

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. 2020. Statistik Daerah Kabupaten Solok Tahun 2020. Kabupaten Solok: BPS Kabupaten Solok.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. *SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: *Badan Standardisasi Nasional*.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2021. *SNI 8964-2021. Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk*. Jakarta : *Badan Standarisasi Nasional*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1989. *SNI 0386:1989-A/SII 0348-1980. Lilin penerangan, Mutu dan cara uji*. Jakarta: *Badan Standarisasi Nasional*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2004. *SNI 01-3542-2004. Syarat Mutu Kopi Bubuk*. Jakarta : *Badan Standarisasi Nasional*
- [UU] Republik Indonesia. 2020. *Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245. *Sekretariat Negara*.
- Abd Rahman, N.A., Azhar, N.A.R.M., & Taip, F.S. 2025. Valorization of Spent Coffee Grounds for Scented Candle Production. *Food Research*, 9 (Suppl. 1), 1–11.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisika-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*, 285–299.
- Ahmad, S., Yusof, N., & Hassan, N. 2014. The effect of Natural Additives on the Quality Characteristics of Aromatherapy Candles. *Journal of Applied Science and Agriculture*, 9(18), 36–41.

- Andarwulan. N., Kusnandar, D., & Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- Anggraini, C., Trifonia, R.K., & Biotech, M. 2024. Formulasi Sediaan Lilin Aromaterapi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Basis Minyak Jelantah [Skripsi]. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Notokusumo Yogyakarta.
- Anggreani, R.D., Ginting, B.S., & Puspita, R. 2015. Pengaruh Konsumsi Kopi Terhadap Risiko Diabetes Melitus Tipe 2 pada Penduduk Dewasa. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(2), 70-76..
- Dippong, T., Deac, I.G., Cadar, O., Goga, F., Moldovan, O., Podea, P., & Suciu, R. 2022. Analysis of Volatile Compounds, Composition, and Thermal Behavior of Coffee Beans According to Variety and Roasting Intensity. *Foods*, 11(19), 3146.
- Farah, A. 2012. Coffee Constituents. In Y.-F. Chu (Ed.), *Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention* (pp. 21-58). *Wiley-Blackwell*.
- Fitri, H.M., Aini, D.N., Arisanti, D.W., & Safitri, L.R. 2020. Pemanfaatan Minyak Jelantah untuk Bahan Baku Produk Lilin Ramah Lingkungan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Ginting, K.J.K., Sugitha, I.M., & Pratiwi, I.D.P.K. 2024. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kandungan Kafein Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Kintamani.
- Gunstone, F. D. 2011. *Vegetable Oils in Food Technology: Composition, Properties and Uses*. Oxford: *Wiley-Blackwell*.
- Haryadi, W., Handayani, S., & Arianingrum, R. 2020. Teknik Isolasi Senyawa Vanillin dari Buah Vanili Menggunakan Metode Ekstraksi dengan Pelarut Etanol 70%. Laporan Penelitian. Makasar : Politeknik Pariwisata Makassar.

- Hastuti, A., Lestari, T, A., & Mardilah. 2021. Pemanfaatan 8 Jenis Rempah di Bidang Kosmetik, Bumbu Masak, Makanan hingga *Fragrance* dan *Flavor*. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* Vol 3, No 1.
- Hendrawan, R., Putra, A., & Lestari, N. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kopi Robusta terhadap Karakteristik Warna Lilin Aromaterapi Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(3), 145–152.
- Herwanto, F., & Sopandi, A. 2020. Eksplorasi dan karakterisasi morfologi tanaman kopi robusta (*Coffea robusta* L.) di dataran medium Kecamatan Lembah Masurai Kabupaten Merangin. *Jurnal Sains Agro*, 5(2), 473–484.
- Hidayati, N., Rosahdi, T. D., & Kurnia, D. 2019. Pengaruh Konsentrasi Minyak Atsiri terhadap Karakteristik Fisik dan Lama Bakar Lilin Aromaterapi Berbasis Soy Wax. *Jurnal Kimia Valensi*, 5(2), 205-212.
- Indah, L., Prabandari, S., & Febriyanti, R. 2021. Kombinasi Ekstrak Etanol Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dan Biji Coklat (*Theobroma cacao*) pada Pembuatan Lilin Aromaterapi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*
- Ismayfatin, H., Fatmala, W., Rahma, A. D., & Khasanah, Y. D. 2023. Perbandingan Penetapan Kadar Kafein pada Kopi dengan HPLC dan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Farmakope Indonesia (Edisi VI). Jakarta: *Direktorat Jenderal Kefarmasian dan Alat Kesehatan*.
- Kravchuk, N. 2021. *Vanila extract recipe*. *Natasha's Kitchen*. Diakses pada 8 Agustus 2025, dari [Vanila Extract Recipe - How to Make Vanila Extract](#).
- Kumaat, M.A., Pertiwi, J.M., & Mawuntu, A.H. 2021. Hubungan antara Migrain dan Kafein. *e-CliniC*, 9(2), 334-341.

- Laily, M. 2023. Karakteristik Fisikokimia *Chip* Wortel dengan Beberapa Metode Pengeringan. *Tesis*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Padang : Universitas Andalas.
- Lestari, E., Fatimah & Khotimah, K. 2020. Penggunaan Lilin Lebah dengan Penambahan Konsentrasi Minyak Atsiri Tanaman Serai (*Cymbopogon citratus*) sebagai Pengusir Lalat (*Musca domestica*). *Jurnal Agrium*, 22(3), pp. 131–136.
- Maarif, S., Musdalipah, & Syarfina. 2022. Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Lilin Aromaterapi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Sebagai Pengusir Nyamuk. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 8(1), 105-115.
- Melati, L.S.A., Saputra, G., Najiyah, F., dan Asas, F. 2024. Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing untuk Penetapan Harga Jual Produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Riset dan Jurnal Akuntansi*, 6(1): 632-647.
- Meroekh, H. M. A., de Rozari, P. E., & Foenay, C. C. 2018. Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi kasus pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu di Kupang). *Journal of Management*, 7(2), 181-205.
- Nadhifa, L., Sudarsih, S., & Dwi N, A. 2023. Pengaruh Pemberian Lilin Aromaterapi Lavender terhadap Tingkat Nyeri pada Pasien Post Sc Di Rsi Siti Hajar Sidoarjo. *Doctoral dissertation, Perpustakaan Universitas Bina Sehat PPNI*.
- Nugroho, D. 2014. Mutu fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan. *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Nurul A.S.T., Md, C.E.A., Ikom, A.K.M., Ramadhan, K., Hidayat, S.G., & Apriyantono, I.A. 2022. Profil Kopi Arabika Kintamani Bali. *AE Publishing*.

- Oryza, A., Sari, D., & Putra, R. 2022. Analisis Mutu Fisik dan Organoleptik Biji Kopi *Defect* serta Dampaknya terhadap Kualitas Produk Akhir. *Jurnal Ilmiah Perkebunan*, 14(2), 123-134.
- Putra, A., Kasim, A., & Asben, A. 2024. Efektivitas dan Analisis Nilai Tambah Sediaan Lilin Berbahan Aktif Minyak Serai Wangi (*Cymbopogon nardus*) sebagai Repellent Lalat Rumah (*Musca domestica*). Padang : *Jurnal Teknologi Pertanian*
- Putri, A. N., Sari, D. P., & Wahyuni, R. 2021. Analisis Determinan Nilai Ekspor Kopi Indonesia. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 9(4), 327-336.
- Rahmawati, R. P., Setyaningrum, I., Arif, F., & Alviona, J. D. 2024. Perbandingan Formula Ekstrak Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) terhadap Sifat Fisik Sediaan Lilin Aromaterapi. *Indonesia Jurnal Farmasi*, 9(1)
- Rochman, K. 2023. Rancangan Perbaikan Proses pada *Roasting* Biji Kopi dengan Metode *Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)* [Tesis]. Bandung : Universitas Pasundan.
- Rohman, A., & Sumantri. 2022. Formulasi dan Karakterisasi Sediaan Lilin Aromaterapi Berbasis Minyak Atsiri. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 19(2), 85–92.
- Santoso, A. D., Sumangat, D., & Turmala, E. 2021. Pengaruh Penambahan Lilin Lebah terhadap Karakteristik Fisik Lilin Aromaterapi Berbasis Lilin Kedelai. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 27(2), 85-94.
- Savira, A., Azizah, N.N., Anhar, N.A., Habsah, R.S., & Mumtazah, V.A. 2023. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kuantitas Kopi Indonesia terhadap Ekspor ke Amerika Serikat Periode 2015-2021. *Jurnal Economina*, 2(1), 1-15.

- Setyani, S., Subeki, & Grace, H.A. 2018. Evaluasi Nilai *Defect* dan Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) yang Diproduksi oleh IKM Kopi di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(2), 103-114.
- Sholikhati A. 2023. Potensi Ekstrak Kopi (*Coffea Sp.*) Sebagai Antioksidan: *Review*. *Jurnal Medika Indonesia* Vol.4 No.2, 30-38.
- Strieder, M. M., Sanches, V. L., & Rostagno, M. A. 2024. Simultaneous Extraction, Separation, and Analysis of Caffeine from Coffee Co-product. *Food Research International*, 175, 113690.
- Sulistiyawati, D., Pramono, A., & Setiawan, A. 2020. Pemanfaatan Limbah Biji Kopi Jenis Arabika sebagai Bahan Baku Pembuatan Lilin Aromaterapi Menggunakan Metode Distilasi Uap. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Rekayasa*, 7(2), 123-130.
- Suryani, D., Lestari, W., & Handoko, P. 2020. Analisis Tekstur dan Kekerasan Produk Kosmetika Padat Menggunakan Texture Analyzer. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(3), 205–213.
- Utami, U.F. 2021. Identifikasi Fungi Mikoriza Arbuskular pada Tanaman Kopi Robusta (*Coffea Chanepora*) dan Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Desa Arul Item Kabupaten Aceh Tengah Sebagai Referensi Mata Kuliah Mikologi Doctoral dissertation. UIN Ar-Raniry.
- Wulandari, C.L. 2022. Asuhan Kebidanan Kehamilan. *Media Sains Indonesia*. Bandung.
- Yuliani, S., Rahayu, T., & Pratama, R. 2022. Pengaruh Variasi Konsentrasi Ekstrak Kopi terhadap Nilai Warna ( $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ) Lilin Aromaterapi. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*, 4(1), 33–40.