

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Y., Hasni, D., Muzaifa, M., Sulaiman, Mahdi, & Widayat, H. P. (2019). Effect of Varieties and Processing Practices on the Physical and Sensory Characteristics of Gayo Arabica Specialty Coffee. *IOP Conference Series: Material Science and Engineering*, 1-10.
- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika Dengan Metode Cupping Test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa (JIM) Pertanian*, 517-521.
- Adinurani, Praptiningsih Gamawati. (2022). *STATISTIKA NON PARAMETRIK (APLIKASI BIDANG PERTANIAN, MANUAL, DAN SPSS)*. Yogyakarta : Deepublish Publisher.
- Adrianto, Rizki., Wiraputra, Damar., Agrippina, Fidela Devina., & Andaningrum, Arifia Zulaika. (2020). Penurunan Kadar Kafein pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat *Leuconostoc mesenteroides* (B-155) dan *Lactobacillus plantarum* (B-76). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31(2), 163-169.
- Akhmandi, Yusri. (2018). *Karakteristik Sifat Antioksidatif dan Sensori Kopi-Jahe Instan Berbasis Biji Kopi Arabika Dekafeinasi dan Non-Dekafeinasi pada Berbagai Formula*. (Skripsi Sarjana, Universitas Jember). <https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/96088/Yusri%20Akhmadi%20-%20121710101082.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Amrullah, Habibur Umami., & Sandi. (2022). Review: Studi Aktivitas Antioksidan dari Beberapa Jenis Perlakuan Kopi. *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia*, 2(2), 474-480. doi: <https://doi.org/10.32670/ht.v2iSpecial%20Issue%202.1370>
- Anonim. (2023, Juni 24). *Global Decaffeinated Coffee Market Report By Product (Roasted, Raw), By Bean Species (Arabica, Robusta, Others), By Distribution Channel (Online, Offline) and By Regions – Industry Trends, Size, Share, Growth, Estimation and Forecast, 2022-2030*. Diakses melalui: <https://www.valuemarketresearch.com/report/decaffeinated-coffee-market>
- Anonim. (2023, Juli 24). *Robusta*. Diakses melalui: [beans.at/en/: https://beans.at/en/kaffeewissen/kaffeesorten-arabica-robusta/robusta](https://beans.at/en/kaffeewissen/kaffeesorten-arabica-robusta/robusta).

- Anonim. (2023, April 3). *Varietas Kopi Kerinci dengan Rasa dan Aroma yang Berbeda*. Diakses melalui: <https://sebahagi.com/varietas-kopi-kerinci-rasa-dan-aroma-yang-berbeda/>
- Anonim. (2019, April 9). *Kopi Jambi “Arabika-Robusta-Liberika”*. Diakses melalui: etalasekopijambi.com:<https://etalasekopijambi.com/kopi-jambi-arabika-robusta-liberika/>
- Aryani, Yanti., & Gustian, Dudih. 2020. Sistem Informasi Penjualan Barang dengan Metode Regresi Linear Berganda dalam Prediksi Pendapatan Perusahaan. *JURSISTEKNI (Jurnal Sistem Informasi dan Teknologi Informasi)*, 2(2), 39-51. doi: <https://doi.org/10.52005/jursistekni.v2i2.47>
- Auon, M. H., Hilal, N., Beaini, C., Sleilaty, G., Hajal, J., Boueri, C., & Chelala, D. (2021). Effects of Caffeinated and Decaffeinated Coffee on Hemodialysis-Related Headache (CoffeeHD): A Randomized Multicenter Clinical Trial. *Journal of Renal Nutrition*, 31(6), 648-660. doi: 10.1053/j.jrn.2021.01.025
- Badriyah, Achmadi, J., & Nuswantara, L. K. (2017). Kelarutan Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) di Dalam Rumen Secara In Vitro. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 120-125.
- Banti, Misgana., & Abraham, Eba. (2021). Coffee Processing Methods, Coffee Quality and Related Environmental Issues. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 9(6), 144-152. doi: 10.11648/j.jfns.20210906.12
- Bawazeer, N., & AlSobahi, N. A. (2013). Prevalence and Side Effects of Energy Drink Consumption among Medical Students at Umm Al-Qura University, Saudi Arabia. *International Journal of Medical Students*, 1(3), 104–108. <https://doi.org/10.5195/ijms.2013.215>
- Birahi, Markus., Aulele, S.N., Wattimena, AZ., Lewaherilla, N., & Latupeirissa, S.J. (2022). Analisis Pengaruh Model Pembelajaran Contextual Teaching and Learning (CTL) terhadap Hasil Belajar Siswa dengan Menggunakan Uji Mann Whitney dan Wald Wolfowits. *PARAMETER: Jurnal Riset Matematika, Statistika, dan Terapannya*, 1(1), 59-68.
- BPS. (2020). *Statistik Kopi Indonesia 2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

- Chang, C. J., Chiu, K.-L., Chen, Y.-L., & Chang, C.-Y. (2000). Separation of catechins from green tea using carbon dioxide extraction. *Food Chemistry*, 109-113. doi: [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(99\)00176-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(99)00176-4).
- Colombo, Raffaella., & Papetti, Adele. 2021. Decaffeinated Coffee and Its Benefits on Health: Focus on Systemic Disorders. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61(15), 2506-2522. doi: <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1779175>
- Dahiru, Tukur. (2008). P - value, a true test of statistical significance? A cautionary note. *Ann Ib Postgrad Med*, 6(1), 21-26. doi: 10.4314/aipm.v6i1.64038.
- Dihni, V. A. (2021, Desember 3). *Databoks*. Diakses dari Katadata: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/12/03/riau-miliki-produktivitas-kopi-tertinggi-nasional-pada-2020#:~:text=Riau%20menjadi%20provinsi%20dengan%20produktivitas,nasional%20mencapai%201.173%20kg%2Fha>.
- Edib, L. (2021). *Panduan Memulai Bisnis Kedai Kopi*. Yogyakarta: DIVA Press.
- Edowai, D. N. (2019). Analisis Sifat Kimia Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L) Asal Dogiyai. *Agritechnology*, 16-22.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(1), 31-40. doi: <https://doi.org/10.25181/aip.v4i1.34>
- Fibrianto, K., Susilo, B., Ciptadi, G., & Suryadi. (2020). *Teknologi Tepat Guna Teknik Seduh Kopi*. Malang: Media Nusa Creative Publisher.
- Ghnimi, Sami., Almansoori, Raisa., Jobe, Baboucarr., MH, Hassan., & A, Kamal-Eldin. Quality Evaluation of Coffee-Like Beverage from Date Seeds (*Phoenix dactylifera*, L.). *Journal of Food Processing & Technology*, 6(12), 1-6. doi: 10.4172/2157-7110.1000525.
- Hafedz, A. M., & Aji, J. M. (2020). Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen Kedai Kopi Modern di Bondowoso. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 182-199.

- Harahap, Susi Susilawati. (2019). Hubungan Usia, Tingkat Pendidikan, Kemampuan Bekerja dan Masa Bekerja terhadap Kinerja Pegawai dengan Menggunakan Metode *Pearson Correlation*. *Jurnal Teknovasi*, 6(2), 12-26.
- Hasanuddin A.R. Pratiwi., Yusran., Islawati., & Artati. (2023). Analisis Kadar Antioksidan pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 1-9.
- Hernikawati. Dewi. (2021). Analisis Dampak Pandemi COVID-19 terhadap Jumlah Kunjungan pada Situs E-Commerce di Indonesia menggunakan Uji T Berpasangan. *Jurnal Studi Komunikasi dan Media*, 25(2), 191-202. doi: <https://doi.org/10.31445/jskm.2021.4389>
- Heryana, A. (2017). Uji McNemar dan Uji Wilcoxon (Uji Hipotesa Non-Parametrik Dua Sampel Berpasangan). Catatan Ade Heryana, May, 3–8. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.17682.48325>
- Hidayah, Laila Ayuni., & Anggarani, Mirwa Adipraha. (2022). Determination of Total Phenolic, Total Flavonoid, and Antioxidant Activity of India Onion Extract. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(2), 123-135. doi: 10.15294/ijcs.v11i2.54610.
- Hilma., Agustini, Nur Rohmah., Erjon. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Total Fenol Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta* L.) Hasil Maserasi dan Sokletasi dengan Pereaksi DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1), 11-18.
- Huang, Dejian., Ou, Boxin., & Prior, Ronald. L. (2005). The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(6), 1841-1856. doi: doi:10.1021/jf030723c
- Hulu, Victor Trismanjaya., & Kurniawan, Robert. (2021). *Memahami dengan Mudah Statistik Nonparametrik Bidang Kesehatan: Penerapan Software SPSS dan STATCAL Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana.
- Hwee, Liow Thong. (2018). The Constructs that Influence Students Acceptance of an E-Library System in Malaysia. *International Journal of Education and Development using Information and Communication Technology (IJEDICT)*, 14(2), 75-82.

- Irwinsyah, Asrul D., Assa, Jan R., & Oessoe, Yoakhim Y.E. (2021). Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. *Jurnal COCOS* 14(1), 1-10. doi: <https://doi.org/10.35791/cocos.v6i6.35653>
- Ismail. Fajri. (2018). *STATISTIKA Untuk Penelitian Pendidikan dan Ilmu-Ilmu Sosial*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Isnindar., Wahyuono, Subagus., & Setyowati, Erna Prawita. (2011). Isolasi dan Identifikasi Sewnyawa Antioksidan Daun Kesemek (*Diospyros kaki* Thunb.) dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 161-169.
- Jamco, Juan Charles Samuel., & Balami, Abdul Malik. (2022). Analisis Kruskal-Wallis untuk Mengetahui Konsentrasi Belajar Mahasiswa berdasarkan Bidang Minat Program Studi Statistika FMIPA UNPATTI. *PARAMETER: Jurnal Matematika, Statistika, dan Terapannya*, 1(1), 29-34.
- Kartasasmita, R. E., & Addyantina, S. (2012). Dekafeinasi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) menggunakan Pelarut Polar (Etanol dan Metanol). *Acta Pharmaceutica Indonesia*, 83-89.
- Khan, M. S., & Rahman, M. S. (2021). *Techniques to Measure Food Safety and Quality: Microbial, Chemical, and Sensory*. Cham: Springer.
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 1-11.
- Kuncoro, Sapto., Sutiarto, Lilik., Nugroho, Joko., & Masithoh, Rudiati Evi. (2018). Kinetika Reaksi Penurunan Kafein dan Asam Klorogenat Biji Kopi Robusta melalui Pengukusan Sistem Tertutup. *Agritech*, 38(1), 105-111. doi: <https://doi.org/10.22146/agritech.26469>
- Kusumah, Slamet Hadi., Pebrianti, Suci Apsari., & Maryatilah, Laila. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Buah dan Sirup Markisa Ungu menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Fakultas Teknik UNISA Kuningan.*, 2(1), 1-8.
- Limanseto, H. (2021, oktober 1). *Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia*. Diakses melalui: www.ekon.go.id

<https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/3342/pemerintah-apresiasi-kolaborasi-mendorong-pertumbuhan-industri-kopi-indonesia>

- Maimunah, Siti., Supartiningsih., & Chandra, Devina. (2021). Penetapan Kadar Kafein dari Bubuk Kopi yang Diperoleh dari Kota Sidikalang secara Spektrofotometri UV. *Jurnal FARMANESIAi*, 8(1), 22-26. doi: <https://doi.org/10.51544/jf.v8i1.2782>.
- Maramis, Rialita Kesia., Citraningtyas, Gayatri., & Wehantouw, Frenly. (2013). Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado menggunakan Spektrofotometri UV-VIS. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT*, 2(04), 122-128. doi: <https://doi.org/10.35799/pha.2.2013.3100>
- Mishra, P., Singh, U., Pandey, C. M., Mishra, P., & Pandey, G. (2019). Application of student's *t*-test, analysis of variance, and covariance. *Annals of cardiac anaesthesia*, 22(4), 407–411. doi: https://doi.org/10.4103/aca.ACA_94_19
- Montolalu, C., & Langi, Y. (2018). Pengaruh Pelatihan Dasar Komputer dan Teknologi Informasi bagi GuruGuru dengan Uji-T Berpasangan (Paired Sample T-Test). *Jurnal Matematika Dan Aplikasi d'CARTESIAN*, 7(1), 44. doi: <https://doi.org/10.35799/dc.7.1.2018.20113>
- Mulyara, B. (2021). *Fermentasi dan Flavor Kopi Arabika*. Medan: UMSU Press.
- Mursalin, Nuraeni, S., & Fortuna, D. (2016). Teknik Dekafeinasi Kopi Liberika Tungkal Jambi dan Teknologi Pengolahannya Menjadi Kopi Bubuk Rendah Kafein. *Repository Publikasi Kementerian Pertanian*, 1354-1362.
- Nasrum, Akbar. (2018). *Uji Normalitas Data untuk Penelitian*. Bali: Jayapangus Press.
- Oksari, A. A., Hasanah, N., Wanda, I. F., & Sutamihardja, R. (2023). Characteristics of Ground Coffee Quality on Variations in Temperature and Roasting Time for Robusta Coffee (*Coffea Canephora* PIERRE EX A.FROEHNER) Green Bean. *Indonesian Journal of Applied Research (IJAR)* 4(1), 11-26. doi: <https://doi.org/10.30997/ijar.v4i1.284>
- Patil, Ganesh N., & Gnanasundaram, Nirmala. (2020). A Review on Process Parameters of Various Process Intensification Techniques for Ethyl Acetate

- Production. *Rasayan Journal of Chemistry*, 13(2), 920-933. doi: <http://dx.doi.org/10.31788/RJC.2020.1325640>.
- Patmanthara, Syaad., & Hidayat, Wahyu Nur. (2018). Improving Vocational High School Students Digital Literacy Skill through Blended Learning Model. *IOP Conf. Series: Journal of Physics, Conf. Series 1028*. doi: 10.1088/1742-6596/1028/1/012076
- Payadnya, I Putu Ade Andre., & Jayantika, I Gusti Agung Ngurah Trisna. (2018). *Panduan Penelitian dengan Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS*. Yogyakarta:Deepublish.
- Pedak, M. (2009). *Metode Supernol Menaklukkan Stres*. Jakarta: Hikmah.
- Pristiana, Devi Yuniar., Susanti, Siti., & Nurwantoro. (2017). Antioksidan dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea sp.*): Potensi Aplikasi Bahan Alami untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 89-92. doi: <https://doi.org/10.17728/jatp.205>.
- Puspaningrum, Dylla Hanggaeni Dyah., & Sari, Ni Kadek Yunita. (2020). Pengaruh Pengeringan dan Rasio Penyeduhan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Teh Cascara Kopi Arabika (*Coffea arabika* L.). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 6(2), 710-718. doi: <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.159>.
- Putri, J.M.A., Nocianitri, K.A., & Putra, N.K. (2017). Pengaruh Penggunaan Getah Pepaya (*Carica papaya* L.) pada Proses Dekafeinasi terhadap Penurunan Kadar Kafein Kopi Robusta. *Scientific Journal of Food Technology*, 4(2), 138-147.
- Rahardjo, Pudji. (2012). *KOPI*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rosalinda, S., Febriananda, Tio., & Nurjanah, Sarifah. (2021). Penggunaan Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Pepaya dalam Penurunan Kadar Kafein pada Kopi. *TEKNOTAN: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 15(1), 27-34. doi: 10.24198/jt.vol15n1.5
- Sabrina, Hesti. (2017). Pengaruh Harga dan Emosional terhadap Keputusan Pembelian Sabun Lifeboy. *Jurnal PLANS: Penelitian Ilmu Manajemen & Bisnis*, 12(2), 114-120. doi: <https://doi.org/10.24114/plans.v12i2.9573>

- Safrizal, Sutrisno, Lilik, P., Ahmad, U., & Samsudin. (2018). Estimation of Sensory Analysis Cupping Test Arabica Coffee Using NIR Spectroscopy. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Saidi, B. B., & Suryani, E. (2021). Evaluasi Kesesuaian Lahan Untuk Pengembangan Kopi Liberika Di Kabupaten Tanjung Jabung Timur Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 1-15.
- Saloko, Satrijo., Sulastri, Yeni., Murad., Rinjani, Mira Amalia. (2019). The Effects of Temperature and Roasting Time on The Quality of Ground Robusta Coffee (*Coffea rabusta*) using Gene Café Roaster. *AIP Conference Proceedings*. 2199 (1): 060001. doi: <https://doi.org/10.1063/1.5141310>.
- Sinaga, Heppy Love Rida., Bastian, Februadi., Syarifuddin, Adiansyah. (2021). Effect of decaffeination and re-fermentation on level of caffeine, chlorogenic acid and total acid in green bean robusta coffee. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(2):022069. doi: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/807/2/022069>.
- Sinurat, L. (2020). Penerapan Jaringan Syaraf Tiruan Deteksi Bahaya Kelebihan Mengkonsumsi Kafein dengan Menggunakan Metode Backpropagation. *Journal of Information Sistem Research (JOSH)*, 115-122.
- Soesanto, L. (2020). *Kompendium Penyakit-Penyakit Kopi*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Spiller, G. A. (1998). *Caffeine*. Boca Raton: CRC Press.
- Suardi. (2019). Pengaruh Kepuasan Kerja terhadap Kinerja Pegawai pada PT Bank Mandiri, Tbk Kantor Cabang Pontianak. *JBEE: Journal Business Economics and Entrepreneurship*, 1(2), 9-18. doi: <https://doi.org/10.46229/b.e.e.v1i2.124>
- Suharman, & Gafar, Patoni A. (2017). Teknologi Dekafeinasi Kopi Robusta untuk Industri Kecil dan Menengan (IKM). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 87-93.
- Sunarharum, W., Ahmad, R., & Primadiani, E. (2020). Effect of different manual brewing techniques to the sensory profile of the Indonesian Arabica and

Robusta “natural coffees”. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1-6.

Sunarharum, W.B., Yuwono, S.S., Fibrianto, K., Waziroh, E., Murtini, E.S., Siadi., Wulandari, E.S., Wahibah, L.Y., Nadhiroh, H., & Pangestu, N B S W. (2017). *Teknologi Pengolahan Kopi*. Malang: Media Nusa Creative.

SNI 01-7152-2006

Umakanthan, & Mathi, M. (2022). Decaffeination and improvement of Taste, Flavor and Health Safety of Coffee and Tea Using Mid-infrared Wavelength Rays. *Heliyon*, 8(11), 1-13. doi: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e11338>

Usmadi. (2020). Pengujian Persyaratan Analisis (Uji Homogenitas dan Uji Normalitas). *Inovasi Pendidikan: Jurnal Pendidikan*, 7(1), 50-62. doi: <https://doi.org/10.31869/ip.v7i1.2281>

Utama, Qabul Dinata., Zainuri., Paramartha, Dewa Nyoman Adi., Widyasari, Rucitra., & Aini Nurul. (2022). Dekafeinasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Lombok Menggunakan Sari Labu Siam (*Sechium edule*). *ProFood (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 8(1), 77-87. doi: <https://doi.org/10.29303/profood.v8i1.253>

Virhananda, Muhammada Rakha Pradipta., Suroso, Erdi., Nurainy, Fibra., Suharyono., Subeki., Satyajaya, Wisnu. (2022). Analisis Kadar Asam Klorogenat dan Kafein Berdasarkan Perbedaan Lokasi Penanaman dan Suhu Roasting pada Kopi Robusta (*C. canephora* Pierre). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 245-252. doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jab.v1i2.6361>

Vuong, Quan V., & Roach, Paul D. (2014). Caffeine in Green Tea: Its Removal and Isolation. *Separations & Purification Reviews*, 43:155-174. doi: <http://dx.doi.org/10.1080/15422119.2013.771127>

Wachamo, Hailu Lire. (2017). Review on Health Benefit and Risk of Coffee Consumption. *Medical & Aromatic Plants*, 6(4), 1-12. doi: 10.4172/2167-0412.1000301.

- Wahyuningsih, Ika. (2020). *Kopi Kerinci*. Diakses melalui: <https://www.tribunnewswiki.com/2020/02/20/kopi-kerinci>.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. (2017). *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: UB Press.
- Widyotomo, S. (2012). Optimasi Suhu dan Konsentrasi Pelarut dalam Dekafeinasi Biji Kopi menggunakan Response Surface Methodology. *Pelita Perkebunan*, 184-200.
- Wijaya, Dhira Ananta., & Yuwono, Sudarminto Setyo. 2015. Pengaruh Lama Pengukusan dan Konsentrasi Etil Asetat terhadap Karakteristik Kopi pada Proses Dekafeinasi Kopi Robusta. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1560-1566. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/280>
- Wilantari, P. D. (2018). Isolasi Kafein dengan Metode Sublimasi dengan Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Camelia Sinesis. *Jurnal Farmasi Udayana*, 7(2), 53-62. doi: <https://doi.org/10.24843/jfu.2018.v07.i02.p03>.
- Yatim, W. (2003). *Biologi Modern Biologi Sel*. Tarsito: Bandung.
- Yulia, Meiniwilda., Asnaning, Aniessa Rinny., & Suhandy, Diding. (2018). Pengaruh Ukuran Partikel Kopi Bubuk pada Proses Diskriminasi Kopi Dekafeinasi menggunakan Metode Ultraviolet-Visible Spectroscopy dan PLS-DA. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(1), 46-51. doi: <http://dx.doi.org/10.25181/JPPT.V18I1.761>
- Zulkarnain., & Ningrum, Dahlia Anggyastuti. 2020. Determinan Kualitas Laporan Keuangan Pemerintah Daerah Kota Sukabumi. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 5(5), 197-211. doi: <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v5i5.1161>