

## DAFTAR PUSTAKA

- Afdailah, A. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar
- Agu, H. O., Ihionu, J. C., & Mba, J. C. 2023. Sensory and physicochemical properties of biscuit produced from blends of whole wheat, soy okara and tigernut residue flours. *Heliyon*, 9(4). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15318>
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Benyamin Frenklin Station. Washington DC.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry. Washington DC. United State of America
- Afrianti LH, Taufik Y, dan Gutianova H. 2014. Karakteristik fisiko-kimia dan sensorik jus ekstrak buah salah varietas Bangkok. *Chimica et Natura Acta*, 2(2): 126-130.
- Alwi, H., Damat, D., & Putri, D. N. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Kacang Kedelai (*Glycine max.*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 23-38.
- Andarwulan, N., Feri, K., dan Dian, H., 2021. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Apriyanti, D., & Fithriyah, N. H. 2013. Pengaruh suhu aplikasi terhadap viskositas lem rokok dari tepung kentang. *Jurnal Konversi*, 2(1). 23-34.
- Arumsari, N. G., Suparthana, I. P., & Nocianitri, K. A. (2022). *Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi*.
- Aryanti, A., Febrina, L., Annisa, N., & Rusli, R. 2021. Aktivitas Antioksidan Produk Kopi dan Teh di Kota Samarinda: Antioxidant Activity of Coffee and Tea Products in Samarinda City. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(3), 488-491.
- Aslani, E., & Angraeni, L. 2023. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L) Di Kbk Baburrayan Aceh Tengah. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 313-322.
- Astuti, S. 2012. Isoflavon kedelai dan potensinya sebagai penangkap radikal bebas. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 13(2), 126–136.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah, D.R., Triana, R.N., Agustin, D. and Gitapratwi, D., 2018. Pengaruh perbedaan jenis kedelai terhadap kualitas

- mutu tahu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), pp.66-72.
- Ayu, Y. A. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Pada Kerupuk Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1 (2). 294-305.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2022. Diakses 22 September 2023 pada <https://www.bps.go.id/statistictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html>
- Bastanta D, Karo-Karo T, dan Rusmarilin H. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan saribit dan konsentrasi gula terhadap sirup sabit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1): 102-108.
- Campbell, Dawn; Smith, Janet L. 1993. *The Coffee Book*. Pelican Publishing Company. p. 98. ISBN 0882899503.
- Caporaso, N., Genovese, A., Canela, M. D., Civitella, A., & Sacchi, R. 2014. Neapolitan coffee brew chemical analysis in comparison to espresso, moka and American brews. *Food Research International*, 61, 152-160.
- Chan, W. M., & Ma, C. Y. 1999. Modification of proteins from soymilk residue (okara) by trypsin. *Journal of Food Science*, 64(5), 781-786. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1999.tb15911.x>
- Choi, B. and Koh, E., 2017. Spent coffee as a rich source of antioxidative compounds. *Food science and biotechnology*, 26, pp.921-927.
- Dari, D.W. and Junita, D., 2020. Karakteristik fisik dan sensori minuman sari buah pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), pp.532-541.
- Eni, W., Karimuna, L., & Isamu, K. T. (2017). Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget ikan kakap putih (*Lates carcarifer*, Bloch). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 615-630.
- Esquivel, P., & Jiménez, V. M. 2012. Functional properties of coffee and coffee by-products. *Food Research International*, 46(2), 488-495. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.05.028>
- Fadli, M. A. (2009). Optimasi formula dan evaluasi mutu minuman berprotein tinggi berdasarkan isolat protein kedelai dan sweet whey. *Thesis*. IPB University.
- Faisal, M., Gani, A., Mulana, F. and Daimon, H., 2016. Treatment and utilization of industrial tofu waste in Indonesia. *Asian Journal of Chemistry*, 28(3).
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc. New York.

- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA*, 3(2), 50-54.
- Gandjar, I. and Slamet, D.S., 1972. Tempe Gembus Hasil Fermentasi Ampas Tahu. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*.
- GCT. 2015. Cupping Protocoler. Gayo Cupper Team, Takengon.
- Hein, K. A., Jaeger, S. R., Tom Carr, B., & Delahunty, C. M. 2008. Comparison of five common acceptance and preference methods. *Food Quality and Preference*, 19(7), 651–661. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2008.06.001>
- Hidayati, S., Sartika, D., Suharyono, S., & Sutoyo, S. 2021. Pendugaan umur simpan coklat instan kemasan plastik polipropilen menggunakan pendekatan model Arrhenius [Shelf life prediction of instant chocolate in poly propylene (PP) plastic packaging using Arrhenius model approach]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 26(1), 1-10.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Isyanti, M., Sudibyo, A., Supriatna, D., & Suherman, A. H. 2015. Penggunaan Berbagai Cocoa Butter Substitute (CBS) Hasil Hidrogenasi dalam Pembuatan Cokelat Batangan. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 32(01), 33-44.
- Jiang, Z., Yang, J., & Wang, Y. 2018. Discrimination and identification of Q-markers based on ‘Spider-web’ mode for quality control of traditional Chinese medicine. *Phytomedicine*, 44, 98–102. <https://doi.org/10.1016/j.phymed.2017.12.034>
- Kawinarni, F. 2007. *Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu (Studi Kasus di Industri Tahu Tandang Semarang, Sederhana kendal, dan Gagak Sipat Boyolali)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Khare, S. K. , J. K. , & G. A. P. 1995. Citric Acid Production from Okara (soy-residue) by Solid-state Fermentation . *Bioresource*, 54(3), 323–325.
- Klingel, T., Kremer, J.I., Gottstein, V., Rajcic de Rezende, T., Schwarz, S. and Lachenmeier, D.W., 2020. A review of coffee by-products including leaf, flower, cherry, husk, silver skin, and spent grounds as novel foods within the European Union. *Foods*, 9(5), p.665.
- Kinasih, A., Winarsih, S. and Saati, E.A., 2021. Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), pp.12-22.

- Kristiandi, W. 2018. *Factors affecting caffeine content and acidity of coffe during roasting, grinding and brewing: a review*. Unika soegijapranata semarang
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. 2021. Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirup jeruk siam (*citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.
- Kurniasari, R., Sulchan, M., Afifah, D.N., Anjani, G. and Rustanti, N., 2017. Influence variation of tempe gembus (an Indonesian fermented food) on homocysteine and malondialdehyde of rats fed an atherogenic diet. *Romanian Journal of Diabetes Nutrition and Metabolic Diseases*, 24(3), pp.203-211.
- Kusuma, A. Y., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Endang Nur, W. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kadar Beta Karoten, Warna Dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kuswinami, F., 2007. Kajian Telcnis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu. *PS Magister Ilmu Lingkungan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. 1999. Acceptance and preference testing. Sensory evaluation of food, principles and practices (pp. 430–479). Gaithersburg: Aspen.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. 2010. *Discrimination Testing* (pp. 79–100). [https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-5\\_4](https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-5_4)
- Li, B., Qiao, M. and Lu, F., 2012. Composition, nutrition, and utilization of okara (soybean residue). *Food Reviews International*, 28(3), pp.231-252.
- Luo HY, Wang B, Li ZR, Chi CF, Zhang QH, He GY. 2012. Preparation and evaluation of antioxidant peptide from papain hydrolysate of *Sphyrna lewini* muscle protein. *Food Science Technology*. 51: 281-288.
- Muliterno, M. M., Rodrigues, D., de Lima, F. S., Ida, E. I., & Kurozawa, L. E. (2017). Conversion/degradation of isoflavones and color alterations during the drying of okara. *LWT*, 75, 512–519. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.09.031>
- Murthy, P. S., & Madhava Naidu, M. 2012. Sustainable management of coffee industry by-products and value addition - A review. In *Resources, Conservation and Recycling* (Vol. 66, pp. 45–58). <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2012.06.005>
- Musfiroh dan Syarief. 2009. Uji Aktivitas Peredaman Radikal Bebas Nano Partikel Dengan Berbagai Konsentrasi Sebagai Material Antiaging dalam Kosmetik. *UNESA Journal of Chemistry*.

- Mussato, S., E.M.S. Machado., S. Martins and A. Jose. Teixeira. 2011. Production, composition, and application of coffee and its industrial residues. *Journal Food Bioprocess Technology*. 4(5) : 661-672.
- Muchtadi D. 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Alfabeta, Bandung.
- Mussatto SI, Teixeira JA. 2011. Increase in the fructooligosaccharides yield and productivity by solid-state fermentation with *Aspergillus japonicus* using agro-industrial residues as support and nutrient source. *Biochemical Engineering Journal* 2010;53:154–7.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (n.d.). 2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese*.
- Nainggolan, T.W., Pradana, N.P. and Bata, F.S., 2018. *Perencanaan Home Industri Minuman Gel Flavor Moka dengan Kapasitas Produksi 200 Botol@ 250 Ml Per Hari*. Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Nguyen, T.A.H., Ngo, H.H., Guo, W.S., Nguyen, T.V., Zhang, J., Liang, S., Chen, S.S. and Nguyen, N.C., 2014. A comparative study on different metal loaded soybean milk by-product 'okara' for biosorption of phosphorus from aqueous solution. *Bioresource technology*, 169, pp.291-298.
- Nufus, T. and Arpi, N., 2023. Warna Seduhan Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) Dengan Variasi Derajat Penyangraian dan Metode Penyeduhan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2).
- Nurfadilah, N., Yuntarso, A., & Herawati, D. 2019. Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal SainHealth*, 3(2), 37-41.
- Palupi, N.S., dan Puspitasari, N.L., 1995. Pengaruh Serat Makanan dan Senyawa Antinutrisi dalam Tempe terhadap Ketersediaan Mineral bagi Tubuh. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI.
- Pandjo, S.F.K., Kadang, J. and Sastrawan, E., 2023. Inovasi Produk Metode Manual Brew Aero Press Di Re. Kreasi Coffee. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*, 2(2), pp.42-58.
- Paramita, O. (2012). Kajian proses pembuatan tepung buah mangga (*Mangifera indica* L) varietas arumanis dengan suhu perendaman yang berbeda. *Jurnal Bahan Terbarukan*, 1(1), 1-10.
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., dan Hidayati, L., 2018. Pengaruh Teknik Sangrai dan Panggang dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.) terhadap Mutu Katetong. *Tekologi dan Kejuruan* 41(1): 89-100.

- Petracco, M. (2001). Technology IV: beverage preparation: brewing trends for the new millennium. *Coffee: recent developments*, 140-164.
- Porcel, M.V.O, Panelo, N.Q, Rinaldoni, A.N. and Campderrós, M.E., 2017. Incorporation of okara into gluten-free cookies with high quality and nutritional value. *Journal of Food Quality*, 2017.
- Praptiningsih, Y dan Palupi, N. W. 2014. “Aplikasi Tapioka Teroksidasi pada Enkapsulasi Antioksidan dari Ampas Seduhan Kopi dengan Teknik Coacervation.” Tidak Diterbitkan. Laporan Penelitian. Jember : Universitas Jember.
- Pratama AW. 2019. Perbedaan Penurunan Nilai A\*, B\* dan L\* Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Akibat Ozonasi Dan Perebusan. *Pasundan Food Technology Journal*. 6(2): 86.
- Privatti, R. T., & Rodrigues, C. E. da C. 2023. An Overview of the Composition, Applications, and Recovery Techniques of the Components of Okara Aimed at the Biovalorization of This Soybean Processing Residue. *Food Reviews International*, 39(2), 726–749. <https://doi.org/10.1080/87559129.2021.1926484>
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. 2019. Comparison Of The Protein Content of UHT Full Cream Liquid Milk at Room Temperature Storage and Refrigerator Temperature With Variations In Storage Time By The Kjeldhal Method. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1), 50-8.
- Purwoko, T., Nurkhayati, R., Arumsari. 2003. Aktivitas Antioksidan Ampas Tahu Terfermentasi Terhadap Oksidasi Minyak Kedelai. *Jurnal BioSMART*.5(1). 13-16.
- Qiu, Y., Ye, S., Huang, X., Li, C., Feng, Y., Xia, M., Yu, Q., Zhang, X., & Wang, Q. (2023). Fermentation with a multi-strain to enhance the flavor of HongJun Tofu, a Chinese fermented okara food. *LWT*, 189. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115495>
- Rahayu, L.H., Sudrajat, R.W. and Rinihapsari, E., 2016. Teknologi pembuatan tepung ampas tahu untuk produksi aneka makanan bagi ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), pp.68-76.
- Ramadhan, I., & Murtini, E. S. 2022. Kualitas Muffin Mengandung Ampas Kopi: Studi Pengaruh Konsentrasi dan Perbedaan Metode Ekstraksi Ampas Kopi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(3), 165-182.
- Rassem, H. H. A., Nour, A. H., dan Yunus, R. M. 2016. Techniques for Extraction of Essential Oils from Plants: A Review. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*. Vol. 10(16): 117-127



- Rosmisari, A. 2006. Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. BPPPT. Bogor.
- Rusdi, B. 2011. Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu. *Prosiding Seminar nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi, dan Kesehatan*. 2(1).
- Saidi, S., Deratani, A., Amar, R.B. and Belleville, M.P., 2013. Fractionation of a tuna dark muscle hydrolysate by a two-step membrane process. *Separation and Purification Technology*, 108, pp.28-36.
- Setiyono, L. 2011. *Pemanfaatan biji kurma (Phoenix dactylifera L.) sebagai tepung dan analisis perubahan mutunya selama penyimpanan*. Bogor: Institut Teknologi.
- Sinaga, A. S. 2019. Segmentasi Ruang Warna  $L^*a^*b$ . *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Sina, I., Harwanto, U.N. and Mubarak, Z.R., 2021. Analisis pengolahan limbah padat tahu terhadap alternatif industri pangan sosis (Grade B). *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 5(1), pp.52-60.
- Sine, Y. and Soetarto, E.S., 2018. Isolasi dan identifikasi kapang Rhizopus pada tempe gude (Cajanus cajan L.). *Savana Cendana*, 3(04), pp.67-68.
- Sinambela, E., Afifah, D. N., Wijayanti, H. S., dan Fithra Dieny, F., 2020. Tempeh Gembus Cookies as an Alternative Snack for Obese Adolescent Girls. *Amerta Nutr*, 265–270.
- Subagio, A., Hartanti, S., Windrati, W. S., Fauzi, M., & Herry, B. 2002. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Hidrolisat Tempe Hasil Hidrolisis Protease [Study on physicochemical and organoleptic properties of tempeh hydrolysate produced by protease]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(3), 204-204.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi,. 2004. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Sunartaty, R., 2021. Peningkatan Nilai Tambah Limbah Padat Menjadi Tepung Ampas Tahu Pada Industri Tahu Di Desa Lamteumen Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh. *Jurnal Abditani*, 4(1), pp.47-50.
- Syah D, Sitanggang AB, Faradilla RHF, Trisna V, Karsono Y, Septianita DA. 2015. The influence of coagulation conditions and storage proteins on the textural properties of soy curd. *CyTA-J Food* 13(2): 259-263.
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Lestari, B. A., & Sugito, S. 2020. Pengaruh penambahan sari kunyit terhadap sifat fisik dan kimia minuman sari buah nenas. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (No. 1, pp. 373-381).
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. 2017. *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review* (Vol. 5, Issue 2).

- Thurston, Robert W., Morris, Jonathan, Steiman, Shawn (2013). *Coffee: A Comprehensive Guide to the Bean, the Beverage, and the Industry*. Rowman & Littlefield Publishers. p. 277. ISBN 978-1-4422-1442-2.
- Yen, G.C. dan Chen, H. Y. 1995. Antioxidants Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity. *J. Agric. Food. Chem* 43(1): 27-32.
- Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N., dan Nurdin, S. U. 2023. Preferensi Konsumen Terhadap Pengembangan Produk Camilan Kopi. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2 (1). 64-74
- Wardhana, M. G., & Irwan, M. S. 2020. Analisis Karakteristik Kandungan Kopi Bening (Clear Coffee) Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 65-72.
- Whitehurst, R.J. and Van Oort, M. eds., 2010. *Enzymes in food technology* (Vol. 388). Singapore: Wiley-Blackwell.
- Widoyo, S., Handajani, S., & Nandariyah., 2015. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan tempe beberapa varietas kedelai. *Biofarmasi* 13(2): 59–65.
- Wijaya, J.C. and Yuniarta, Y., 2015. Pengaruh Penambahan Enzim Bromelin Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tempe Gembus (Kajian Konsentrasi Dan Lama Inkubasi Dengan Enzim)[In Press Januari 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), pp.96-107.
- Winarno FG. 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G 1992. *Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. cetakan kedua. PT. Gramedia Pustaka Utama.. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Winarsi, H. 2008. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- World Population Review. 2023. Soybean Production by Country 2023. Diakses 18 September 2023 pukul dari <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/soybean-production-by-country>
- Ye, Z., Arumugam, V., Haugabrooks, E., Williamson, P. and Hendrich, S., 2015. Soluble dietary fiber (Fibersol-2) decreased hunger and increased satiety hormones in humans when ingested with a meal. *Nutrition Research*, 35(5), pp.393-400.
- Yudhistira, N. (2021). *Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Arabika Dengan Metode Brewing Secara Immersion Dan Non-Immersion Dengan Variabel Penelitian Suhu Brewing Dan Grind Size Di Kemari Coffee & Space* (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).