

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3709-1995 Rempah-Rempah Bubuk*. Jakarta. 7 hal.
- _____. 2000. *SNI (01-3836-2000) Teh Kering dalam Kemasan*. Jakarta. 11 hal.
- _____. 2004. *SNI (01-3542-2004) Kopi Bubuk*. Jakarta. 10 hal.
- _____. 2016. *SNI 1902-2016 Teh Hitam*. Jakarta. 17 hal.
- [PERSAGI] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. Elex Media Komputindo. 64 hal.
- Aak [Aksi Agraris Kanisius]. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta. Kanisius. 149 hal.
- Afdila, Y. 2019. Pengaruh Penambahan bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale*, Rosc) terhadap Sifat Kimia dan Uji Sensori Teh Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*, L.). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 59 hal.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta. Deepublish Publisher. 169 hal.
- Anam, C. 2010. Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Kajian dari Ukuran Bahan, Pelarut, Waktu dan Suhu. *Jurnal Pertanian MAPETA*. 12 (2): 101-110.
- Anggia, M. 2011. Pengaruh Penambahan Cassia Vera ke Dalam Teh Hitam, Teh Hijau dan Daun Kahwa Kemasan Kertas *Tea Bag* Celup. [Tesis]. Padang: Universitas Andalas.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Bukittinggi. CV. Rumahkayu Pustaka Utama. 112 hal.
- Anonim. 2011. *Red Ginger Extract*. Jepang. Oryza Oil & Fat Chemical CO., LTD. 29 p.
- Arfandi, A. Ratnawulan dan Darvina, Y. 2013. Proses Pembentukan feofitin Daun Suji sebagai Bahan Aktif *Photosensitizer* Akibat Pemberian Variasi Suhu. *Pillar of Physics*. 1. 68-76.

- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 320 hal.
- Baikal, D. 2007. Pengaruh Perbedaan Cara Pengolahan daun Kopi terhadap Cita Rasa dan Kadar Bahan Utama Aia Kahwa. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 50 hal.
- Budi, F. S. 2009. Pengambilan Oleoresin dari Ampas Jahe (Hasil Samping Penyulingan Minyak Jahe) dengan Proses Ekstraksi. *TEKNIK*. 30 (3): 156-162.
- Campa, C., Mondolot, L., Rakotondravao, A., Bidel, L. P. R., Gargadenec, A. Couturon, E., Fisca, P. L., Rakotomalala J. J., Allemend C. J. dan Davis, A. P. 2012. A Survey of Mangiferin and Hydroxycinnamic Acid Ester Accumulation in Coffee (*Coffea*) Leaves: Biological Implications and Uses. *Annals of botany*. 110: 595-613.
- Chen, X. M., Ma, Z. dan Kitts, D. D. 2017. Effects of Processing Method and Age Leaves on Phytochemical Profiles and Bioactivity of Coffee Leaves. *Food Chemistry*. 249 (2018): 143-153.
- Crozier, A., Clifford, M. N. dan Ashihara, H. 2006. *Plant Secondary Metabolites, Occurrence, Structure and Role in the Human Diet*. UK. Blackwell Publishing. 372 p.
- Defri, I. 2016. Pengaruh Perbedaan Lama Ekstraksi Anpas Kopi Kawa Daun (*Coffea canephora*) Menggunakan Ultrasonik Bath terhadap Komponen Bioaktif Ekstrak. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 47 hal.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R. dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. PT. Bumi Aksara. 290 hal.
- Febriani, Y., Riasari, H., Winingsih, W., Aulifa, D. L. dan Permatasari, A. 2018. The Potential Use of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Dregs as Analgesic. *IJPST-SUPP*. 1 (1): 57-64.
- Hanani, E., Mun'im, A. dan Sekarini, R. 2005. Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spons *Callyspongia sp.* dari Kepulauan Seribu. *Jurnal Majalah Ilmu Kefarmasian*. 2 (3): 127-133.
- Hasanah, M., Maharani, B. dan Munarsih, E. 2017. Daya Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) terhadap Pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *IJPST*. 4 (2): 42-49.

- Hattenschwiler, S. dan Vitousek, P. M. 2000. The Role of Polyphenols in Terrestrial Ecosystem Nutrient Cycling. *TREE*.15 (6): 238-243.
- Jami'ah, S. R., Ifaya, M., Pusmarani, J. dan Nurhikma, E. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca sapientum*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*. 4 (1): 33-38.
- Jelled, A., Fernandes, A., Barros, L., Chahdoura, H., Achour, L., Ferreira I. C. F. R. dan Cheikh, H. B. 2015. Chemical and Antioxidant Parameters of Dried Forms of Ginger Rhizomes. *Industrial Crops and Products*. 77 (2015): 30-35.
- Khotimah, K. 2014. Karakteristik Kimia Kopi Kawa dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi yang Diproses dengan Metode Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9 (1): 40-48.
- Kusbandari A. dan Susanti, H. 2016. Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas terhadap DPPH(1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (*Cucumis melo* var. *Cantalupensis* L.) secara Spektrofotometri UV-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 14 (1): 37-42.
- Kusnadi, N. D., Sukohar, A., Carolia, N. dan Setiawan, G. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah Obesitas. *Majority*. 7 (2): 203-208.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 264 hal.
- Kusumaningati, R. W. 2009. Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe). [Skripsi]. Jakarta: Universitas Indonesia. 37 hal.
- Liliana, W. 2005. Kajian Pembuatan Teh Herbal dari Seledri (*Apium graveolens* L.). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. 73 hal.
- Listyati, D. 2013. Kawa Daun Minuman Teh dari Daun Kopi Potensial Meningkatkan Pendapatan Petani. <http://balittri.litbang.deptan.go.id> [15 Mei 2018].
- Lukito, A. M., 2007. *Petunjuk Praktis Bertanam Jahe*. Jakarta. Agromedia Pustaka. 56 hal.

- Maramis, R. K., Citraningtyas, G. dan Wehantouw, F. 2013. Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT*. 2 (4): 122-128.
- Nagao, M. A., Kobayashi, K. D. dan Yasuda, G. M. 1986. *Mineral Defficiency Symptoms of Coffee*. Hawaii. College of Tropical Agriculture and Human Resource University of Hawaii. 16 p.
- Natalia, D. dan Musir, A. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode Peredaman Radikal Bebas DPPH dan Uji Toksisitas Secara BSLT dari Ekstrak Daun Kopi (*Coffea robusta* (L.) Linden). [Skripsi]. Jakarta: Universitas Pancasila. 77 hal.
- Nishidono, Y., Saifudin, A., Nishizawa, M. dan Fujita, T. 2018. Identification of The Chemical Constituent in Ginger (*Zingiber officinale*) Responsible for Thermogenesis. *Natural Product Communication*. 13 (7): 869-873.
- Novita, R., Eviza, A. dan Putri, S. K. 2015. Proses Pembuatan Minuman Kawa Daun Di Sumatera Barat. Di dalam: *Prosiding Seminar Nasional Ketahanan Pangan dan Pertanian Berkelanjutan*; Payakumbuh, 7 Oktober 2015. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh: 49-52.
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J. dan Putri, S. K. 2017. Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix, *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21 (1): 58-62.
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T. dan Putra D.P. 2018. Survei Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun Di Propinsi Sumatera Barat, Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 22 (1): 32-36.
- Oboh, G., Akinyemi, A. J. dan Ademiluyi, A. O. 2010. Antioxidant and Inhibitory Effect of Red Ginger (*Zingiber officinale* var. Rubra) and White Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) on Fe²⁺ Induced Lipid Peroxidation in Rat Brain In Vitro. *Experimental and Toxicologic Pathology*. 64 (2012): 31-36.
- Paimin, F. B. dan Murhananto, 2002, *Budidaya dan perdagangan Jahe*. Jakarta. PT Penebar Swadaya, Anggota Ikapi. 116 hal.
- Pangabeian, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta. Agromedia pustaka. 240 hal.
- Pertiwi, H. 2016. Ekstraksi Fotosensitizer feofitin dari Daun Pepaya (*Carica Papaya* L.) dan Aplikasinya sebagai Fotodegradasi Zat Warna Remazol Brilliant Blue R (RBBR). [Skripsi]. Semarang: Universitas Semarang. 73 hal.

- Petracco, M. 2005. Our Everyday Cup of Coffee: The Chemistry Behind Its Magic. *Journal of Chemical Education*. 82 (8): 1161-1167.
- Pratiwi, D. 2017. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Penyegar Kopi Kahwa. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 45 hal.
- Pristina, D. Y., Susanti, S. dan Nurwantoro. 2017. Antioksidan dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea sp.*): Potensi Aplikasi Bahan Alami untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6 (2): 89-92.
- Pujilestari dan Lestari. 2009. Analisis Senyawa Kimia pada Tiga Jenis Jahe dan Penggunaannya untuk Keperluan Industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 3 (6): 32-38.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2009. Varietas Unggul Jahe Merah. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id> [15 Mei 2018].
- Putra, A. 2013. Karakteristik Mutu Kahwa Celup dengan Penambahan Jahe (*Zingiber officinale roscoe*). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 35 hal.
- Rafi, M., Lim, L. W., Takeuchi, T. dan Darusman, L. K. 2012. Simultaneous Determination of Gingerols and Shogaols Using Capillary Liquid Chromatography and Its Application in Discrimination of Three Ginger Varieties From Indonesia. *Talanta*. 103 (2013). 28-32.
- Rihastuti, R. A. dan Soeparno. 2018. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. 105 hal.
- Sandjaja. 2009. Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga. Penerbit Buku Kompas. 293 hal.
- Sangwan, A., Kawatra, S. dan Sehgal. 2012. Nutritional Composition of Ginger Powder Prepared Using Various Drying Methods. *J Food Sci Technol*. 51 (9): 2260-2262.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetis*. Padang. Andalas University Press. 104 hal.
- Setiawan, A. B. J. 2016. Pengaruh Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Etanol terhadap Komponen Bioaktif Daun Kopi (*Coffea canephora*) dengan Menggunakan Ultrasonik. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 54 hal.

- Setiawan, E. A., Rahadian, D. dan Siswanti. 2015. Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensory Minuman Penyegar. *Jurnal Teknosains Pangan*. 4 (2): 1-8.
- Setyaningrum, H. D. dan Saparinto, C. 2016. *Jahe*. Jakarta. Penebar Swadaya. 164 hal.
- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, M. P. dan Sari, M. P. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Setyawan, B. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Yogyakarta. Pustaka Baru Press. 150 hal.
- Suryanto, E., Momuat, L. I., Taroreh, M. dan Wehantouw, F. 2011. Potensi Senyawa Polifenol Antioksidan dari Pisang Goroho (*Musa sapient sp.*). *Agritech*. 31 (4). 289-296.
- Tarigan, E. 2016. Polifenol yang Menyehatkan pada Biji Kakao. <http://balittri.litbang.deptan.go.id> [26 Maret 2019].
- Tumanggor, S. A. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 54 hal.
- Wang, H., Provan, G. J. dan Halliwell, K, 2001, Tea Flavonoids: Their Function, Utilization and Analysis, *Journal of Food Science Technology*, 11 (2000), 152-160.
- Weinberg, B. A. dan Bealer, B. K. 2002. *The Caffeine Advantage*. Warastuti (penerjemah). 2010. *The Miracle of Caffeine: Manfaat Tak Terduga Kafein Berdasarkan Penelitian Paling Mutakhir*. Bandung. Qanita. 324 hal.
- Winarsy, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius. 281 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas University Press. 159 hal.
- Zed, M. 2010. Dilemma Ekonomi Melayu: Dari Melayu Kopi Daun Hingga Kapitalisme Global. *Tingkap*. 6 (2): 67-77.