

## DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius, Yogyakarta.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. The Association of Official Analytical Chemists. 17<sup>th</sup> ed. Arlington, Virginia, USA.
- Adrian, M. R. 2015. *Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Lemon (*Citrus medica* var *Lemon*) terhadap Karakteristik dan Penerimaan Organoleptik Minuman Tomat (*lycopersicum esculentum*, Mill)*. [Skripsi]. Universitas Andalas: Padang.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta. Deepublish Publisher. 169 hal.
- Anggrayni, Ardiana. 2019. Skripsi “*Evaluasi Mutu Fisik Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Hasil Pengeringan Microwave*”. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember : Jember.
- Baikal, D. 2007. *Pengaruh Perbedaan Cara Pengolahan daun Kopi terhadap Cita Rasa dan Kadar Bahan Utama Aia Kahwa*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 50 hal.
- Baysal, T., F. Icier, S. Ersus, and H. Yildiz. 2003. *Effects of microwave and infrared drying on the quality of carrot and garlic*. *Eur Food Res Technol* 218:68-73.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Purnomo H, Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Burda, S dan W. Oleszek. 2001. *Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids*. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 49. 2774-2779.
- Cahyana, M. 2002. *Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomum burmani*, *Nees ex Blume*)*. ISSN No. 0216-0781.
- Cahyani, Yeni. 2015. *Perbandingan Kadar Fenol Total dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Robusta (*Coffea canephora*) dan Arabika (*Caffea Arabica*)*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Jember: Jember.
- Chairi, A., Helra r., dan Rdwansyah. 2014. *Pengaruh Konsentrasi terhadap Mutu Selai Sirsak Lembaran Selama Penyimpanan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara: Medan. J. Rekayasa Pangan dan Pert. Vol. 2 No. Th. 2014.
- Ciptaningsih, E. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi*. [Tesis]. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia: Depok.

- Clifford, M.N. 1999. *Chlorogenic Acids and Other Cinnamates : Nature, Occurrence and Dietary Burden. Journal of The Science of Food Agriculture*, 79 : 362–372.
- 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.
- 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.*
- Decareau, R. V. 1985. *Microwaves In The Food Processing Industry*. London: Academic Press Inc.
- Dewi, S. R., Sumami, N., Izza, N., Putranto A.W., dan Susilo, B. 2019. *Studi Variasi Kuat Medan Listrik dan Metode Pengeringan Bahan Terhadap Senyawa Antioksidan Ekstrak Daun Torbangun (Coleus amboinicus L.)*. Jurnal Keteknik Pertanian Vol. 7 No. 1, p 91 – 98 P- ISSN 2407- 0475- E – ISSN 2338 – 6439.
- Effendi, M. S. 2009. *Teknologi Pangan dan Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Estianingsih, T., dan Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Eviza, A, Novita, R, dan Irzal. 2019. *Uji Kinerja Alat Pengolah Kahwa Daun (Teh Herbal Sumatera Barat)*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 23, No.01, Maret 2019, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019.
- Farhadian, A., Jinap, S., Abas, F., & Sakar, Z. I. 2010. *Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled meat*. Food Control, 21(5), 606–610. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2009.09.002>
- Fatimah, Y. 2006. *Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Menggunakan Oven Gelombang Mikro (Microwave Oven)*. Skripsi. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Fellow, P. 1990. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood Ltd., West Sussex.
- Fitri, N.S., 2008. *Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan Terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh*. [Skripsi]. 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 Yulinah, 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.
- Hewitt, Robert Jr. 1872. *Coffee Its History, Cultivation and Uses*. New York: D. Appleton and Company.
- Huda, W. 2013. *Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Ekstrak Tulang Kaki Ayam (Gallus gallus bankiwa) dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Huri, MG. 2016. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Senyawa Alkaloid pada Teh Celup Daun Sirsak (Annona muricata L.)*. [Skripsi]. Universitas Katolik Soegipranata: Semarang.
- Jahangiri, Y., Ghahremani, H., Torgabeh, J.A., & Salehi, E.A (2011). *Effect of Temperature and Solvent on the Total Phenolic Compounds Extraction from Leaves of Ficus carica*. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research. 3(5): 253-259.
- 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.
- Kingston, R.S. 1997. *Solvent-Free Accelerated Organic Synthesis Using Microwaves*. Pure Appl. Chem. vol 73. page 193–198.
- Kusumaningrum, D. 2008. *Penelitian Karakteristik Komponen Polifenol Untuk Mencegah Kerusakannya pada Minuman Teh Ready To Drink (RTD)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor. 89 hal.
- Latunra, A. I. 2011. *Pemetaan Potensi Kopi Arabika Tipika (Coffea Arabica L. var typical) Melalui Kajian Fenotipik dan Analisis DNA Molekuler SSRs dalam Upaya Konservasi Plasma Nutfah di Sulawesi Selatan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Disertasi.
- Majetich, G. dan R. Hicks. 1995. *The use of microwave heating to promote organic reactions*. J Microwave Power & Electromagn. Energy 30 (1): 27 - 45.
- Maramis, R.K., Citraningtyas, G dan Wehantouw, F. 2013. *Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis*. Program Studi Farmasi FMIPA, UNSRAT, Manado, Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi, UNSRAT Vol. 2 No. 04 November ISSN 2302 – 2493.
- Muchtadi, T.R, Sugiyono, S. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.

- Mujumdar. 2013. *Drying Technology in Agriculture and Food Sciences*. USA: Science Publishers, Inc. Enfield (NH).
- Najiyati, S. dan Danarti. 2009. *Kopi: Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nathalie, W., Balde, A., Saidou, E., Damme, M dan Duez, P. 2007. *Etnopharmacology of Mangifera indica and Pharmacology Studies of its CGlucosylxanthone, Mangiferin*. International Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences 1 (2):112-9.
- Nicola, F. 2015. *Hubungan antara konduktivitas, TDS (Total Dissolved Solids) dan TSS (Total Susspended Solids) dengan Kadar Fe<sup>2+</sup> dan Fe Total Pada Air Sumur Gali*. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jawa Timur. Hal 7.
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., dan Prima, D. 2020. *Pengembangan Teknologi Proses Pengolahan Kahwa Daun (Teh Daun Kopi) Sumatera Barat*. [Thesis Doktorat]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., and Prima, D. 2018. *Kahwa Daun: Traditional Knowledge of a Coffee Leaf Herbal Tea from West Sumatera, Indonesia*. Journal of Ethnic Foods 2018; 5: 286-291.
- Novita, R., Kasim, A., Anggraini, T., dan Prima D. 2018. *Survei Proses Pembuatan Minuman Kahwa Daun di Propinsi Sumatera Barat, Indonesia*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol.22, No.1, Maret 2018, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019.
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., Putri, S. K. 2017. *Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Vol. 21, No. 1, Maret 2017: 58-62 DOI 10.25077/jtpa.21.1.58-62.2017.
- Novita, R., Eviza, A., Putri, S. K. 2016. *Kadar Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Kawa Daun Di Sumatera Barat*. Lumbung. Vol. 15, No. 2, Juli 2016: 156-161
- Onwukeme, V. I., & Okafor, R. N. 2015. *Impact of Cooking Methods on the Levels of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in Chicken Meat*. IOSR Journal of Environmental Science Ver. I, 9(4), 2319–2399. <https://doi.org/10.9790/2402-09412127>.
- Prakash, A., Rigelhof, F., dan Miller, E. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories: Anatycal Progress, 19 (2) : 1 – 4.
- Pratiwi, D. 2017. *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Penyegar Kopi Kahwa*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 45 hal.

- Pristiana, D. Y. (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.
- Rahardjo, P. 2017. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Rohdiana, D. 2001. *Aktivitas Daya Tangkap Polifenol dalam Daun Teh*. Majalah Jurnal Indonesia 12 (1), 53-58, 2001.
- Safithri, I. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum) Terhadap Karakteristik Minuman Kahwa Daun*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang.
- Saragih, R. 2014. *Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (Coleus amboinicus)*. E-Journal.
- Sari, M. A. 2015. *Aktivitas Antioksidan Teh Daun Alpukat (Persea americana Mill) dengan Variasi Teknik dan Lama Pengeringan*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetis*. Padang. Andalas University Press. 104 hal.
- Setiawan E, Rahadian D, dan Siswanti. 2015. *Pengaruh Penyangraian Daun Kopi Robusta (Coffea robusta) terhadap Karakteristik Kimia dan Sensory Minuman Penyegar*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Sintasari, R. A., J. Kusnadi, dan D.W. Ningtyas. 2014. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah*. J. Pangan dan Agroindustri. 2(3): 172-178.
- Sinaga, E., Agus, M., dan Bambang, T. 2013. *Penentuan Kadar Kafein daun Kopi Arabika dan Robusta Berdasarkan Umur Daun Kopi dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis*. [Thesis]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan. Universitas Bengkulu: Bengkulu
- Schubert, H., M. Gruneberg dan E. Walz. *Erwaermung von Lebensmitteln durch Mikrowellen: Grundlagen, Messtechnik, Besonderheiten*. ZFL 42 (4):14 – 21.
- Su'aidah, F., Taruna, I., dan Sutarsi. 2014. *Karakteristik Pengeringan Daun jeruk Purut (Cytrus hystrix DC) Menggunakan Oven Microwave*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember : Jember.
- Sudiarini, NW. 2015. Skripsi “*Karakteristik Pengeringan Wortel (Daucus carota L.) Berdasarkan Keragaman Geometri Bahan dan Daya Oven Microwave*”. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember : Jember.

- Sudarmadji, Bambang, dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian*. Yogyakarta.
- Sudarmi. 1997. *Kafein dalam Pandangan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- 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://balitri.litbang.deptan.go.id> [26 Maret 2019].
- Tice, R. 1998. *Chlorogenic Acid [327-97-9] and Caffeic Acid [331-39-5] : Review of Toxicological Literature*. North Carolina : ILS.
- Wachjar, A. 1998. *Pengaruh pupuk organik dan intensitas pencahayaan terhadap pertumbuhan bibit kopi*. *Jurnal Agronomi* 30 (1) : 1-6.
- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 2017. *Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem ToPAS pada 12 Varietas Semangka Hibrida*. *Jurnal Penelitian Pertanian* 17 (1) : 17-25.
- Wahyuni, Tri D. dan Widjanarko S.B. 2015. *Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis*. *Journal of Food Science and Technology*, 11, 152 – 160.
- Widyotomo, S., S. Multo, S. 2008. *Teknologi Fermentasi dan Diversifikasi Pulpa Kakao Menjadi Produk yang Bermutu dan Bernilai Tambah*. *Review Penelitian Kopi dan Kakao*. Vol. 24(1), 65-82, 2008. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Wijana, S., Sucipto dan L. M. Sari. 2014. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Bubuk Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.
- Wilson dan Gisvold. 1982. *Textbook of Organic Medical and Pharmaceutical Chemistry*. Philadelphia: JB Lippincott Company.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.

- Yenrina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Cetakan Pertama. Andalas University Press. Padang. Hal. 3-12, 106-108.
- Yoshida, H. dan S. Takagi. 1997. *Microwave roasting and positional distribution of fatty acids of phospholipids in soybean (*Glycine max L*) at different moisture contents*. JAOCS 2: 117-124.
- Zed, Mestika. 2011. *Dilema Ekonomi Melayu : Dari Melayu Kopi daun Hingga Kapitalisme Global*. Innovatio X (2): 209–23.
- Zuhra, C.F., Julianti, B.R dan Herlince, S. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavanoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgunus, L, Merr*)*. Jurnal Biologi Sumatera, 7-1

