

DAFTAR PUSTAKA

- Adepoju, A. F., Adenuga O.O., Mapayi E.F., & O.O., O. 2017. Coffee: Botany, Distribution, Diversity, Chemical Composition And Its Management. *Journal Of Agriculture And Veterinary Science (Iosr-Javs)*, 10(7), 57–62.
- Abubakar, Y., Sabariana, S., Hasni, D. 2021. Sensory Characteristic Of Espresso Coffee Prepared From Gayo Arabica Coffee Roasted At Various Times And Temperatures. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 667
- Adib, P., Yuwana, & Pranata, A. 2018. Pengaruh Variasi Suhu Dan Masa Sangrai Biji Salak Terhadap Mutu Fisik Dan Organoleptik Kopi Biji Salak. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*, 504–518.
- Akib, N. I., Baane, W., & Fristiohady, A. 2016. Formulation Of Herbal Hard Candy Contains Red Ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Extract. *Jf Fik Unam*, 4(1), 1–8.
- Alpandi., Tamrin., Hermanto. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis terhadap Karakteristik Organoleptik, Fisikokimia, dan Aktivitas Antioksidan Cokelat Batang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(4).
- Annisaurrohmah, D. 2014. Keanekaragaman Kultivar Salak Pondoh Di Banjarnegara. *Biosfera*, 3(2), 71–83.
- Andriani, D., Murtisiwi, L. 2018. Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) dengan Spektrofotometri UV Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1).
- Andriyanto, A., Andriani, M. A. ., & Esti, W. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan Dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 13–20.
- Angkow, J., Robot, F., & Onibala, F. 2014. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Gastritis Di Wilayah Kerja Puskesmas Bahu Kota Manado. *Jurnal Keperawatan UNSRAT*, 2(2), 111136.
- Anindita, F., Bahri, S., Hardi, J. 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Glukomanan dari Tepung Biji Salak. *KOVALEN Jurnal Riset Kimia*, 2(2).

- Ashwani, Y., Yadav, P., Sahu, S., Maurya, S., Yadav, T. 2021. A Review on Cinnamon species. *International Journal of Creative Research Thoughts (IJCRT)*, 9(1), 2226–2232.
- Association Of Official Analysis Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists*. Washington: AOAC Inc.
- Awanis, M. A. & Mutmainnah, A. A., 2016. Uji Anti Bakteri Ekstrak Oleoresin Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrub*) Terhadap Bakteri *Streptococcus pyogenes*. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 3(1).
- Ariel. 2012. *Kandungan Gizi Biji Salak (Salacca edulis) Ditelaah dari Berbagai Metode Pelunakan Biji*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Arwangga, A. F., Asih, I. A., & Sudiarta, I. W. 2016. Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Kimia*, 10(1), 110-114.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Produksi Tanaman Buah-Buahan*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Bubuk Rempah-Rempah (SNI 01-3709-1995)*. BSN, Jakarta.
- Belitz, H. D., Grosch, W., and Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry*. 4th ed. Berlin: Springer.
- Bicho, N. C., Leitão, A. E., Ramalho, J. C., Lidon, F. C. 2012. Use of Color Parameter for Roasted Coffee Assessment. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos*, 32(3), 436–442.
- Chaugule, A., Patil, H., Pagariya, S., Ingle, P. 2019. Extraction of Caffeine. *International Journal of Advanced Research in Chemical Science*, 6(9), 11–19.
- Christie, C. D. Y. & Lestari, N. A. 2020. Identifikasi Morfologi Dan Kekerabatan Salak Di Jawa Timur. *Jurnal Viabel Pertanian*, 14(2), pp. 26-33.
- Depaula, J., & Farah, A. 2019. Caffeine Consumption Through Coffee: Content In The Beverage, Metabolism, Health Benefits And Risks. *Beverages*, 5(2).
- Dhurhanian, C. E. & Novianto, A. 2018. Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2).

- El Sadek, M. F., Almajwal, A. M., Abulmeaty, M. M. A. 2016. Antioxidant Effects Of Ginger, Cinnamon And Combination On Streptozotocin-Induced Hyperglycemia Associated Oxidative Stress In Rats. *Progress in Nutrition*, 18(4), 421–428.
- Ennis, D. 2014. The Effects Of Caffeine On Health: The Benefits Outweigh The Risks. *Perspectives*, 6(1), 2.
- Fajriana, N. H., Fajriati, I., 2018. Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) pada Variasi Temperatur Sangrai Secara Spektrofotometri Ultra Violet. *Analit: Analytical And Environmental Chemistry*, 3(02), 148–162.
- Fredholm Bb, Yang J, Wang Y. 2017. Low, But Not High, Dose Caffeine Is A Readily Available Probe For Adenosine Actions. *Mol Aspects Med*. 55:20-25.
- Frezzini, M. A., Castellai, F., Francesco, N. D., Ristorini, M., dan Canepari, S. 2019. Application Of DPPH Assay For Assesment Of Particulate Matter Reducing Properties. *Atmosphere*, 10 (816): 1-14.
- Gelgel, K. D., Yusa, N. M. & Permana, D. G. M., 2016. Kajian Pengaruh Jenis Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Dan Waktu Pengeringan Daun Terhadap Kapasitas Antioksidan Serta Sensoris Wedang Uwuh. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2).
- Gonzalez De Mejia E, Ramirez-Mares Mv. 2014. Impact Of Caffeine And Coffee On Our Health. *Trends Endocrinol Metab* (10):489-92
- Harsono. 2020. Etnobotani Jenis Salak Dalam Marga Salacca (*Arecaceae*) Di Indonesia. *Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu Universitas Asahan, September*, 1063–1067.
- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. 2014. Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang Dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3), 362–369.
- Heckman, M. A., Weil, J., & de Mejia, E. G. 2010. Caffeine (1, 3, 7-trimethylxanthine) in foods: A comprehensive review on consumption, functionality, safety, and regulatory matters. *Journal of Food Science*, 75(3).
- Herawati, I. E. & Saptarini, N. M., 2019. Studi Fitokimia pada Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe Var. Sunti Val). *Jurnal Farmasetika*, 4(1).

- Indriani, N. P. V., Ina, P. T. & Wisaniyasa, N. W., 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Celup Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), pp. 200-211.
- International Coffee Organization. 2021. World Coffee Consumption.
- Indrayati, F., Utami, R., & Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia Rotunda*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna Dan Ph Fillet Ikan Patin Yang Disimpan Pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 41-48.
- Julizan, N., Maemunah, S., Dwiyantri, D., Anshori, J. A. 2019. Validasi Penentuan Aktifitas Antioksidan Dengan Metode Dpph. *KANDAGA*, 1(1).
- Khasanah, L. U., Utami, R., Kawiji & Manuhara, G. J., 2021. Characterization Of Cinnamon Bark (*Cinnamomum burmannii*) Hydrosol In Variations Opening Valve Of Pilot Plan-Scale Steam Distillation. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1).
- Koshima, Y., Kitamura, Y., Islam, M. Z., Kokawa, M. 2020. Quantitative and Qualitative Evaluation of Fatty Acids in Coffee Oil and Coffee Residue. *Food Science and Technology Research*, 26(4), 545–552.
- Kristanto, B., Diyono. 2021. Hubungan Kebiasaan Mengonsumsi Kopi dengan Kejadian Hipertensi. *KOSALA: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 9(2).
- Lawless, H.T., Heymann, H. 2010. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. New York: Springer.
- Lisko, J. G., Lee, G. E., Kimbrell, J. B., Rybak, M. E., Valentin-Blasini, L., & Watson, C. H. (2017). Caffeine Concentrations In Coffee, Tea, Chocolate, And Energy Drink Flavored E-Liquids. *Nicotine & Tobacco Research*, 19(4), 484–492.
- Lestari, D., Kadirman, K., Patang, P. 2018. Substitusi Bubuk Biji Salak Dan Bubuk Kopi Arabika Dalam Pembuatan Bubuk Kopi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 15.
- Marpaung, R., & Lutvia, L. 2020. Pengaruh Lama Penyangraian Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Jurnal Media Pertanian*, 5(1), 15.
- Muflihah, Y. M., & Buchari, D. 2013. Penyiapan Material Acuan Untuk Penentuan Trigonelline Dalam Biji Kopi Hijau Menggunakan HPTLC. *Jurnal ILMU DASAR*, 14(1), 53–57.

- Muhammad, D. R. A., Dewettinck, K. 2017. Cinnamon And Its Derivatives As Potential Ingredient In Functional Food—A Review. *International Journal Of Food Properties*, 20(2), 2237–2263.
- Münchow, M., Alstrup, J., Steen, I., Giacalone, D. 2020. Roasting Conditions And Coffee Flavor: A Multi-Study Empirical Investigation. *Beverages*, 6(2), 1–14. Mishra, N., & Srivastava, R. (2020). *Therapeutic And Pharmaceutical Potential Of Cinnamon*. July, 124–136.
- Muzaifa., Hasni., Febriani., Patria., Bakar, A. 2019. Chemical Composition Of Green And Roasted Coffee Bean Of Gayo Arabica Civet Coffee (Kopi Luwak). Banda Aceh: IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science.
- Nichmah, L., Yuwanti, S., & Suwasono, S. 2019. Kopi Kayu Manis Celup dengan Variasi Tingkat Penyangraian Kopi dan Konsentrasi Bubuk Kayu Manis. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(2), 50-55.
- Paroza, Z., & Deynilisa, S. 2021. Perbandingan Mengkonsumsi Kopi Arabika Dan Kopi Robusta Terhadap pH Saliva. *Jurnal Kesehatan Gigi Dan Mulut (JKGM)*, 3(1), 35–38.
- Pebiningrum, A., Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) Dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Kombucha Jahe. *JFLS*, 1(2), pp. 33-42.
- Poisson, L.; Blank, I.; Dunkel, A.; Hofmann, T. 2017. The Chemistry of Roasting—Decoding Flavor Formation. In *The Craft and Science of Coffee*; Elsevier: Amsterdam, The Netherlands, pp. 273–309.
- Prayogo, K., Wulandari, W., Suhartatik, N. 2016. Pembuatan Kopi Biji Salak (*Salacca Zalacca*) Dengan Variasi Lama Penyangraian Dan Penambahan Bubuk Jahe. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 1(2), 69–78.
- Rahmawati, R., Daniyati, D. 2016. Hubungan Kebiasaan Minum Kopi Terhadap Tingkat Hipertensi. *Journal Of Ners Community*, 7(2), 149–161.
- Rahayu, M. P., Inanda, L. V. 2015. Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Etil Asetat dan Fraksi Dichloromethan-Etil Asetat Kulit Batang Mundu (*Garcinia dulcis*. Kurz). *BIOMEDIKA*, 8(2).
- Rahayu, W. M., Sulistiawati, E. 2018. Evaluasi Komposisi Gizi Dan Sifat Antioksidatif Kedelai Hitam Mallika (*Glycine max*) Akibat Penyangraian. *Agroindustrial Technology Journal* 02, 2(1), 82-90.
- Rao, P. V., & Gan, S. H. 2014. Cinnamon: A Multifaceted Medicinal Plant. *Evidence-Based Complementary And Alternative Medicine*.

- Rasool, N., Saeed, Z., Pervaiz, M., Ali, F., Younas, U., Bashir, R., Bukhari, S. M., Mahmood khan, R. R., Jelani, S., Sikandar, R. 2022. Evaluation of Essential Oil Extracted From Ginger, Cinnamon And Lemon For Therapeutic And Biological Activities. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 44, 2022.
- Rumayati, Idiawati, N., Destiarti, L. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Toksisitas dari Ekstrak Daun dan Batang Lakum (*Cayratia trifolia* (L.) Domin). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 3(3), 30–35.
- Sakinah, N., Rialita, T., Subroto, E., Pangan, J. T., Teknologi, F., Pertanian, I., Padjadjaran, U. 2021. Kajian Interaksi Berbagai Kombinasi Minyak Atsiri Terhadap Mikroorganisme Perusak Pangan : Studi Kepustakaan. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(4), 4180–4191.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., Setyawan, B. 2020. Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan Dan Citarasa Kopi Robusta Dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 2(5).
- Saloko, S., Sulastri, Y., Murad, Rinjani, M. A. 2019. The Effects Of Temperature And Roasting Time On The Quality Of Ground Robusta Coffee (*Coffea robusta*) Using Gene Café Roaster. *AIP Conference Proceedings*, 2199
- Samoggia A, Riedel B. 2019. Consumers' Perceptions of Coffee Health Benefits and Motives for Coffee Consumption and Purchasing. *Nutrients*, 11(3): 653.
- Santoso. 2019. Warta Pertanian Menuju Kedaulatan Pangan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Sari, P., Pratama, M. N., Jayus, J., Jember, U. 2015. Formulasi Bubuk Effervescent Sarang Semut (*Myrmecodia platyrea*) yang Diperkaya Jahe, Kayu Manis dan Secang Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2), 123–132.
- Setiawan, F., Yunita, O., Kurniawan, A. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) Menggunakan Metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2).
- Shan, O. E., Zzaman, W., Yang, T. A. 2016. Impact Of Different Temperature-Time Profiles During Superheated Steam Roasting On Some Physical Changes Of Robusta Coffee. *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science*, 39(3), 311–320.
- Sheilaadji, M. U., Listiawan, M. & Ervianti, E., 2019. Hubungan Kadar Antioksidan Superoxide Dismutase (SOD) dengan Indeks Bakterial (IB)

pada Pasien Kusta Baru Tipe Multibasiler (MB) tanpa Reaksi. *Periodical of Dermatology and Venereology*, 31(3).

- Shobur, F., Hersoelistyorini, W., Syadi, Y. K., 2021. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1).
- Silva, J. P., Mendez, G. L., Lombana, J., Marrugo, D. G., Turizo, R. C. (2018). Physicochemical Characterization of Spent Coffee Ground (*Coffea arabica* L) and its Antioxidant Evaluation. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 16, 220-225.
- Sukweenadhi, J., Yunita, O., Setiawan, F., Kartini., Siagian, M. T., Danduru, A. P., Avanti, C. 2020. Antioxidant Activity Screening Of Seven Indonesian Herbal Extract. *Journal of Biological Diversity*, 21(5).
- Suwiyarsa, I. N., Nuryanti, S., Hamzah, B. 2018. Analisis Kadar Kafein dalam Kopi Bubuk Lokal yang Beredar di Kota Palu. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(4), 189-192.
- Specialty Coffee Association of America (SCAA). 2022. *SCAA Protocol: Cupping Specialty Coffee*. USA: SCAA
- Srikandi, S., Humaeroh, M., Sutamihardja, R. 2020. Kandungan Gingerol Dan Shogaol Dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe) Dengan Metode Maserasi Bertingkat. *Al-Kimiya*, 7(2), 75–81.
- Sukriyadi, A. A., Husain, D. R., Latunra, A. I., Iqraini, N., Wardhani, R. 2021. Fermentation Of Arabica Coffee Seeds (*Coffea arabica*) Using Probiotic Bacteria From Domestic Chickens *Gallus Domesticus*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(3).
- Tampubolon, R. 2022. Pengaruh Perbandingan Bubuk Jahe dan Cengkeh serta Lama Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Herbal Instant. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2(April), 137–144.
- Tarigan, E. B. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah, Serta Lama Fermentasi Dan Penyangraian Biji Terhadap Karakter Fisikokimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 4(3).
- Tarigan, E. B., Wardiana, E., Hilmi, Y. S., Komarudin, N. A. 2022. The Changes In Chemical Properties Of Coffee During Roasting: A Review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 974(1).
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., Jonathan, J. G. 2018. *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung*

(*Mimusops elengi* L). Yogyakarta, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”.

- Urbańska, B., Kowalska, H., Kowalska, J., Tuba, M. 2020. Influence Of Roasting Process on Changes in Content of Selected Mineral Compounds in Chocolates Obtained from Beans from Different Regions of the World. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych*, 597, 31–40.
- Valentin, G. F., Suhaidi, I., Yusraini, E. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah dan Sari Jeruk Nipis terhadap Mutu Minuman Sari Melon. *Rekayasa Pangan Dan Peternakan*, 6(3), 426–433.
- Vangalapati, M., Satya, N. S., Prakash, D. V. S., Avanigadda, S. 2012. A Review on Pharmacological Activities and Clinical Effects Of Cinnamon Species. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 3(1), pp. 653-663.
- Wang, N. 2012. Physicochemical Changes of Coffee Beans During Roasting. *Thesis*. University of Guelph.
- Wang, R., Xue, J., Meng, L., Lee, J. W., Zhao, Z., Sun, P., Cai, L., Huang, T., Wang, Z., Wang, Z. K., Duan, Y., Yang, J. L., Tan, S., Yuan, Y., Huang, Y., Yang, Y. 2019. Caffeine Improves the Performance and Thermal Stability of Perovskite Solar Cells. *Joule*, 3(6), 1464–1477.
- Wei, F., Tanokura, M. 2015. Chemical Changes In The Components Of Coffee Beans During Roasting. *Coffee In Health And Disease Prevention*, 83-91.
- Wijayanti, I. I., Budiharjo, A., Pangastuti, A., Prihapsara, F., & Artanti, A. N. 2018. Total Phenolic Content And Antioxidant Activity Of Ginger Extract And SNEDDS With Eel Fish Bone Oil (*Anguilla* spp.). *Nusantra Bioscience*, 10(3), 164-169.
- Zaini NAM, Osman A, Hamid A. A, Ebrahimpour A, Saari N. 2013. Purification And Characterization Of Membrane-Bound Polyphenoloxidase (MPPO) From Snake Fruit (*Salacca zalacca*) Gaertn. Voss. *Food Chem*; 136(2): 407-414.