

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Yousef, H. M., & Amina, M. (2018). Essential oil of Coffee arabica L. Husks: A brilliant source of antimicrobial and antioxidant agents. *Biomedical Research (India)*, 29(1), 174–180. <https://doi.org/10.4066/biomedicalresearch.29-17-867>
- Aprilia, F. R., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, M. Y., Camelina, W. D., & Putra, M. R. (2018). Analisis Kandungan Kafein Dalam Kopi Tradisional Gayo Dan Kopi Lombok Menggunakan Hplc Dan Spektrofotometri Uv/Vis. *BIOTIKA Jurnal Ilmiah Biologi*, 16(2), 40. <https://doi.org/10.24198/bjib.v16i2.19829>
- Apriliyanto, A. M., Purwadi, & Puruhito, D. D. (2018). Daya Saing Komoditas Kopi (Coffea sp.) di Indonesia. *Jurnal MASEPI*, 3(2), 1–24. <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=sph&AN=119374333&site=ehost-live&scope=site%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.neuron.2018.07.032%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.tics.2017.03.010%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.neuron.2018.08.006>
- Ariga, S. R., Aisyah, Y., Patria, A., Arpi, N., & Yunita, D. (2018). Physicochemical Characterization of Oil from Roasted Coffee. *Proceeding of The 8th AIC: Health and Life Sciences*, 2009, 94–102.
- Arista, D., & Mustikaningrum, M. (2023). Evaluasi Nilai Konstanta Kecepatan Ekstraksi Pada Isolasi Piperin Lada Hitam Menggunakan Etanol 95% Evaluation of Extraction Rate Constant Values For Piperine Isolation Black Pepper Using Ethanol 95%. *Jurnal Integrasi Proses Dan Lingkungan*, 1(1), 6–11. <http://journal.umg.ac.id/index.php/jipl/home>
- Arsa, A. K., & Achmad, Z. (2020). Ekstraksi Minyak Atsiri dari Rimpang Temu Ireng (Curcuma aeruginosa Roxb) dengan Pelarut Etanol dan n-Heksana. *Jurnal Teknologi Technoscientia*, 13(1), 83–94.
- Arumsari, G. A., Surya, R., Irmasuryani, S., & Sapitri, W. (2021). Analisis Proses Roasting pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*, 1(2), 98–101. <http://ejurnal.undana.ac.id/index.php/jbkHalaman%7C98>
- Arzam, T., Hidayati, R. P., & Purwanto, Y. (2015). Precooling dan Konsentrasi Etilen dalam Degreening untuk Membentuk Warna Jingga Kulit Buah Jeruk Siam (Precooling and Etilen Concentration at Degreening to Generate Orange Color of Tangerine Peels). *Jurnal Hortikultura*, 25(3), 257–265.
- Astuti, S. I., Lestari, P., Aprianingsih, T., Sumardani, T. Z., Wicaksana, G. C., & Sholiah, A. (2022). Pengaruh Suhu Terhadap Kelarutan Dan Viskositas Pada Gula Pasir. *INKUIRI: Jurnal Pendidikan IPA*, 11(1), 19–21. <https://doi.org/10.20961/inkuiri.v11i1.52179>
- Badan Standardisasi Nasional. (2004). SNI Kopi Bubuk. *Standar Nasional Indonesia*, 1–10.
- Benedicta, N., Zain, S., Nurjanah, S., Widhyasant, A., & Putri, S. (2016). Pengaruh Rasio Bunga Dengan Pelarut Terhadap Rendemen Dan Mutu Minyak Melati (Jasminum Sambac) Menggunakan Metode Ekstraksi Pelarut Menguap (Solvent Extraction). *Jurnal Teknotan*, 10(2), 44–50.

- <https://doi.org/10.24198/jt.vol10n2.7>
- Calligaris, S., Munari, M., Arrighetti, G., & Barba, L. (2009). Insights into the physicochemical properties of coffee oil. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 111(12), 1270–1277. <https://doi.org/10.1002/ejlt.200900042>
- Campuzano-Duque, L. F., Herrera, J. C., Ged, C., & Blair, M. W. (2021). Bases for the establishment of robusta coffee (*Coffea canephora*) as a new crop for Colombia. *Agronomy*, 11(12), 1–13. <https://doi.org/10.3390/agronomy11122550>
- De Melo, M. M. R., Barbosa, H. M. A., Passos, C. P., & Silva, C. M. (2014). Supercritical fluid extraction of spent coffee grounds: Measurement of extraction curves, oil characterization and economic analysis. *Journal of Supercritical Fluids*, 86, 150–159. <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2013.12.016>
- Duguma, T. F., & Van deer Meer, P. (2018). Value Chain Analysis of the Pre and Post-Harvest Factors Deteriorating the Quality of Coffee in the Chole District, Oromia Region, Ethiopia. *Methodology*, 71(2009), 18–23.
- Edowai, D. N. (2019). Analisis Sifat Kimia Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Asal Dogiyai. *Agritechnology*, 2(1), 16. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v2i1.24>
- Efthymiopoulos, I., Hellier, P., Ladommatos, N., Russo-Profil, A., Eveleigh, A., Aliev, A., Kay, A., & Mills-Lamprey, B. (2018). Influence of solvent selection and extraction temperature on yield and composition of lipids extracted from spent coffee grounds. *Industrial Crops and Products*, 119(April), 49–56. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2018.04.008>
- Farah, A. (2012). Coffee Constituents. *Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention*, 21–58. <https://doi.org/10.1002/9781119949893.ch2>
- Farhaty, N., & Muchtaridi. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi : review. *Farmaka*, 14(1), 214–227.
- Febryanto, M. A. (2017). Studi Ekstraksi dengan Metode Soxhletasi Pada Bahan Organik Umbi Sarang Semut (*Myrmecodia pendans*) Sebagai Inhibitor Organik. *Institut Teknologi Sepuluh Nopember*, 1–210.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 12–16. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2018.006.01.2>
- Firyanto, R., & Mulyaningsih, S. (2020). Ekstraksi Kopi Robusta Menggunakan Pelarut Heksana dan Etanol. *Jurusan Teknik Kimia*, 14–15.
- Fitri, A. C., & Proborini, W. D. (2018). Analisa Komposisi Minyak Atsiri Kulit Jeruk Manis Hasil Ekstraksi Metode Microwave Hydrodiffusion and Gravity Dengan Gc-MS. *Reka Buana : Jurnal Ilmiah Teknik Sipil Dan Teknik Kimia*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.33366/rekabuana.v3i1.918>
- Frascareli, E. C., Silva, V. M., Tonon, R. V., & Hubinger, M. D. (2012). Effect of process conditions on the microencapsulation of coffee oil by spray drying. *Food and Bioproducts Processing*, 90(3), 413–424. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2011.12.002>
- Guenther, E. (1990). *Essential Oil Vol. 1, Translator Ketræn S.* Universitas

Indonesia Press.

- Hair, J., F., J., Anderson, R. E., Tatham, R. L., & Black, W. C. (2011). *Multivariate Data Analysis. Fifth Edition*. PrenticeHall, Inc.
- Hanief, M. M. A., W, H. A. M., & Mahfud. (2013). Ekstraksi minyak atsiri dan akar wangi menggunakan metode steam-hydro distillation dan hydo destilation dengan pemanas microwave. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(2), 219–223.
- Hanif, M., & Utami, H. (2019). Variasi Waktu Dan Massa Ampas Kopi Pada Leaching Minyak Dari Residu Kopi Instan Variation in Time and Mass of Spent Coffee Ground on Leaching of Oil Content From Instant-Coffee Pulp. *Http://Journalbalitbangdalamampung.Org*, 1(1), 49–60.
- Harum, S. (2022). Analisis Produksi Kopi Di Indonesia Tahun 2015-2020 Menggunakan Metode Cobb-Douglass. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 102–109. <https://stiemmamuju.e-journal.id/GJIEP/article/view/107>
- Hasbullah, U., & Umiyati, R. (2017). Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(1), 64–69. <https://doi.org/10.32585/ags.v1i1.40>
- Juliantari, D., Wrasati, L. P., & Wartini, N. M. (2018). KARAKTERISTIK EKSTRAK AMPAS KOPI BUBUK ROBUSTA (*Coffea canephora*) PADA PERLAKUAN KONSENTRASI PELARUT ETANOL DAN SUHU MASERASI. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 243. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i03.p08>
- Kahpi, A. (2017). Budidaya Dan Produksi Kopi Di Sulawesi Bagian Selatan Pada Abad Ke-19. *Lensa Budaya: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Budaya*, 12(1), 13–26. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.34050/jlb.v12i1.3110>
- Kartasmita, R. E., & Addyantina, S. (2012). Dekafeinasi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) menggunakan Pelarut Polar (Etanol dan Metanol). *Acta Pharmaceutica Indonesia*, XXXVII(3), 83–89.
- Karunia, S. D., Supartono, & Sumarni, W. (2017). Analisis Sifat Antibakteri Ekstrak Biji Srikaya (*Annona squamosa* L) dengan Pelarut Organik. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 6(1), 56–60. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4545>
- Kristian, J., Zain, S., Nurjanah, S., Widyasanti, A., & Harsena, S. (2016). *Pengaruh Lama Ekstraksi terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Bunga Melati Putih Menggunakan Metode Ekstraksi Pelarut Menguap (Solvent Extraction)*. 10(2), 34–43.
- Makfoeld, D. (2002). *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Kanisius.
- Mangiwa, S., Futwembun, A., & Awak, P. M. (2015). Kadar Asam Klorogenat (CGA) Dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Asal Wamena, Papua. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 3(2), 313. <https://doi.org/10.33394/hjkk.v3i2.690>
- Mardiana, R., Shidiq, S. S., Widiastuti, E., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh suhu

- roasting terhadap perubahan kadar lemak, kadar asam total, dan morfologi mikrostruktural kopi robusta. *Prosiding The 12 Th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 151–156.
- Maryam, R. (2007). Metode Deteksi Mikotoksin. *Jurnal Mikrobiologi Kedokteran*, 7(1–2), 12–24.
- Mayrowani, H. (2013). Policies on Coffee Post-Harvest Technology Development and Its Development Issues. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 31(1), 31–50.
- McMaster, M. (1999). GC/MS: A Practical User's Guide. In *Journal of the American Chemical Society* (Vol. 121, Issue 20). A John Wiley & Sons, Inc. <https://doi.org/10.1021/ja9857460>
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2), 361–367. <https://doi.org/10.17969/agripet.v16i2.4142>
- Mukhtarom, K., Sutrisno, S., & Hasbullah, R. (2016). Perlakuan Air Panas Diikuti Pencelupan Dalam Larutan Cacl₂ Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(1), 37–44.
- Mulyadi, M., Wuryanti, W., & Sarjono, P. R. (2017). Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Kadar Sampel Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) dalam Etanol Melalui Metode Difusi Cakram. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 20(3), 130–135. <https://doi.org/10.14710/jksa.20.3.130-135>
- Mustakim, M. N., Sari, M., & Kholis, M. N. (2019). *Pemanfaatan Minyak Biji Kopi (Fine Robusta Toyomerto) sebagai Bahan Pembuatan Parfum Eau De Toilette*. 03(01), 20–28.
- Nugraheni, K. S., Khasanah, L. U., Utami, R., & Ananditho, B. K. (2016). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Dan Variasi Metode Destilasi Terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Kayu Manis (*C. Burmanii*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IX(2), 51–64. javascript:void(0)
- Nurjanah, S., Zain, S., & Komalasari, E. (2017). Kajian Imbangan Bunga dengan Adsorben terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Bunga Kamboja (*Plumeria obtusa*) Hasil Ekstraksi dengan Metode Enfleurasi. *Indonesian Journal of Essential Oil*, 2(1), 1–9.
- Nurwahyuwono, D. E., Afrienty, V. E., Soemargono, S., & Erliyanti, N. K. (2021). Mass Transfer Coefficient of Extraction Tannin Compounds From Papaya Leaves With 96% Ethanol Solvent. *Konversi*, 10(1), 52–57. <https://doi.org/10.20527/k.v10i1.10414>
- Nuryoto, Jayanudin, & Hartono, R. (2011). Karakterisasi Minyak Atsiri dari Limbah Daun Cengkeh. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan,"* 3(2), 1–4. <http://repository.upnyk.ac.id/336/>
- Oliveira, R., Carvalho, G. R., Cirillo, M., & Queiroz, F. (2019). Effect of ecofriendly bio-based solvents on oil extraction from green coffee bean and its industrial press cake. *Brazilian Journal of Chemical Engineering*, 36(4), 1739–1753. <https://doi.org/10.1590/0104-6632.20190364s20190102>
- Poerwanty, H., Fadliah, A. N., Alfian, A., Nildayanti, N., & Thamrin, S. (2020). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN (Roasting) TERHADAP TOTAL ASAM KOPI ARABIKA. *Agroplanta: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya Dan Pengelolaan Tanaman Pertanian Dan Perkebunan*,

- 9(2), 19–24. <https://doi.org/10.51978/agro.v9i2.221>
- Pratiwi, L., Rachman, M. S., & Hidayati, D. N. (2016). Ekstraksi Minyak Atsiri Dari Bunga Cengkeh Dengan Pelarut Etanol Dan N-Heksana. *The 3rd University Research Colloquium*, 655–661.
- Putri, I. O. E. (2021). FORMULASI GEL PENGHARUM RUANGAN DARI MINYAK BIJI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora* Pierre ex A . Froehner) SEBAGAI PEWANGI SKRIPSI OLEH : INDRI OKFELMI EKA PUTRI NIM : 1504111 PROGRAM STUDI S1 FARMASI FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS PERINTIS INDONESIA. *Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Perintis Indonesia*.
- Putri, M. K., & Dellima, B. R. E. M. (2022). Analisis Kadar Kafein dalam Green Bean dan Roasted Bean Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Temanggung Menggunakan Spektrofotometer UV. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(6), 577–584. <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i6.1253>
- Rialita, T., Rahayu, W. P., Nuraida, L., & Nurtama, B. (2015). Aktivitas Antimikroba Minyak Esensial Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Pangan. *Jurnal Agritech*, 35(01), 43–52.
- Sanjiwani, N. M. ., Sudiarsa, I. ., & Mariati, N. P. A. . (2022). Analisis Minyak Atsiri Bunga Melati menggunakan Kromatografi Gas_Spektroskopi Massa (GC-MS). *Emasains*, 11(1), 54–62.
- Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Kesmas: National Public Health Journal*, 2(4), 154. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v2i4.258>
- Schenker, S., Heinemann, C., Huber, M., Pompizzi, R., Perren, R., & Escher, F. (2002). Impact of roasting conditions on the formation of aroma compounds in coffee beans. *Journal of Food Science*, 67(1), 60–66. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2002.tb11359.x>
- Schuetz, H., Milford, A., & Chang, Y. (2002). *The Characteristics and Composition of Coffee Bean Oil*. University of Wisconsin.
- Simbolon, B., Pakpahan, K., & MZ, S. (2013). Kajian Pemanfaatan Biji Kopi (Arabika) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(3), 44–50.
- Sofiani, V., & Pratiwi, R. (2019). Pemanfaatan Minyak Atsiri Pada Tanaman Sebagai Aromaterapi Dalam Sediaan-Sediaan Farmasi. *Farmaka*, 15, 121.
- Somnuk, K., Eawlex, P., & Prateepchaikul, G. (2017). Optimization of coffee oil extraction from spent coffee grounds using four solvents and prototype-scale extraction using circulation process. *Agriculture and Natural Resources*, 51(3), 181–189. <https://doi.org/10.1016/j.anres.2017.01.003>
- Sridevi, V., & Giridhar, P. (2013). Influence of Altitude Variation on Trigonelline Content during Ontogeny of *Coffea Canephora* Fruit. *Journal of Food Studies*, 2(1). <https://doi.org/10.5296/jfs.v2i1.3747>
- Sujatmiko, B. (2019). *Teknologi Beton dan Bahan Bangunan*. Media Sahabat Cendekia.
- Suwarnimi, N. N., Mulyani, S., & Triani, I. G. A. L. (2017). Pengaruh Blending Kopi Robusta Dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi. *Rekayasa Dan*

- Manajemen Agroindustri*, 5(3), 85–92.
- Tanauma, H. A., Citraningtyas, G., & Lolo, W. A. (2016). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli*. *Pharmacon*, 5(4), 243–251.
- Tarigan, E. B., & Towaha, J. (2017). Effects of Fruit Maturity, Bean Fermentation and Roasting Time on Physico-Chemical Characters of Robusta Coffee. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 4(3), 163. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v4n3.2017.p163-170>
- Toledo, R. (1999). *Fundamental of Food Process Engineering*. Chapman & Hall, Inc.
- Ummah, R., Mastuti, L., & Humaidah, S. (2020). Perbedaan Pencacahan Daun Cengkeh Varietas Zanzibar (*Syzgium aromaticum* L.) Terhadap Hasil Minyak Atsiri. *Agriprima : Journal of Applied Agricultural Sciences*, 4(1), 71–82. <https://doi.org/10.25047/agriprima.v4i1.322>
- Virhananda, M. R. P., Suroso, E., Nurainy, F., Satyajaya Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, W., Pertanian, F., & Lampung, U. (2022). Analisis Kadar Asam Klorogenat dan Kafein Berdasarkan Perbedaan Lokasi Penanaman dan Suhu Roasting Pada Kopi Robusta (*C. canephora* Pierre). *Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 245–252.
- Wahyuni, N. L. E., Rispiani, R., & Hariyadi, T. (2020). Effect of bean maturity and roasting temperature on chemical content of robusta coffee. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 830(2), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/830/2/022019>
- Wang, N. (2012). *Physicochemical Changes of Coffee Beans During Roasting*. The University of Guelph.
- Yazakka, I. M., & Susanto, W. H. (2015). (KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI SARI JAHE) Characterization Of Ginger Hard Candy Based On Coconut Sap (Study of Type and Concentration of Ginger Juice). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1214-1223, Juli 2015*, 3(3), 1214–1223.
- Yuliarto, F. T., Khasanah, L. U., & Anandito, R. B. K. (2012). Pengaruh Ukuran Bahan dan Metode Destilasi (Destilasi Airdan Destilasi Uap Air) Terhadap Kualitas Minyak Atsiri Kulit Kayu Manis (*cinnamomum burmannii*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 12–23.
- Yuwanti, S., Yusianto, & Nugraha, T. C. (2016). Karakteristik Minyak Kopi Yang Dihasilkan Dari Berbagai Suhu Penyangraian. *Prosiding Seminar Nasional Apta*, 4(1), 157–160.