

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Lady Yunita Handoyo, D., Gasim Soka, B., Nur Atiqah, S., & Haryanto Susanto, F. (2023). Pengaruh Temperatur Roasting Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre) terhadap Nilai IC 50. *Jurnal Farmasi Ma Chung: Sains Teknologi Dan Klinis Komunitas*, 1(1), 1–7.
- Aldino, R., Widyasanti, A., & Rosalinda, S. (2023). Seminar Nasional LPPM UMMAT Proses Pembuatan Ekstrak Bunga Mawar (*Rosa* sp) Dengan Metode Ultrasonic Assisted Extraction (UAE). *Seminar Nasional Lppm Ummat* , 2(April), 37–41.
- Andriani, M., Permana, G. D. M., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Aktivitas Antiosidan Metode Ultrasonic Assisted Extraction (UAE). *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(3), 330–340.
- Aprilia, F. R., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, M. Y., Camelina, W. D., & Putra, M. R. (2018). Analis Kandungan Kafein Dalam Kopi Tradisional Gayo dan Kopi Lombok Menggunakan HPLC dan Spektrofotometri UV/VIS. *Biotika Jurnal Ilmiah Biologi*, 16(2), 40.
- Arinal Hamni, Gusri Akhyar, Suryadiwansa, , Yanuar Burhanuddin, T. (2013). Potensi Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kopi Lampung. *Jurnal Mechanical*, 4(1).
- Asyikaputri, Devia Ellyna and Rayhan, Hilmy and Ir. Aji Hendra Sarosa, S.T., M.T and Ir. Luthfi Kurnia Dewi, S.T., M. . (2023). Pengaruh Variasi Kadar Air dan Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Daun Jeruk Purut Terhadap Rendemen dan Senyawa Aktif. *Sarjana Thesis, Universitas Brawijaya*.
- Azizah, M., Sutamihardja, R., & Wijaya, N. (2019). Karakteristik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica* L) Terfermentasi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Sains Natural*, 9(1), 37.
- Badan Standarisasi Nasional, B. S. (2020). SNI Produk Kopi Bubuk. In *Perpustakaan.Bsn.Go.Id*.
- Barp, L., Višnjevec, A. M., & Moret, S. (2023). Pressurized Liquid Extraction: A Powerful Tool to Implement Extraction and Purification of Food Contaminants. *Foods*, 12(10), 1–25.
- Bawole, A. S. W., Wewengkang, D. S., & Antasionasti, I. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teripang (*H. atra*) dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Pharmacon*, 10(2), 863.
- BSN. (2008). SNI 01-2907-2008 tentang Biji Kopi. *Standar Nasional Indonesia*, 4.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo Terfermentasi Dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129–138.

- Caracostea. (2020). Determination of Caffeine Content in Arabica and Robusta Green Coffee of Indian Origin. *European Journal of Medicine and Natural Sciences*.
- Clifford, M. (2000). Review: Chlorogenic acids and other cinnamates-nature, occurrence, dietary burden, absorption and metabolism. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 80 (7), 1033–1043.
- Dermawan, S. T., Mega, I. M., & Kusmiyarti, T. B. (2018). Evaluasi Kesesuaian Lahan untuk Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) di Desa Pajahan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan. *E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 7(2), 1–12.
- Dewatisari, W, F., Rumiyantri, L., Rakhmawati, I., Soekarno, J. (2017). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria sp*, Rendemen and Pyhtoschemical Screening using Leaf extract of,. 17(3), 197–202.
- Dey, S., & Rathod, V. K. (2013). Ultrasound assisted extraction of β -carotene from *Spirulina platensis*. *Ultrasonics Sonochemistry*, 20(1), 271–276.
- Dhamayanthie, I. (2022). Analisis Metode Pengurangan Kadar Air pada Biji Kopi. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6, 12056–12065.
- Dong, W., Chen, Q., Wei, C., Hu, R., Long, Y., Zong, Y., & Chu, Z. (2021). Comparison of the effect of extraction methods on the quality of green coffee oil from Arabica coffee beans: Lipid yield, fatty acid composition, bioactive components, and antioxidant activity. *Ultrasonics Sonochemistry*, 74, 105578.
- Ergina, Nuryanti, S., & Pursitasari, P. I. (2014). Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunderpada Daun Palado (*Agave angustifolia*) yang Diekstraksi dengan Pelarut Air dan Etanol. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 165–172.
- Farah, A., and Donangelo, C. M. (2006). Phenolic compounds in coffee. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18 (1), 23–26.
- Farah, A., & Donangelo, C. M. (2006). Phenolic compounds in coffee. In *Brazilian Journal of Plant Physiology* (Vol. 18, Issue 1, pp. 23–36).
- Fauzi, M. N., Santoso, J., & Riyanta, A. B. (2021). Uji Kualitatif dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Buah Maja (*Aegle Marmelos* (L.)Correa) dengan Metode DPPH. *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1), 1–8.
- Fuadi, J., Kesumawati, E., & Hayati, E. (2018). Pengaruh Dosis Kompos Limbah Bubuk Kopi dan Pupuk NPK Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). *Prosiding Biotik*.
- Ghozali, I. (2011). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS* (6th ed.). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gligor Octavia, Simona Clichici, Remus Moldovan, Dana Muntean, Ana-Maria Vlase, Nadă George Cosmin, Ioana Adriana Matei, Gabriela Adriana Filip, L. V., & Crisan, and G. (2023). *The Effect of Extraction Methods on*

Phytochemicals and Biological Activities of Green Coffee Beans Extracts.

- Gunalan, G., Myla, N., & Balabhaskar, R. (2012). In vitro Antioxidant Analysis of Selected Coffee Bean Varieties. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 2012(4), 2126–2132.
- Hanani, E. (2017). *Analisis Fitokimia. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.*
- Handayani, H., & Sriherfyna, F. H. (2016). Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonic Bath (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 262–272.
- Hapsari, A. T., Kunarto, B., & Putri, A. S. (2021). Ekstraksi Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Pada Berbagai Lama Waktu Ultrasound-Assisted Extraction Terhadap Antosianin dan stabilitasnya Selama Pemanasan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology Agricultural Product*, 3(2), 81–91.
- Harbone. (1987). *Metode Fitokimia. Edisi ke2. Padmawinata K, Soediro I, penerjemah. Bandung: Institut Teknologi Bandung. Terjemahan dari: Phytochemical Methods.*
- Herdiani, E. (2018). *Good Agricultural Practies (GAP) Coffe*. Kementrian Pertanian Badan Penyuluhan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian, Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Lembang.
- Hudáková, J., Marcinčáková, D., & Legáth, J. (2016). Study of Antioxidant Effects of Selected Types of Coffee. *Folia Veterinaria*, 60(3), 34–38.
- Hulupi, R., & Martini, E. (2013). Pedoman Budidaya dan Pemeliharaan Tanaman Kopi di Kebun Campur. *Pedoman Budi Daya Dan Pemeliharaan Tanaman Kopi Di Kebun Campur*, 1–72.
- Jabnabillah, F., & Margina, N. (2022). Analisis Korelasi Pearson Dalam Menentukan Hubungan Antara Motivasi Belajar Dengan Kemandirian Belajar Pada Pembelajaran Daring. *Jurnal Sintak*, 1(1), 14–18.
- Junito, Katja, D. G., & Kamu, V. S. (2018). Uji Fitokimia dan Toksisitas dari Ekstrak Daun *Chisocheton* sp. (C.DC) Harms. *Chemistry Progress*, 11(2), 74–80.
- Kahpi, A. (2017). Budidaya dan Produksi Kopi di Sulawesi Bagian Selatan Pada Abad Ke-19. *Journal of Cultural Sciences*, 12 (1), 13–26.
- Kemenkes. (2022). *Kopi dan Kesehatan Mental.*
- Khafid, A., Wiraputra, M. D., Putra, A. C., Khoirunnisa, N., Putri, A. A. K., Suedy, S. W. A., & Nurchayati, Y. (2023). Uji Kualitatif Metabolit Sekunder pada Beberapa Tanaman yang Berkhasiat sebagai Obat Tradisional. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 8(1), 61–70.
- Kiswandono, A. A. (2011). Perbandingan dua ekstraksi yang berbeda pada daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap rendemen ekstrak dan senyawa bioaktif

yang dihasilkan. *Jurnal Sains*, 1(1), 45–51.

Lestari, D. (2016). *Penentuan Kadar Boraks Pada Kurma (Phoenix Dactylifera) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi, Surakarta.*

Lim, T. K. (2012). *Syzygium aqueum. Edible Medicinal And Non Medicinal Plants*, 8(2), 738–742.

Liu, Q., & Yao, H. (2007). Antioxidant activities of barley seeds extracts. *Food Chemistry*, 102(3), 732–737.

Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78.

Mierziak, J., Kostyn, K., Kulma, A. (2014). *Flavonoids as important molecules of plant interactions with the environment. Mol. Basel Switz.* (Vol. 19).

Molyneux. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 50(June 2003), 211–219.

Montavon, P., Mauron, A.-F., and Duruz, E. (2003). Changes in Green Coffee Protein Profiles during Roasting. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51 (8), 2335–2343.

Muharam, F., & Sriwidodo. (2022). Review : Potensi Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Dari Berbagai Aktivitas Farmakologi & Bentuk Sediaan Farmasi. *Medical Sains : Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(3), 395–406.

Mulyana, C., -, R., & Suryaningsih, S. (2013). Pengaruh Pemberian Infusa Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.) Terhadap Kadar Trigliserida Serum Darah Kambing Kacang Jantan Lokal. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2), 31–37.

Nakatani, N., Kayano, S., Kikuzaki, H., Sumino, K., & Katagiri, K., and Mitani, T. (2000). Identification, Quantitative Determination, and Antioxidative Activities of Chlorogenic Acid Isomers in Prune (*Prunus domestica* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48 (11), 5512–5516.

Nasution, P. A., Batubara, R., & Surjanto. (2015). Tingkat Kekuatan Antioksidan dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Teh Daun Gaharu (*Aquilaria malaccensis* Lamk) Berdasarkan Pohon Induksi dan Non-Induksi. *Peronema - Forest Science Journal.*, 4(1), 10–18.

Natalia, G., Joaquim, de D., Sunardi, & Hastuti, S. (2023). Pengaruh Metode Roasting dari Beberapa Perbandingan Biji Kopi (*Coffee Sp*) Arabika dan Robusta Terhadap Karakteristik Organoleptik Seduhan. *Agroforetech*, 1, 548–561.

Pathak, L., Agrawal, Y., & Dhir, A. (2013). Natural polyphenols in the management

- of major depression. In *Expert Opinion on Investigational Drugs* (Vol. 22, Issue 7, pp. 863–880).
- Percival. (1996). Steam processed broccoli (*Brassica oleracea*) has higher antioxidant activity in chemical and cellular assay systems. *Clinical Nutrition Insights Advanced Nutrition Publications*, 114, 263–219.
- Permana, S. N., Fakih, T. M., & Soewondo, B. P. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Kopi Robusta Gunung Tilu dan Lampung. *Bandung Conference Series: Pharmacy*, 375–379.
- Prakash, A., Rigelhof, F., and Miller, E. (2001). *Antioxidant Activity: Medallion Laboratories. Analytical Progress*, 19 (2), 1–4.
- Prasetyo, A. H., Sukatiningsih, & Windrati, W. S. (2015). Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi, Kajian jenis kopi dan lama maserasi. *Teknologi Hasil Pertanian*, 10(10), 1–5.
- Pratiwi, A. ., Yusran, & Islawati. (2023). Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(August 2022), 66–74.
- Priyanto, D. A. M., Hintono, A., & Dwiloka, B. (2022). Perbedaan Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Produk Kopi Rempah dari Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(4), 179–184.
- Putriantari, M., & Santosa, E. (2014). Pertumbuhan dan Kadar Alkaloid Tanaman Leunca (*Solanum americanum* Miller) pada Beberapa Dosis Nitrogen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 5 (3), 175–182.
- Rahayu, N. dan. (2014). *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen. Infra Pustaka. Depok*.
- Rahmadani, W., Gabrienda, G., & Yanuarti, M. (2022). Petik Merah Di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang. *Jurnal Riset Rimpun Ilmu Tanaman*, 1(1), 1–11.
- Randriani, E., & Dani. (2018). Pengenalan Varietas Unggul Kopi. In *Analytical Biochemistry* (2018th ed., Vol. 11, Issue 1).
- Razali, N.M., Y. B. W. (2011). Power Comparision of Shapiro-Wilk, KolmogorovSmirnov, Lilliefors, and Anderson-Darling tests. *Journal of Statistical Modeling and Analytics*, 2(1), 21–33.
- RI, D. K. (2008). *Farmakope Herbal Indonesia* (1st ed.). Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Direktorat Pengawas Obat Tradisional.
- Ridwansyah. (2003). *Pengolahan kopi. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan*.
- Rija'i, H.R., Fakhrudin, N., and Wahyuono, S. (2019). Isolation and identification

of DPPH radical (2,2-diphenyl-1-pikrylhydrazyl) scavenging active compound in ethyl acetat fraction of Piper acre Blume. *Trad. Med. J.*, 24 (3), 204–209. issn-e: 2406-9086.

- Rohmah, S.A.A, Afidatul.M dan Rahmah. D.M. (2021). Validasi Metode Penetapan Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Sari Kedelai di Beberapa Kecamatan di Kabupaten Tulungagung Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3 (2).
- Rompas, R. H. (2012). Isolasi dan identifikasi flavonoid dalam daun lamun (Sringodium Isoetifolium). *Pharmacon*, 1(2), 59–62.
- Rouessac Francis, R. A. (2007). *Chemical analysis modern instrumentation methods and techniques second edition*.
- Ruddat Ilaina Rahmah, Nur Anggreini Dwi Sasangka, & Dian Marlina. (2023). Perbandingan Kadar Dan Uji Mutu Fisik Injeksi Dexamethasone Sodium Phosphate Sebelum Dan Sesudah Masa Kadaluarsa Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 9(2), 136–148.
- Sayakti, P. I., Anisa, N., & Ramadhan, H. (2022). Antioxidant activity of methanol extract of cassava leaves (Manihot esculenta Crantz) using CUPRAC method. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 97–106.
- Scalbert, A., & Williamson, G. (2000). Dietary intake and bioavailability of polyphenols. *Journal of Nutrition*, 130(8 SUPPL.).
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y., & Dotulong, V. (2020). The rendement of boiled water extract of mature leaves of mangrove Sonneratia alba. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1), 9.
- Shahidi, F., & Zhong, Y. (2015). Measurement of antioxidant activity. In *Journal of Functional Foods* (Vol. 18, pp. 757–781). Elsevier Ltd.
- Sri Irianty, R. and Yenti, S. R. (2014). ‘Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air Terhadap Kadar Tanin Pada Sokletasi Daun Gambir (Uncaria gambir Roxb)’, *Sagu*, Pp., 1–7.
- Surya, R. P. A., & Luhurningtyas, F. P. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% dan 96% Buah Parijoto Asal Bandungan dan Profil Kromatografinya. *Pharmaceutical and Biomedical Sciences Journal*, 3(1), 39–44.
- Tawakal, A. (2022). Development of Coffee Production in Kepahiang. *Jurnal Fokus Manajemen*, 2(2).
- Tetha. D.A, R. D. S. . (2016). *Pebandingan Metode Analisa Kadar Besi antara Serimetri dan Spektrofotometer UV-Vis dengan Pengompleks 1,10-Fenantrolin*, Akta Kimindo. 1 (1).
- Tetti, M. (2014). *Ekstraksi, Pemisahan Senyawa , dan Identifikasi Senyawa Aktif*. *Jurnal Kesehatan*, 7. 7 (2), 361-367.

- Tiwari, P., Kumar, B., Mandeep, K., Kaur, G., & Kaur, H. (2011). Phytochemical screening and Extraction: A Review. *Internationale Pharmaceutica Sciencia*, 1(1), 98–106.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Gabriel, J. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). *Universitas Indonesia*, 2.
- Utami, N. F., N., N., S., M., T., T., & S., M. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Dari Biji Kopi Robusta (*Coffe canephora* P.) Berdasarkan Perbedaan Ekologi Dataran Tinggi di Pulau Jawa. *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 67–72.
- Utami, Y. P., Imrawati, & Barrang, J. A. (2019). Studi Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Biji Kopi Arabika (*Coffea arabika* L.) Dengan Metode DPPH. *Jurnal FARBAL*, 7(1), 19–28.
- Wang, K. (2006). *Agrobacterium protocols* (2nd ed.). Humana press inc.
- Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. (2018). Uji Karakteristik Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre) Dari Bogor, Bandung Garut Dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 59–66.
- Wijngaard, H., Hossain, M. B., Rai, D. K., & Brunton, N. (2012). *Techniques to Extract Bioactive Compounds From Food by Product of plant Origin. Dalam : Food research International*.
- Yuliantari, N.W.A., I. W. R. W. dan, & Permana., I. D. G. M. (2017). Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan daun sirsak (*Annona muricata* L.) menggunakan ultrasonik. *Scientific Journal of Food Technology*, 4(1), 35–42.
- Zahar, N. A., Hanun, N. Z., Yulistiani, F., & Heriyanto. (2021). Studi Literatur Implementasi Metode Microwave Assisted Extraction (MAE) untuk Ekstraksi Fenol dengan Pelarut Etanol. *Fluida*, 14(2), 80–87.
- Zou TB, En-Qin Xia, Tai-Ping He, Ming-Yuan Huang, Qing Jia, and H.-W. L. (2014). *Ultrasound Assisted Extraction of Manganiferin from Mango Leaves Using Response Surface Methodology. Molecules*, 1411–1421.