

DAFTAR PUSTAKA

- Amin I., Lee W. Y. 2005. Effect Of Different Blanching Times On Antioxidant Properties In Selected Cruciferous Vegetables. *Journal Of The Science Of Food and Agricultural*. 85:2314-2320.
- AOAC.2005. Association of Official Analytical Chemists. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemists, Inc
- Azni, N, dan Meilin, A. 2015. Teknologi Penanganan Pascapanen Dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. Standar Nasional Indonesia untuk Kopi Bubuk (SNI 01-3542). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Bhara, L .A.M. 2005. Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histopatologi Hepar Tikus Wistar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- BPS Kab. Tanjung Jabung Barat. 2014. Tanjung Jabung Barat dalam Angka Tahun 2014. Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanjung Jabung Barat.
- Charley, H. dan Weaver, C. 1998. Coffee, Tea, Chocolate and Cocoa Foods. A Scientific Approach Merrice and Inprint of Prentice Hall, New Jersey, USA.
- Clarke, R.J. dan Macrae, R. 1987. *Coffee Technology*. Elsevier Applied Science. London and New York.
- Coffeag. 2001. Frequently Asked Questions about Caffeine. Diakses 26 Maret 2013.
- Daisa . 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Enzim Papain Pada Proses Dekafeinasi Kopi Robusta. *Jurnal Jom Faperta* 4(1).
- Djapiala, Fera Yusniarti. Lita. A. D. Y. Montolalu. Dan Feny Mentang. 2013. Kandungan Total Fenol dalam Rumput Laut (*Caulerpa racemosa*) yang

Berpotensi sebagai Antioksidan. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol 1, No.3

Farhaty, N., dan Muchtaridi, M. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi. Jurnal Farmaka, 14(1), 214–227.

Farmakologi UI, 2002, Farmakologi dan Terapi Edisi 4. Jakarta: Gaya Baru.

Fauziatul. 2014. Pengaruh Ekstrak Buah Nanas Dengan Varietas dan Lama Perendamana Yang Berbeda Terhadap Penurunan Kafein dan Performa pada Biji Kopi Robusta. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro. Semarang.

FDA (*Food Drug Administration*). 2018. *FDA takes step to protect consumers against dietary supplements containing dangerously high levels of extremely concentrated or pure caffeine*. Dilihat 20 Desember 2019, <http://www.fda.gov>.

Febrianti A, Dwiyaniti G, dan Siswaningsih. 2014. Pengaru Suhu dan Lama terhadap Aktivitas Antioksidan dan Total Antosianin Minuman Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). Jurnal Sains dan Teknologi Kimia. 5(2):85-95

Fitri, N. S. 2008. Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh. Skripsi. Universitas Sumatera Utara .

Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A., dan Saurel, R. 2007. Review: Applications of Spray Drying in Microencapsulation of Food Ingredients. *An overview. Food Research International* 40: 1107-1121

Gusfarina, D.S. 2014. Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi.

Hadipernata M, Nugraha S. 2012. Identifikasi fisik, kimia dan mikrobiologi biji kopi luwak sebagai dasaracuan teknologi proses kopi luwak artificial. J Kementen Pertanian.

Harrison, M.J. 1997. Catalytic Mechanism of The Enzyme Papain. Prediction a HybridQuantum Mechanical or Molecular Mechanical Potential. *Journal of AmericanChemical Society* .119:12885 12291.

- Hulupi . 2014. Varietas Kopi Liberika Anjuran Untuk Lahan Gambut. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 26 (1): 1-6.
- Kardinan. 2005. Tanaman Penghasil Minyak Atsiri Komoditas Wangi Penuh. Jakarta Agromedia Pustaka.
- Kementerian Pertanian. 2013. http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/hasil_kom.asp.
- Koswara, S., 2011. Nilai Gizi, Pengawetan dan pengolahan Tahu.<http://www.ebookpangan.com>
- Kusumadjaja, A.P. dan Dewi, R.P. 2005. Determination of Optimum Condition of Papain Enzyme From Papaya Var Java (*Carica papaya*). Indo. J. Chem. 5: 147-151.
- Kyaw.E.M. 2020. Prediction of Caffeine Content in Liberica Coffee Green Bean by NIR Spectroscopy Using Kubelka-Munk Model.Journal of industrial and beverage crops . J. TIDP 7(3), 119-126.
- Marcone, N.F. 2004. Composition and properties of Indonesia palm civet coffee (Kopi Luwak) and Ethiopian civet coffee. Food Research International, 37, 901–912
- Marpaung. R. 2020. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit. Jurnal Media Pertanian, Vol 5 No 1 2020 Hal.15-21.
- Moeksin. 2008. Pengaruh Penambahan Papain Terhadap Kualitas CVO dengan Metode Enzimatis, Sentrifugasi dan Pemanasan. Jurnal Teknik Kimia. 15(1).
- Mulato, S., S. Widyotomo, Misnawi, Sahali, dan E. Suharyanto. 2004. Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. Bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Murthy, P dan Naidu, M. 2011. Improvement of Robusta Coffee Fermentation with Microbial Enzymes. J of Applied Sciences 3 (4): 130-139. ISSN 2079-2077
- Novalinda, D . 2014. Teknologi Pasca Panen Kopi Liberika Tungkal Komposit. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi.

- Oktadina, F.D., Argo B.D, dan Hermanto,M.B. 2013.Pemanfaatan nanas(*Ananas comosus L. Merr*)untuk penurunan kadar kafein dan perbaikan citarasa kopi (*Coffea sp.*)dalam Pembuatan kopi bubuk. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 1(3): 265-273.
- Poedjiadi, A. 2006. Dasar-dasar Biokimia. UI-Press. Jakarta.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2014. Warta Pusat Penelitian Kopidan Kakao Indonesia. Jawa Timur
- Putri. JMA.,Nociantri K.A dan KN. Putra. 2017. Pengaruh Penggunaan Getah Pepaya (*Carica papaya L.*) pada Proses Dekafeinasi Terhadap Penurunan Kadar Kafein Kopi Robusta. Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology) 4(2).
- Putri, W. dan Andi. 2013. Kandungan Kafein Dan Polifenol Pada Biji Kopi Arabika *Coffea Arabica L.* dari Kabupaten Enrekang. Jurnal Alam dan Lingkungan 4: 1-7.
- Rahardjo, Pudji. 2013. Kopi: Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta, cetakan 2, Penerbit . Penebar Swadaya, Jakarta
- Rahayu WP Jenie BSI, Satiawihardja B, Rungkat FZ, Sinarmata J, Sugiyono, Prangdimurti E. 1993. Prosedur sampling dalam pemeriksaan dan pengujian mutu pangan. PAU. Pangan dan Gizi. Bogor Instansi Penerbit. Bogor.
- Ramalakshmi, K. dan Raghavan B. 2000. Caffeine in coffee: It's Removal. Why and How? Critical.Review in Food Science and Nutrition 39; 441-56.
- Ridwansyah, 2003. Medan : Pengolahan Kopi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Fakultas Pertanian.Sumatra Utara. 14-16.
- Saloko .S. 2020. The Effect If Addition Papaya Leaf Extract (*Carica Papaya L*) On Reducing Caffeine Levels In Robusta Coffee. Jurnal International Conference Of Sustainability Agriculture And Biosystem.
- Sani. 2008. Penambahan Natrium Bisulfit pada Kualitas Enzim Papain dari Getah Pepaya Secara MCU. UNESA University press. Surabaya
- Saputra, E., (2008). Kopi. Harmoni, Yogyakarta.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Setyaningsih, Dwi, Anton Appriyanto, Dan Maya Puspita Satii. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor: IPB Press
- Siow, H.-L., & Gan, C.-Y. 2013. Extraction of antioxidative & antihypertensive bioactive
- Srichuwong, S., Sunarti, T.C., Mishima, T., Isono, N. dan Hisamatsu, M. 2005. Starches from different botanical sources I: contribution of amylopectin fine structure to thermal properties and enzyme digestibility. *Carbohydrate Polymers* 60(4): 529-538
- Sudarmadji, S.,dkk, 1984. Prosedur Analisa Untuk Hakanan Dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sukrisno dan Mulato. 2006. Ekstraksi Kafein dari dalam Biji Kopi. *Pelita Perkebunan*. 22 (3):133-141.
- Sulistiyowati dan Sumartona. 2002. Metode Uji Citarasa Kopi. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Veek Voora, Steffany Bermudez, Cristina Larrea 2019. Global Market Report: Coffee. The International Institute for Sustainable Development
- Waluyo, E.A dan Nurlia, A. 2016. Potensi Pengembangan Kopi Liberika (*coffea liberica*) Pola Agroforestry dan Prospek Pemasarannya untuk Mendukung Restorasi Lahan Gambut di Sumatera Selatan. Prosiding Seminar Nasional Lahan Sub Optimal. Balai Penelitian dan Pengembangan Lingkungan Hidup dan Kehutanan . Hal:255-264
- Whitehurst RJ and M.V Oort. 2010. Enzymes In Food Technology. Chicester (UK) : Jhon Wiley & Sons, Ltd.
- Widyotomo, S., Mulato, S., Purwadaria, H.K dan Syarief, A.M. 2009. Karakteristik Proses Dekafeinasi Kopi Robusta dalam Reaktor Kolom Tunggal dengan Pelarut Etil Asetat. *J Pelita Perkebunan* 25: 101-125.

- Widyotomo, S., Purwandaria, H.K dan Ismayadi, C. 2012. Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah Kopi Melalui Pengembangan Proses Fermentasi dan Dekafeinasi. J of InSINAS 2012 : 135-139.
- Wijaya, D.A., Sudarminto, dan S. Yuwono. 2015. Pengaruh lama pengukusan dan konsentrasi etil asetat terhadap karakteristik kopi pada proses dekafeinasi kopi robusta. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3 (4): 1560-1566
- Wilujeng, A. 2013. Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika Dengan Bakteri Asam Laktat Terhadap Mutu Produk. Journal of Chemistry.Unesa
- Winarno, F.G. 1995. Enzim Pangan. Cetakan ke 2. PT. Gramedia.Jakarta..
- Yuliawaty. S.T., dan Susanto, W. H.. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(1): 41-52.