

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhikari, J., E. Chambers IV, dan K. Koppel. 2019. Impact of Consumption Temperature on Sensory Properties of Hot Brewed Coffee. *Food Research International* 115: 95—104.
- Adiari, Ni Wayan Lisa, I. B. A. Yogeswara, dan I. M. W. A. Putra. 2017. Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Tepung Okara Dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) Sebagai Makanan Selingan Bagi Remaja Obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia* 6 (1): 51—57.
- Afriliana, Asmak. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Deepublish.
- Agustina, Titin. 2014. Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan dan Dampaknya Pada Kesehatan. *Jurnal Teknobuga* 1 (1): 53—65.
- Agustini, Diatari. 2020. Minuman Fungsional dari Kombinasi Kopi Hijau Robusta (*Coffea canephora*), Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) dan Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia* Jack). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Amanatie dan Eddy Sulistyowati. 2015. Structure Elucidation of the Leaf of *Tithonia diversifolia* (Hemsl) Gray. *Jurnal Sains dan Matematika* 23 (4): 101—106.
- Amanto, Bambang Sigit, Siswanti, dan Angga Atmaja. 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma Heyneana* Valetton dan van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8 (2): 107—114.
- Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar, Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anonim. 1995. *SNI 01-3709-2004 Tentang Rempah-Rempah Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional. Dalam [https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/1566\\_](https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/1566_)
- Anonim. 1996. *SNI 01-4320-1996 Tentang Serbuk Minuman Tradisional*. Badan Standardisasi Nasional. Dalam [https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/1767\\_](https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/1767_)

- Anonim. 2004. *SNI 01-3542-2004 Tentang Kopi Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional. Dalam <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/2750>.
- Anonim. 2006. *Petunjuk Pegujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standardisasi Nasional. Dalam <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/3138>
- Anonim. 2013. Pengolahan Rempah-Rempah. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-REMPAH-REMPAH.pdf>. Diakses pada 10 November 2020 pukul 22.12 WIB.
- Anonim. 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Formularium Obat Herbal Asli Indonesia*. Dalam <http://www.bphn.go.id/data/documents/16pmkes006.pdf>. Diakses pada 25 November 2020 pukul 22.43 WIB.
- Anonim. 2018. *Outlook Kopi*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jendral - Kementrian Pertanian.
- Anonim1. 2019. Coffee Standards. Dalam <https://sca.coffee/research/coffee-standards>. Diakses pada 16 November 2019 pukul 21.35 WIB.
- Anonim2. 2019. *Standar Operasional Prosedur Budidaya Purwoceng (Pimpinella pruatjan Molkenb.)*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik.
- Anonim. 2020. *Statistik Perkebunan Indonesia 2018 — 2020*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Anonim2. 2020. Coffee Standards. <https://sca.coffee/research/coffee-standards>. Diakses pada 7 Januari 2021 pukul 16.43 WIB.
- Anwar, Khoerul dan Liling Triyasmono. 2016. Kandungan Total Fenolik, Total Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Pharmascience* 3 (1): 83—92.
- Apandi, Ilham., F. Restuhadi, dan Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt di Kalangan Mahasiswa Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Jom Faperta* 3 (1): 1—16.

- Apriani, Fitria Ulfah., R. Efendi, dan E. Rossi. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Kopi (Arabica) Instan dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis. *JOM FAPERTA UR* 3 (2): 1—11.
- Arwangga, Aryanu Fahmi., Ida Ayu Raka Astiti Asih, dan I Wayan Sudiarta. 2016. Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Di Desa Sesaot Narmada Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kimia* 10 (1): 110—114.
- Asiah, Nurul, Feny Septiyana, Uji Saptono, Laras Cempaka, dan Dessy Agustina Sari. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Jurnal Barometer* 2 (2): 52—56.
- Banurea, Khairul Rizaldi. 2018. Formulasi dan Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Hijau Sebagai Minuman Kesehatan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Babova, Oxana, Andrea Occhipinti, Massimo E. Maffei. 2016. Chemical Partitioning and Antioxidant Capacity of Green Coffee (*Coffea Arabica* and *Coffea Canephora*) of Different Geographical Origin. *Journal Phytochemistry* 123: 33—39.
- Bauer, Deborah, Joel Abreu, Nathália Jordão, Jeane Santos da Rosa, Otniel Freitas-Silva dan Anderson Teodoro. 2018. Effect of Roasting Levels and Drying Process of *Coffea canephora* on the Quality of Bioactive Compounds and Cytotoxicity. *International Journal of Molecular Sciences* 19: 1—19.
- Budiarti, R., Ratna Djamil, dan Shirley Kumala. 2013. Parameter Farmakognisi dan Uji Aktivitas Antibakteri Dari Ekstrak Buah Kapulaga (*Amomum cardamomum* Willd.) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. *Seminar Nasional LUSTRUM X Fakultas Farmasi*. Jakarta 28—29 Juni 2013.
- Chahal, K. K., Urvashi Bhardwaj, Sonia Kaushal, and Amanpal Kaur Sandhu. 2015. Chemical Composition, and Biological Properties of *Chrysopogon zizanioides* (L.) Roberty syn. *Vetiveria zizanioides* (L.) Nash- A Review. *Indian Journal of Natural Products and Resources* 6 (4): 251—260.

- Chandrasekara, Anoma dan Fereidoon Shahidi. 2018. Herbal Beverages: Bioactive Compounds And Their Role In Disease Riskreduction - A Review. *Journal of Traditional and Complementary Medicine* 8: 451—458.
- Dalimartha, Setiawan. 2008. *1001 Resep Herbal*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Darwati, Ireng dan Ika Roostika. 2006. Status Penelitian Purwoceng (*Pimpinella alpina* Molk.) di Indonesia. *Buletinn Plasma Nutfah* 12 (1): 9—15.
- Delgado, G. T. C., Wirla Maria da Silva Cunha Tamashiro, Mário Roberto Maróstica Junior, dan Glaucia Maria Pastore. 2013. Yacon (*Smallanthus sonchifolius*): A Functional Food. *Journal Plant Foods Hum Nutr* 68: 222—228.
- Djajal, Rosyidi dan Radiati Lilik Eka. 2018. Antibacterial Activity Of Green Coffee Bean Extract Against *Staphylococcus aureus* And *Salmonella enteridis*. *Biotika* 1(20): 12—16.
- Djauhariya, Endjo, Mono Rahardjo, dan Ma'mun. 2006. Karakterisasi Morfologi dan Mutu Buah Mengkudu. *Jurnal Buletin Plsma Nutfah* 12 (1):1—8.
- Durak, Agata, Urszula Gawlik-Dziki, dan Iwona Kowalska. 2017. Evaluation of Interactions Between Coffee and Cardamom, Their Type, and Strength in Relation Tointeractions in a Model System. *Journal Of Food* 15 (2): 266–276.
- Edvan, Bukhori Thomas, Rachmad Edison, dan Made Same. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan* 4 (1): 31—40.
- Evizal, Rusdi. 2013. *Tanaman Rempah dan Fitofarmaka*. Bandar Lampung: Lembaga Penelitian Universitas Lampung.
- Febrianto, Noor Ariefandie, V. M. Rizki, dan Djumarti. 2015. Development of Cardamom Herbal Coffee Beverages: A Study Of Physicochemical Characteristics And Consumer Perception Towards Sensory Properties. *Pelita Perkebunan* 31 (1): 49—58.

- Gafar, Patoni A. 2014. Karakterisasi Kopi bubuk dari berbagai Kategori Mutu Bahan Baku Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Hasil Penelitian Industri* 27 (1): 42—47.
- Ha, Lai Thi Ngoc, Nguyen Viet Phuong, Tran Thi Hoai, Dao Thi Viet Ha, dan Hoang Hai Ha. 2019. Optimization of Chlorogenic Acid Extraction from Green Coffee Beans Using Response Surface Methodology. *Vietnam Journal of Agricultural Sciences* 2(1): 332-342.
- Hamdan, Dani dan Aries Sontani. 2018. *Coffee: Karena Selera Tidak Dapat Diperdebatkan*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Hayati, R., Ainun Marliah, dan Farnia Rosita. 2012. Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek* 7: 66—75.
- Herliany, Nurlaila Evina, J. Santoso, dan E. Salamah. 2013. Penggunaan Coating Caraginan Terhadap Mutu Organoleptik Udang Kupas Rebus Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Agroindustri* 3 (2): 61—70.
- Indriani, Sylvia. 2018. Formulasi Minuman Campuran Ekstrak Daun Insulin (*Smallanthus sonchifolius*) dan Jus Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Julianisa, Dyas Selvika. 2018. Formulasi Kopi Purwaceng (*Pimpinella Pruatjan Molk.*) Berdasarkan Preferensi Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Karan, Sanjay Kumar, Sagar Kumar Mishra, dan Dilipkumar Pal. 2012. Antihyperglycaemic Effect of *Vetiveria Zizanioides* (L.) Nash Root Extract In Alloxan Induced Diabetic Rats. *Journal of Pharmaceutical and Scientific Innovation* 1 (6): 35—38.
- Kusumayanti, Heny, R. T. Mahendrajaya, dan S. B. Hanindito. 2016. Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Jurnal Metana* 12 (1): 26—30.
- Lachman, J., Fernandez, E.C., dan Orsack, M. 2003. Yacon [*Smallanthus sonchifolia* (Poepp. et Endl.) H. Robinson] chemical composition and use – a review. *Journal Plant Soil Environ* 49 (6):283—290.

- Lawless, Harry T. dan Hildegard Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. Springer. London.
- Lestari, Wahyu Wiji. 2013. Pemanfaatan Daun Yakon (*Smallanthus sonchifolius*) Untuk Bahan Dasar Pembuatan Sirup Dengan Penambahan Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) Dan Kayu Manis Sebagai Minuman Penurun Gula Darah Bagi Penderita Diabetes. Dalam [http://eprints.ums.ac.id/24761/25/Naskah\\_Publikasi.pdf](http://eprints.ums.ac.id/24761/25/Naskah_Publikasi.pdf). Diakses pada 24 Desember 2020 pukul 16.05 WIB.
- Listiana, Adi dan Herlina. 2015. Karakterisasi Minuman Herbal Celup dengan Perlakuan Komposisi Jahe Merah : Kunyit Putih dan Jahe Merah : Temulawak. *Jurnal AGRITEPA* 1 (2): 171—181.
- Mardhiani, Yanni D., Hanna Yulianti, Deny P. Azhary, dan Taofik Rusdiana. 2018. Formulasi dan Stabilitas Sediaan Serum Dari Ekstrak Kopi Hijau (*Coffea canephora* var. *Robusta*) Sebagai Antioksidan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal* 2 (2): 19—33.
- Marpaung, Ridawati dan Lutvia. 2020. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Jurnal Media Pertanian* 5 (1): 15—21.
- Maulana, Indra Topik. 2018. Penerapan Iptek Bagi Masyarakat (IBM) di Desa Sukalaksana, Samarang Garut Melalui Pemanfaatan Sumberdaya Alam Dalam Mewujudkan Berdirinya UKM Center Saung Ciburial. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(9): 80—89.
- Muflihah, Yeni M. dan Buchari. 2013. Penyiapan Material Acuan Untuk Penentuan Trigonelline Dalam Biji Kopi Hijau Menggunakan HPTLC. *Jurnal Ilmu Dasar* 14 (1): 53—57.
- Murata, Kazuya, Yumi Abe, Megumi Futamura-Masuda, Akemi Uwaya, Fumiyuki Isami Shixin Deng, dan Hideaki Matsuda. 2014. Effect of *Morinda citrifolia* Fruit Extract And Its Iridoid Glycosides On Blood Fluidity. *Journal of Natural Medicines* 68: 498—504.

- Narkhede, Mahesh B., Atul E. Wagh, dan Ashish M. Rathi. 2012. Anti-inflammatory Activity of *Vetiveria zizanioides* (linn.) Root. *Journal of Pharmacy Research* 5(4): 2016—2017.
- Natadisastra, G. G., Zahidah Hasan, Sriati dan Walim Lili. 2018. Kemampuan Penyerapan Logam Berat Tembaga (Cu) pada Akar *Avicennia marina* di Perairan Karangsang, Kabupaten Indramayu. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 9 (2): 41—48.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4 (2): 286—290.
- Ni'am, Mad Lutfi, Samanhudi, dan Muji Rahayu. 2013. Improving of Fertilization Technology of Purwoceng (*Pimpinella Pruatjan Molk.*). Through Using of Organic Fertilizer and Arbuscular Mycorrhizal. *Journal of Agronomy Research* 2(5): 65—73.
- Nuryadin, Egi dan Alyaa Nabiila. 2018. Potential Development of Purwoceng (*Pimpinella pruatjan Molk* or *Pimpinella alpine Kds*) Plant Scale Industry Using In-Vitro Culture Technique By Means of Rooting Induction. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology* 3: 92—96.
- Nugroho, Adi. 2019. Akar Wangi Untuk Obat. <https://radarkediri.jawapos.com/read/2019/08/22/152033/akar-wangi-untuk-obat>. Diakses pada 22 November 2019 pukul 20.55 WIB.
- Oktadina, Fiona D., Bambang Dwi Argo, dan M. Bagus Hermanto. 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.
- Olayinka, Bolaji Umar, Damilola Alex Raiyemo, dan Emmanuel Obukohwo Etejere. 2015. Phytochemical and Proximate Composition of *Tithonia diversifolia* (Hemsl) A. Gray. *Journal of Annals. Food Science and Technology* 16 (1): 195—200.



- Otusanya, Olutobi dan Olasupo Ilori. 2012. Phytochemical Screening and the Phytotoxic Effects of Aqueous Extracts of *Tithonia diversifolia* (Hemsl) A. Gray. *Journal of Biology* 4 (3): 97—101.
- Perdani, C. G., D. Pranowo, dan Qonitatilah. 2019. Total Phenols Content of Green Coffee (*Coffea arabica* and *Coffea canephora*) in East Java. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 230: 1—5.
- Pokorna, Jana, P.R. Venskutonis, V. Kraujalyte, P. Kraujalys, P. Dvořák, B. Tremlová, V. Kopřiva dan Martina Ošťádalová. 2015. Comparison of Different Methods of Antioxidant Activity Evaluation of Green and Roast C. Arabica and C. Robusta Coffee Beans. *Journal of Acta Alimentaria* 44 (3): 454–460.
- Purnamayanti, Ni Putu Ayu., Ida Bagus Putu Gunadnya dan Gede Arda. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica*L). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)* 5 (2): 39—48.
- Purwanto, E. H., Rubiyo dan Juniaty Towaha. 2015. Karakteristik Mutu dan Cita Rasa Kopi Robusta Klon BP 42, BP 358 dan BP 308 Asal Bali dan Lampung. *Jurnal SIRI NOV* 3 (2): 67—74.
- Puspandari, Nelly dan Ani Isnawati. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 5 (2): 106—112.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi: Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta* . Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahman, R. A., Hari S. W., dan Erna Haryanti. 2020. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Lokal Jawa (Bromo Tengger) di Kota Surabaya. *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis* 20 (1): 54—66.
- Rahmawati, Dwi, N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis. *Jurnal Mutu Pangan* 2 (2): 80—86.



- Ravindran, P. N. 2017. *The Encyclopedia of Herbs and Spices*. British Library. London.
- Resurreccion, A. V. A. 1998. *Consumer Sensory Testing For Product Development*. Maryland. Aspen Publishers.
- Retnandari, N. D. dan Moeljarto Tjokrowinoto. 1991. *Kopi: Kajian Sosial dan Ekonomi*. Yogyakarta: Aditya Media.
- Rini, A. I. P., A.A.P Agung Suryawan Wiranatha, dan I Wayan Gd. Sedana Yoga. 2017. Pengaruh Kadar Biji Pecah Dalam Penyanggraian Terhadap Cita Rasa Kopi Robusta Desa Pucak Sari, Buleleng, Bali. *Jurnal Rekayasa Manajemen Agroindustri* 5 (3): 74–84.
- Rusminah, Nunung, Emma Rachmawati, Dyah Nindita Carolina, dan Ina Hendiani. 2019. Anti-Cariogenic Effects of Raw Robusta Coffee Bean Compared To Instant Robusta Coffee Powder through Dental Biofilm Inhibition. *Journal of Medical Science and Clinical Invention* 6 (1): 4247-4250.
- Rohmah, Miftakhur. 2009. Kajian Sifat Kimia Fisisk dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kayu Manis (*Cinnamomun burmanii*) Dan Campurannya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4 (2): 75–83.
- Saragih, Bernatal. 2020. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sasmita, Fithri Wening, Eko Susetyarini, Husamah, dan Yuni Pantiwati. 2017. Efek Ekstrak Daun Kembang Bulan (*Tithonia diversifolia*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Alloxan. *Jurnal Biosfera* 34 (1): 22–31.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Siswoputranto, P.S. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Solehia, Genni Deea. 2017. Analisis Karakteristik Proses Penyanggraian Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Sousa, Beatriz Coutinho de, Juliana Reis Machado, Marcos Vinicius da Silva, Thiago Alvares da Costa, Javier Emilio Lazo-Chica, Thatiane do Prado Degasperi, Virmondes Rodrigues Junior, Helioswilton Sales-Campos, Elizabeth Uber Bucek, dan Carlo José Freire Oliveira. 2017. Morinda citrifolia (Noni) Fruit Juice Reduces Inflammatory Cytokines Expression and Contributes to the Maintenance of Intestinal Mucosal Integrity in DSS Experimental Colitis. *Mediators of Inflammation*. 1—10.
- Sri, Agustini. 2020. Perubahan Sifat Fisika Kimia Kopi Robusta Asal Semendo pada Berbagai Level Penyangraian. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 31 (1): 79—86.
- Subhadradevi, V., K. Asokkumar, M. Umamaheswari, A.T. Sivashanmugam. 2010. In Vitro Antioxidant Activity of Vetiveria zizanioides Root Extract. *Tanzania Journal of Health Research* 12 (2):1—8.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suhartinah. 2011. Efek Spermatogenesis Dan Aprodisiaka Herba Purwoceng (Pimpinella alpina K. D. S.) Pasar Terhadap Tikus Putih Jantan Galur Wistar. *Jurnal Farmasi Indonesia* 8 (2):19-26.
- Sulistiyani, Ani, Syamsul Falah, dan Triadiati. 2020. Determining Phytocomponentsof Vetiver Grass (Chrysopogon zizanioides) Under Drought Stress. *Jurnal Ilmiah Biologi Biogenesis* 8 (1): 94—103.
- Suwarmini, Ni Nyoman, Sri Mulyani I. G., dan Ayu Lani Triani. 2017. Pengaruh Blending Kopi Robusta dan Arabica Terhadap Kualitas Seduhan Kopi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 5 (3): 85—92.
- Syah, Hendri, Ysmanizar, dan Oki Maulana. 2013. Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Hasil Penggilingan Mekanis Dengan Penambahan Jagung dan Beras Ketan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 5 (1): 32—37.
- Tambunan, Lilis Rosmainar. 2017. Isolasi dan Identifikasi Komposisi Minyak Atsiri Dari Biji Tanaman Kapulaga (Amomum Cardamom Willd). *Jurnal Kimia Riset* 2(1): 57—60.

- Tarigan, Elsera Br, Dibyo Pranowo, dan Tajul Iflah. 2015. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta dan Arabika. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 7(1): 12—17.
- Tasia, Winda Rein Nimas dan Tri Dewanti Widyaningsih. 2014. Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*), dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4): 128 —136.
- Unggul, Alan Seva. 2019. Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Krimer Purwaceng Berdasarkan Variasi Kemasan Dengan Pendekatan Accelerated Shelf Life Testing. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Utami, S. S., Ika F. P., dan Ribut Santosa. 2020. Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Lengkuas Cap Potre Alomampa. Dalam <http://repository.wiraraja.ac.id/94/1/sinta.pdf>. Diakses pada 24 Desember 2020 pukul 14.50 WIB.
- Verawati, Mimi Aria, dan Novicaresa M. 2011. Aktivitas Anti Inflamasi Ekstrak Etanol Daun Kembang Bulan (*Tithonia diversifolia*. A. Gray) Terhadap Mencit Putih Betina. *Jurnal Scientia* 1 (1): 47—52.
- Wasistha, Ekawani Galuh. 2019. Analisis Perubahan Mutu Produk Minuman Fungsional Kopi Purwaceng Selama Penyimpanan Dan Pendugaan Umur Simpannya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Widaryanto, Eko dan Nur Azizah. 2018. *Perspektif Tanaman Obat Berkhasiat*. Malang: UB Press.
- Widodo, Pudji, Elly Proklamasiningsih, Eming Suidana, Edy Yani, Iman Budisantoso, Sukarsa, dan Wiwik Herawati. 2018. Persebaran Purwoceng (*Pimpinella Pruatjan* Molken.) Masa Lalu dan Masa Kini. *Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VIII*. Purwokerto

- Yana, Yuli. 2019. Dua Puluh Lima Manfaat Kapulaga Untuk Kesehatan. <https://manfaat.co.id/manfaat-kapulaga-untuk-kesehatan>. Diakses pada 20 November 2019 pukul 21.37 WIB.
- Yuanita, Leny, Rinie Pratiwi Puspitawati, Prima Retno Wikandari, Wahyu Budi Sabtiawan, dan Dhita Ayu Permata Sari. 2017. Budidaya dan Pemanfaatan Tanaman Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) untuk Meningkatkan Potensi Alam dan Pemberdayaan Masyarakat Desa Argosari, Kecamatan Senduro, Kabupaten Lumajang. *Jurnal ABDI* 2 (2): 24—29.
- Zega, Victorson L., Pensi M. Wowor, dan Christi Mambo. 2016. Uji Beberapa Dosis Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Aloksan. *Jurnal e-Biomedik* 4 (2): 1—5.