Crosby, K., Cisneros-Zevallos, L., Byrne, D. H. 2006. *Comparison of ABTS, DPPH, FRAP and ORAC Assays for Estimating Antioxidant Activity From Guava Fruit Extracts*, *Journal of Food Composition and Analysis*. Di dalam : Hartanto, H. 2012 . Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak dengan Berbagai Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas DPPH. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. 16 hal.

- Thomas, J. and Duethi, P.P. 2001. *Cinnamon Handbook of Herbs and Spices*. CRC [Press] . New York. 143-153 hal.
- Trilaksani .2003. Antioksidant. Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wang, C. C., Chu, C. Y., Chu, K. O., Choy, K. W., Khaw, K. S., Rogers, M. S., Pang, C. P. 2004. *Trolox-Equivalent Antioxidant Capacity Assay Versus Oxygen Radical Absorbance Capacity Assay in Plasma, Clinical Chemistry Vol. 50*. Di dalam : Hartanto, H. 2012 . Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak dengan Berbagai Cara Preparasi : Metode Radikal Bebas DPPH. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. 17 hal.
- Widyotomo, Sukrisno. 2008. Pengaruh Suhu dan Beban Sangrai Terhadap Perubahan Karakteristik Fisik Keping Biji Kakao. [Jurnal]. Teknik Pertanian. Vol VI No. 1. Balai Besar Pengembangan Mekanisasi Pertanian. Departemen Pertanian . Serpong.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi & Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius . Yogyakarta. 105 hal.

