

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1995. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Published by The Association Of Official Analytical Chemist, Inc.
- AAK. 1988. Budidaya tanaman kopi. Yogyakarta (ID).
- Apriyanto A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedemawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisa Pangan. Penerbit PAU IPB. Bogor.
- Bachtiar R. 2011. Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) [Skripsi]. Bogor (ID) : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ballard, T.S.2008. *Optimizing the Extraction of Phenolic Antioxidant Compound from Peanut Skins*. Dissertation, the Faculty of Virginia Polytechnic Institute and State University, Blacksburg, VA.
- Bisset, N. G and Wichtl, M., 2001, *Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals*, 2nd edition., 67-69. Medpharm Scientific Publishers, Germany.
- Brown, G. G., 1978. Unit Operations. Modern Asia Edition. John Wiley and Sons. Inc, Tokyo.
- Buffo RA dan Cardelli-Freire C. 2004. *Coffee flavour: An overview*. Flavour and Fragrance Journal 19: 99–104.
- Ciptadi, W. dan M. Z. Nasution. 1995. Pengolahan Kopi. Kerjasama Dirjen Pendidikan Tinggi DEPDIKBUD dengan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Clarke, R. J. dan R. Marcrae. 1985. *Coffea Volume I: Chemistry*. Elsevier Applied Science Publishers. London.
- Daroini, S. O. 2006. Kajian proses pembuatan teh herbal dari campuran teh hijau (*Camellia sinensis*), rimpang bangle (*Zingiber cassumunar* Roxb) dan daun ceremai (*Phyllanthus acidus* (L) Skeels.). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- De Man, J. M., 1997. Kimia Makanan. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Dian, T.A. 2015. Penggunaan Ekstrak Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Kualitas Minuman Nata de Coco. Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS, Malang.
- Dinas Perkebunan Provinsi Jambi. 2015. Pengolahan dan Pemasaran Perkebunan Kopi Provinsi Jambi. Dinas Perkebunan Provinsi Jambi. Jambi.
- Edria, D. 2010. PENENTUAN Umur Simpan Minuman Fungsional Cinna-Ale Instan Dengan Metode Arrhenius. Skripsi Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Effendi, Usman. 2013. Formulasi dan Optimasi Penilaian Sensorik Minuman Kopi Kayu Manis dengan Metode Respon Permukaan. Universitas Brawijaya: Malang.
- Ervina, M, Nawu Y.E, dan Esar S.Y. 2016. “*Comparison of in vitro antioxidant activity of infusion, extract and fractions of Indonesian Cinnamon (Cinnamomum burmannii) bark.*” International Food Research Journal 23(3): 1346–1350.
- Estiasih dan Sofiah. 2009. Pembuatan Tepung dengan Metode Foam Mat Drying. Universitas Muhamadiyah Malang.
- Fadlan, Hidayat. 2020. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Teh Celup Herbal dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamons lumbini L*). Program Studi Teknik Industri Pertanian, Universitas Serambi Mekkah.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. Jakarta. Gramedia Pustaka Umum.
- Faruqi S. 2013. Penambahan Keraginan terhadap Mutu Sirup Kulit Kayu Manis. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Foust, A. S., 1980. *Principles of Unit Operations*. 2nd edition. John Willey and Sons. New York.
- Gafar, A. Patoni. 2018. Proses Penginstanan Aglomerasi Kering dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko Kimia Kopi Bubuk Robusta (*Coffea Robusta Lindl. Ex De Will*).
- Gharsallaoui A, Roudat G, Chambine O, Volley A, Saurel R. 2007. *Application of spray drying in mincroencapsulation of food ingredients : An overview*. Dalam Food Research International 40, hal 1107-1121.
- Halliwell B. 2007. Oxidative stress and cancer: have we moved forward. *Biochem*.
- Hastuti, A. M. (2014). Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman (*Cinnamomum burmanii*)

(Nees & Th. Nees) Terhadap *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya, Vol. 2 (2): 1-8.

Henderson, S. M and R. L. Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering*. AVI Publishing Company., Incorporate, Westport, Connecticut.

Herlinawati, Lina. 2014. Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Polivinil Pirolidon (PVP) Pada Tablet Effervescent Kopi Robusta (*Coffea robusta Lindl*). Skripsi. Universitas Pasundan: Bandung.

Herold. 2007. Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus* Bl. Miq) yang Didasarkan pada Optimalisasi Aktivitas Antioksidan, Mutu Citarasa, dan Warna. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Houghton PJ dan Raman A. 1998. *Laboratory Handbook for the Fractionation of Natural Extracts*. Chapman and Hall, London.

Indrawarto C, Kamawati E, Munarso, Prastowo SJ, Rubijo B, Siswanto. 2010. Budidaya dan Pasca panen Kopi. Bogor(ID): pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.

Karyadi, E. 1997. Antioksidan: Resep Awet Muda dan Umur Panjang From Uji Aktivitas Antiradikal dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Daun Keladi Tikus (*Thyponium divaricatum* (Linn) Decna), Pharmacon, Vol. 6 : 51-56.

Kholis M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula dalam Pembuatan Kopi Instan Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) dengan Metode Kristalisasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.

Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Lestari, D.E., G. R. Sunaryo, S. Alibasyah, dan S. B Utomo. 2004. Kimia Air Reaktor Riset G.A.Siwabessy. Makalah Penelitian P2TRR dan P2TKN BATAN. Serpong.

Madyawati, L., Fitri, T., Saputra, A. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*. Jambi.

Mardhatilah D. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Jahe dan Rempah pada Pembuatan Sirup Kopi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian STIPER Yogyakarta.

Mawardi, Surip. 2004. Geographic coffees from Indonesia and its potential to support world espresso coffee industry. 39th International Coffee Day Conference. Trieste-Italy.

- Muafi, K. 2004. Produksi asam asetat kasar dari jerami nangka. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Muchtadi T.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Mulyani, S. 2013. Pemanfaatan Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Susu dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale*) dan Kayu Manis. Skripsi. UMS, Solo.
- Najiyati S dan Danarti. 2001. Kopi Budidaya dan penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nasriati. 2006. Analisis Usahatani Kopi Pada Sistem Usahatani Konservasi Lahan Kering Berbasis Tanaman Kopi Di Kabupaten Lampung Barat. Laporan Tahunan BPTP Lampung, Bandar Lampung.
- Nur dan Adijunawa. 1989. Tehnik Pemisahan dalam Analisis Biologis. PAU. Ilmu Hayat. IPB. Bogor.
- Nur Fitriani. U.A. 2021. Formulasi minuman imunomodulator dari biji kakao pilihan klon Sulawesi Barat dengan penambahan kayu manis (*Cinnamomum cassia*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Politeknik Negeri Ujung Pandan, Makassar.
- Nielsen, S. S. 2003. Food Analysis 3rd edition. *Kluwer Academic/Plenum Publisher*. New York, USA.
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Agro Media Pustaka. Jakarta. 240 hlm.
- Prastowo, Bambang., dkk. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Jakarta.
- Pratiwi, I. Y. 2011. Pengaruh Variasi Maltodekstrin terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* Bl.). Skripsi. UAJY, Yogyakarta.
- Purnomo W., Khasanah L.U., Anandito B.K. 2014. Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis* L.F). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol.3(3)
- Rafita. 2015. Kayu Manis, Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi. Penerbit Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rahardian D. 2008. Proses Produksi Kopi Instan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- 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.
- Randi S. 2006. Kebijakan Pengembangan Industri Pengolahan dan Pemasaran Kopi. Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Departemen Pertanian, Jakarta.
- Ravindran, P. N., Nirmal Babu, K and M. Shylaja. 2004. *Cinnamon and Cassia The Genus Cinnamomum: Medicinal and Aromatic Plants* – Industrial Profiles. CRC Press, Washington. D. C, USA.
- Ridwansyah. 2002. Pengolahan Kopi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Rismunandar, Paimin, F.B. 2001. Kayu Manis, Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi. Penerbit Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rizal S, Fibra N, Suharyono dan Meta A.G. 2018. EFEK PENAMBAHAN GLUKOSA DAN EKSTRAK KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK MINUMAN PROBIOTIK KULIT NANAS MADU (*Ananascomosus. L*). Makalah Seminar Nasional LPPM. Dosen dan Alumni Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Lampung.
- Rizka R.P. 2017. Penetapan Kadar Polifenol dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Aneka Sajian Minuman Kopi Menggunakan Metode DPPH. Fakultas Farmasi, Universitas Jember.
- Rohim H. 2015. Formulasi Produk dan Karakteristik Minuman Kopi Telur Instan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Selvi A.T, Joseph, G.S, and Jayaprakarsa, G.K. 2003. *Inhibition of growth and aflatoxin production in Aspergillus flavus by Garcinia indica extract and its antioxidant actifity*. J. Food Microbial 20: 455-460.
- Setianingsih D, Apriyantono A, dan Puspita SA. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Simarmata, C. 2011. Pengaruh Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) dengan Metode Foam Mat Drying. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jambi, Jambi.
- Siswoputranto PS. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Kanasius, Jakarta.
- Smith, A.w. 1985. *Agricultural Practices*. P. 18-23. In: R.J. Clarke & R. Macrae (Eds.). *Coffee Chemistry*. Amsterdam, Elsevier, Applied Science.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudiyarto, Sri Widayanti dan Dya Maretya Kresna. 2012. Perilaku Konsumen Penikmat Kopi Tubruk dan Kopi Instan. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Negeri Jember: Jember.
- Susanto, A. 2011. Pemanfaatan Umbi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*) untuk Minuman Sinbiotik. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional. Surabaya.
- Ulfah, A. F. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Kopi (*Arabica*) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Riau, Riau.
- Varnam HA dan Sutherland JP. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall, London.
- Wachjar A. 1984. Pengantar Budidaya Kopi (ID) : Fakultas Pertanian.
- Wahyuni, F. 2012. Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Sirsak. Artikel Universitas Pasundan, Bandung.
- Wahyunindiani, D, Y., S. Wijana., sucipto. 2015. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan bubuk daun sirsak (*Annona muricata L.*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wang R, Yang B. *Extraction of essential oils from five cinnamon leaves and identification of their volatile compound compositions*. Innov Food Sci and Emerging Technol. 2009;10:289–292.
- Warsono, B.L., Windi, A., Bambang, S.A. 2013. Ekstraksi *cashew nut shell liquid* (CNSL) dari kulit biji mete dengan menggunakan metode pengepresan. Jurnal Teknosains Pangan. Vol.II No.1
- Widowati, W. (2013). Uji fitokimia dan potensi antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). Jurnal Kedokteran Maranatha, 11(1), 23–31.
- Winarno FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yeretzian C, Pascual EC, dan Goodman BA. 2012. *Effect of roasting condition and grinding on free radical contents of coffee beans stored in air*. Food Chemistry 131: 811-816
- Yosua, JR, R, Harianja. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii Blume*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Untuk Meningkatkan Umur Simpan Minuman Kopi. Skripsi Program Studi

Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

- Yulia, A., Rahmi SL. 2011. Studi Pembuatan Minuman Kayu Manis Berkarbonasi Dengan Penambahan Gula Pasir Dan Natrium bikarbonat. Jurnal Penelitian Universitas Jambi.
- Yulia, A., Yernisa, Feni. 2018. Karakteristik Kimia Dan Penerimaan Konsumen Minuman Herbal Teh Hitam Kayu Aro - Kayu Manis Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan*. Universitas Jambi, Jambi.
- Yuliwaty, S. T., & Susanto, W. H. (2014). 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.
- 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), pp. 41-52.
- Zulhamdi, Sumitro. 2018. Minuman Instan Dari Rimpang Bangle (*Zingiber Cassumunar Roxb.*) Dengan Penambahan Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*). Jurnal Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.