

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, et, al. (2025). Modulating bioactive compounds and antioxidant potential in coffee beans: impact of roasting on amino acids, phenolics, proteins, and caffeine. *International Journal of Food Science & Technology*. Oxford Academic.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Kafein. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2004). SNI 01-3542-2004: Kopi Bubuk. Jakarta: BSN.
- Cahyadi, W. (2012). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cordoba, N., et al. (2020). Coffee brewing methods: A review of the indicators of physicochemical quality and surrogate compounds. *Food Research International*.
- Cordoba, N., Pataquiva, L., Gonzalez, C., Ruiz, Y., & Owen, J. (2020). Effect of grinding, extraction time and type of coffee on the physicochemical and flavor profile of Americano coffee brews. *Food Research International*, 130, 108931.
- EFSA (European Food Safety Authority). (2015). Scientific Opinion on the safety of caffeine. *EFSA Journal*, 13(5), 4102.
- Farah, A. (2012). *Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention*. Wiley-Blackwell.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2012). *Analisis Obat Secara Spektrofotometri dan Kromatografi*. Pustaka Pelajar.
- Heckman, M. A., Weil, J., & Gonzalez de Mejia, E. (2010). Caffeine (1, 3, 7- trimethylxanthine) in foods: a comprehensive review on consumption, functionality,

- safety, and regulatory matters. *Journal of Food Science*, 75(3), R77-R87.
- Maisarah, M., & Firdaus, M. (2021). Penentuan Kadar Kafein pada Kopi dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 3(1), 15-22.
- Maramis, R.K., C. Gayatri. dan W. Frendly. (2013). Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 2(4): 122-128.
- Mardjan, S. S., Purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). *Pengaruh Suhu Awal dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Citarasa Kopi Arabika Solok*. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 10(2).
- Mulia, K., dkk. (2020). "Analysis of Caffeine Content in Various Coffee Brands Using UV-Vis Spectrophotometry". *Journal of Chemical Analysis*, Vol. 15(2), hal.45-52.
- Mumin, A., dkk. (2016). Determination of Caffeine Content in Coffee Using UV- Visible Spectrophotometry. *International Journal of Chemistry*.
- Nasution, M. (2019). *Analisis Pendapatan dan Karakteristik Pedagang Kaki Lima di Kota Padang*. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*
- Nehlig, A. (2018). Effects of coffee/caffeine on brain health and disease: What should I tell my patients? *Practical Neurology*, 18(2), 101-105.
- Nollet, L. M. L., & Toldra, F. (2015). *Handbook of Food Analysis*. CRC Press.
- Putri, D. D., & Fatmawati, S. (2019). *Analisis Perbandingan Kadar Kafein pada Kopi Bubuk Tradisional dan Instan yang Beredar di Pasar*. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(2), 110-117.

- Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ribeiro, J. A., & Sebastiao, A. M. (2010). Caffeine and adenosine. *Journal of Alzheimer's Disease*, 20(s1), S3-S15.
- Rubiyanti, R., & Yulia, N. (2024). *Kadar Kafein dan Asam Klorogenat Biji Kopi Arabika Dekafeinasi Metode Rebusan Menggunakan KCKT*. *Indonesian Jurnal of Pharmaceutical Science and Technology*, 6(2), 106-118.
- Septiani, M., & Agnes, E. M. (2020). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Ekstrak Biji Kopi Sangrai Jenis Arabika Asal Wamena dan Lanny Jaya. *Jurnal Kimia*, 4(1), 31-40.
- Sitorus, S., & Harahap, H. (2018). *Spektrofotometri UV-Vis: Teori dan Aplikasi dalam Analisis Kimia*. Medan: USU Press.
- Skoog, D. A., dkk. (2017). *Principles of Instrumental Analysis*. Cengage Learning. (Untuk teori Spektrofotometri).
- Skoog, D. A., West, D. M., Holler, F. J., & Crouch, S. R. (2014). *Fundamentals of Analytical Chemistry* (9th ed.). Cengage Learning.
- Sunarharum, W. B., et al. (2014). *Complexity of coffee flavor: A compositional and sensory perspective*. Food Research International.
- Supriana, N., Ahmad, U., Samsudin, S., & Purwanto, E. H. (2020). *Pengaruh Metode Pengolahan dan Suhu Penyangraian terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta*. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 7(2), 61.
- Suryani, A., dkk. (2021). *Strategi Bertahan Hidup Pedagang Kopi Keliling di Masa Pandemi*. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*.

- Vignoli, J. A., Bassoli, D. G., & Benassi, M. T. (2011). Antioxidant activity, polyphenols, caffeine and liquid chromatographic profiles of Jamaican Blue Mountain coffee. *Food Chemistry*, 124(3), 863-872.
- Wanyika, H. N., dkk. (2010). "Determination of caffeine content of tea and coffee beverages in Kenya". *Journal of Applied Sciences*, 10(17), 1938-1943.
- Wulandari, A., dkk. (2020). *Kajian Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Kopi Seduh Berdasarkan Variasi Suhu dan Waktu Penyeduhan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.

