

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., D. Nurba, W. Antono, dan R. Septiana . 2019. "Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisika-kimia kopi arabika dan kopi robusta". *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*. Vol. 53 (9) : 285–299.
- Astawan, L. dan A. M. Kasih. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Azizah, Z., Misfadhila, S., dan Oktoviani, T. S. 2019. "Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bubuk Kopi Olahan Tradisional Sungai Penuh-Kerinci Dan Teh Kayu Aro Menggunakan Metode DPPH (1 , 1-Difenil-2-Pikrilhidrazil)". *Jurnal Farmasi Higea*. Vol. 11 (2) :105-112.
- Bele, A. A. dan A. Khale. 2011. "An Overview On Thin Layer Chromatography". *International Journal of Pharmaceutical Science and Research*. Vol. 2 (2) : 256 – 267
- Dachriyanus. 2004. *Analisis Struktur Senyawa Organik secara spektroskopi*. Padang : Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Fadri, R. A., K. Sayuti, N. Nazir, dan I. Suliansyah. 2019. "Review Proses Penyangraian Kopi Dan Terbentuknya Akrilamida Yang Berhubungan Dengan Kesehatan". *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*. Vol. 3 (1): 129–145.
- Farhaty, N. dan Muchtaridi. 2016. "Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi : Review". *Farmaka*. Vol. 14 (1) : 214-227.
- Fatoni. 2015. "Analisa Secara Kualitatif dan Kuantitatif Kadar Kafein dalam Kopi Bubuk Lokal yang Beredar di Kota Palembang Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis". *Laporan Penelitian Mandiri*. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Bhakti Pertiwi. Palembang. Hal : 11 – 24.
- Gultom, R. B. J. dan H. S. Siagian 2019. Potensial Farmakologis Tanaman "Gynura" Analisis Fitokimia dan Bioaktivitasnya.
- Hanani, E. 2015. *Analisis Fitokimia*. EGC. Jakarta.
- Harbone, J.B. 2006. *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan..* ITB Press. Bandung.
- Harini, N., R. Marianty dan V. A. Wahyudi. 2019. *Analisa Pangan*. Zifatama Jawara : Sidoarjo.
- Hasanah, M., B. Maharani, dan E. Munarsih. 2017. "Daya antioksidan Esktrak dan Fraksi Daun Kopi Robusta (*Coffea robusta*) terhadap Pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil)". *IJPST*. Vol. 4 (2) : 42-49.
- Hulupi, R. dan E. Martini. 2013. *Pedoman Budidaya dan Pemeliharaan Tanaman Kopi di Kebun Campur*. World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program : Bogor.
- Ismail, B. dan S. S. Nielsen. 2010. "Basic Principles of Chromatography". *Food Analysis*. Vol. 1 (27) : 473 – 498.
- Juliantari, N. P. D., L. P. Wrasati, dan N. M. Wartini. 2018. "Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Canephora*) Pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol Dan Suhu Maserasi Characteristics Of Coffee Grounds Robusta Extract (*Coffea Canephora*) In The Treatment Of Ethanol Solvent Concentration And Macera". Vol. 6 (3): 243–249.

- Jun, M.H.Y., J. X. Fong, dan C.S. Wan. 2003. "Camparison of Antioxidant Activities of Isoflavones Form Kudzu Root (*Pueraria lobata* O)", *Journal Food Science Institute of Technologist*. Vol. 68 (1) : 2117–2122.
- Kristanti, A. N., N. S. Aminah, M. Tanjung, dan B. Kurniadi. 2008. *Buku Ajar Fitokimia*. Airlangga University Press : Surabaya.
- Latief, M., Nazarudin dan Nelson. 2015. "Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun dan Buah Prepat (*Sonneratia alba*) Asal Tanjung Jabung Timur Provinsi Jambi". *Prosiding SEMIRATA 2015 bidang MIPA BKS-PTN Barat*. Universitas Tanjungpura. Pontianak : 112-117.
- Mangiwa, S. dan A. E. Maryuni. 2019. "Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Kopi Sangrai Jenis Arabika (*Coffea arabica*) Asal Wamena dan Moanemani, Papua". *Jurnal Biologi Papua*. Vol. 11 (2) ; 103-109.
- Maslebu, G., S. Trihandaru, dan N. A. Wibowo. 2016. "Kombinasi Teknik Kromatografi Kolom Gravitasi-Spektrofotometer Sederhana Sebagai Pemodelan Kromatografi Cairan Kinerja Tinggi (KCKT)". *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII UKSW*. Universitas Kristen Satya Wicana. Salatiga : 88 – 94.
- Maurya, A., K. Kalani, S. C. Verma, R. Singh, dan A. Srivastava. 2018. "Vacuum Liquid Chromatography : Simple, Efficient, and Versatile Separation". *Organic & Medicinal Chem IJ*. Vol. 7 (2) : 1-6.
- Misfadhila, S., Zulharmita, dan D. H. Siska (2016). *Pembuatan kafein salisilat secara semisintetis dari bubuk kopi olahan tradisional kerinci*. Vol. 8 (2): 175-188.
- Molyneux, P. 2004. "The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity". *Songklanakarinn J. Sci. Technol*. Vol. 26 (2) : 211-21.
- Mpapa, B. L. 2019. *Kopi Saluan : Local Coffee Khas Bungai*. CV Budi Utama : Yogyakarta.
- Mubarak, A., K. D. Croft, C. B. Bondono, dan N. S. Din. 2019. "Comparison of liberica and arabica coffee : chlorogenic acid, caffeine, total phenolic and DPPH radical scavenging activity". *Asian J. Agriculture and Biology*. Vol. 7 (1) : 130 - 36.
- Muflihunna, A. dan L. M. Sarif. 2010. "*Analisis Aktivitas Antioksidan Produk Sirup Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L .) Dengan Metode Dpph*". Vol. 2 (2) : 97–101.
- Mukhriani. 2014. "Esktraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif". *Jurnal Kesehatan*. Vol. 7 (2) : 361-367.
- Nasyanka, A. L., J. Na'imah dan R. Aulia. 2020. *Pengantar Kimia : D3 Farmasi 2020*. Penerbit Qiara Media : Pasuruan.
- Nurzaman, F., J. Djajadisastra, dan B. Elya. 2018. "Identifikasi Kandungan Saponin dalam Ekstrak Kamboja Merah (*Plumeria rubra* L.) dan Daya Surfaktan dalam Sediaan Kosmetik". *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol. 8 (2):85–93.
- Opitz, S. E. W., S. Smrke, B. A. Goodman, M. Keller, S. Schenker dan C. Yeretziyan. 2014. "Antioxidant generation during Coffee roasting : A comparison and interpretation from three complelentary assays". *Foods*. Vol. 3 (1) : 586 – 604.
- Oyeyemi, S. D., P. O. Tedela, dan O. E. Oyedeji. 2017. "Assessment of the

- nutritional potentials of *Theobroma cacao* L. and *Coffea liberica* W. Bull". *Ukrainian Food Journal*. Vol. 6 (2): 258–268.
- Patay, E. B., T. Bencsik, dan N. Papp. 2016. "Pythochemical overview and medicinal importance of Coffea species from the past until now". *Asian Pasific Journal of Tropical Medicine*. Vol. 9 (12) : 1127 – 1135.
- Perdana, B. M., R. Manihuruk, R. Ahsyar, Heriyanti, dan Sutrisno. 2018. "Evaluation of the effect of roasting process on the energy transition and the crystalline structures of Arabica, Robusta, and Liberica coffee from Jambi Indonesia". *IOP Conf. Series : Materials Science and Engineering*. Vol. 345 (1) : 1-11.
- Purnamayanti, N. P. A., I. B. P. Gunadnya, dan G. Arda. 2017. "Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L)". *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. Vol. 5 (2) : 39–48.
- Zhang, Q. W., L. Lin, dan W. Ye. 2018. "Techniques for extraction and isolation of natural products: a comprehensive review". *Chin Med*. Vol. 13 (20).
- Raaman, N. 2006. *Phytochemical Techniques - Google Books*. India : New India Publishing Agency.
- Romadanu, S. H. Rachmawati, S. D. Lestari. 2014. "Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*)". Vol. 3 (1) : 1-7.
- Saidi, N. , Binawati, Ginting. dan M. Murniana. 2018. *Analisis Metabolis Sekunder - Google Books*. Aceh : Syiah Kuala University Press.
- Saifudin, Azis. 2002. *Senyawa Alam Metabolit Sekunder: Teori, Konsep dan Teknik Pemurnian*. Yogyakarta : Deepublish.
- Sastrohamidjojo, H. 2018. *Dasar-dasar Spektroskopi*. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.
- Saw, A. K., W. Yam, K. Wong dan C. Lai. 2015. "A Comparative Study of the Volatile Constituents of Southeast Asian Coffea arabica, Coffea liberica and Coffea robusta Green Benas and their Antioxidant Activities". *Journal of Essential Oil Bearing Plants*. Vol. 18 (1) : 64 – 73.
- Sembiring, T., Dayana, I., Riana, M. 2019. *Alat Penguji Material*. Guepedia : Bogor.
- Sharma, H. 2020. *A Detail Chemistry Coffee and Its Analysis*.
- Smith, B. C. 2011. *Fundamentals of Fourier Transform Infrared Spectroscopy*. CRC Press : London.
- Sugianti, C., N. Pratiwi, D. Suhandy, M. Telaumbanua, S. Waluyo, dan M. Yulia. 2016. "Studi Penggunaan Uv-Vis Spectroscopy Untuk Identifikasi Campuran Kopi Luwak Dengan Kopi Arabika Studies On The Use Of Uv-Vis Spectroscopy For Identification". Vol. 5 (31), 167–176.
- Suhartati, T. 2017. *Dasar-Dasar Spektrofotometri Uv-Vis Dan Spektrometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Anugrah Utama Raharja.
- Sukohar, A., S. Setiawan, F. Wirakusumah, dan H. Sastramihardja. 2011. "Isolasi dan karakterisasi senyawa sitotoksik dan asam klorogenat dari biji kopi robusta lampung". *Jurnal Medika Planta*. Vol. 1(4): 11–25.
- Sunarharum, W. B., K. Febrianto, S. S. Yuwono, dan M. Nur. 2019. *Sains Kopi Indonesia*. UB Press : Malang.
- Thomas E, B., R. Edison, dan D. S. Made. 2016. "Jurusan Budidaya Tanaman Perkebunan dan Pengajar Jurusan Budidaya Pengaruh Suhu dan Lama

- Penyangraian". *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. Vol. 4 (1): 31–40.
- Tjandra, R.F. . Fatimawali, O S. Datu 2020. "Analisis Senyawa Alkaloid dan Uji Daya Hambat Ekstrak Buah Sirih (*Piper betle* L) terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*". *EBiomedik*. Vol. 8(2) : 173–179.
- Verma, R., dan Kumar, L. 2010. "*Characterization of Caffeine Isolated from Camellia Sinensis Leaves*". Vol. 2 (4) :194–198.
- Vignoli J. A., M. C. Viegas, D. G. Bassoli, dan M. T. Benassi. 2014. "Roasting process affects differently the bioactive compounds and the antioxidant activity of Arabica and Robusta coffees". *Food Res*. Vol. 61 : 279-285.
- Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Deepublish : Yogyakarta.
- Youngson, R. 2005. *Antioksidan : Manfaat Vitamin C dan E Bagi Kesehatan*. Arcan : Jakarta.