

## DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, Y. (2018). Dari ITB untuk Indonesia: Biorefinery Kopi. *Ppbb Itb*, 1–51.
- Afriyanti, F., Rubiyanti, R., & Aji, N. (2023). STUDI LITERATUR PERBANDINGAN KADAR ASAM KLOOROGENAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) DAN ROBUSTA (*Coffea canephora*) DARI BERBAGAI TEMPAT TUMBUH. *Jurnal Ilmiah Nusantara*, 1(6), 44–51.
- Agustina, R., Nurba, D., Antono, W., & Septiana, R. (2019). Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisika-kimia kopi arabika dan kopi robusta. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat*, 285–299.
- Andriani, M., Permana, I. dewa G. M., & Rai, W. I. W. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Eksraksi Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Ultrasonic Extraction (UAE). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 330–340.
- Atikah, R., Kurniawan, M. F., Nacing, N., Pangan, J. T., Teknik, F., Ilmu, D., & Halal, P. (2023). *ANALISIS ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL DAN FISIKOKIMIA KOPI BRAND LOKAL ASAL BOGOR Analysis of Antioxidant, Total Phenol and Physicochemical of Local Coffee Brands from Bogor*. 13(1), 31–38. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.1.2023.31-38>
- Aziz, T., Cindo, R., Fresca, A., & Rahman, F. (2019). Pengaruh Pelarut Hexana dan Etanol, Volume Pelarut, Dan Waktu Ekstraksi terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi. *Jurnal Teknik Kimia*, 16(1), 1–8.
- Caetano, N. S., Silvaa, V. F. M., & Mata, T. M. (2012). Valorization of coffee grounds for biodiesel production. *Chemical Engineering Transactions*, 26, 267–272. <https://doi.org/10.3303/CET1226045>
- Calvin. (2017). *Perbedaan biji kopi arabika dan robusta*. Bibitbunga.Com. <https://bibitbunga.com/category/artikel/page/23/>
- Cheng, Y.-L., Lee, C.-Y., Huang, Y.-L., Buckner, C. A., Lafrenie, R. M., Dénommée, J. A., Caswell, J. M., Want, D. A., Gan, G. G., Leong, Y. C., Bee, P. C., Chin, E., Teh, A. K. H., Picco, S., Villegas, L., Tonelli, F., Merlo, M., Rigau, J., Diaz, D., ... Mathijssen, R. H. J. (2016). We are IntechOpen , the world ' s leading publisher of Open Access books Built by scientists , for scientists TOP 1 %. *Intech*, 11(tourism), 13. <https://www.intechopen.com/books/advanced-biometric-technologies/liveness-detection-in-biometrics>
- Demsi, R. P., Ruslan, R., Rahim, E. A., & Ys, H. (2019). EKSTRAKSI PEKTIN PADA KULIT BUAH KLUWIH (*Artocarpus camansi* Blanco) PADA BERBAGAI SUHU DAN KONSENTRASI ASAM SITRAT. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(1), 100–108. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i1.11591>
- Diah JuliantariD, N. P., 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>

- Diviš, P., Pořízka, J., & Křikala, J. (2019). The effect of coffee beans roasting on its chemical composition. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 13(1), 344–350. <https://doi.org/10.5219/1062>
- Dong, W., Chen, Q., Wei, C., Hu, R., Long, Y., Zong, Y., & Chu, Z. (2021). Comparison of the effect of extraction methods on the quality of green coffee oil from Arabica coffee beans: Lipid yield, fatty acid composition, bioactive components, and antioxidant activity. *Ultrasonics Sonochemistry*, 74, 105578. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105578>
- Fadhlurrohman, I., Setyawandani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1), 10–19. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.8133>
- Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. (2019). Review Proses Penyangraian Kopi Dan Terbentuknya Akrilamida Yang Berhubungan Dengan Kesehatan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1), 129–145. <https://doi.org/10.32530/jaast.v3i1.82>
- Fajri, M., & Daru, Y. (2022). Pengaruh Rasio Volume Pelarut dan Waktu Ekstraksi terhadap Perolehan Minyak Biji Kelor. *AgriTECH*, 42(2), 123. <https://doi.org/10.22146/agritech.59062>
- Fakhruzy, Kasim, A., Asben, A., & Anwar, A. (2020). Review: Optimalisasi Metode Maserasi Untuk Ekstraksi Tanin Rendemen Tinggi. *Menara Ilmu*, 14(2)(02), 38–41.
- 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. *Jurnal Ilmiah Farmasi Indonesia*, 14(1), 214–227.
- Fauziyah, N., Widyasanti, A., & Sutresna, Y. (2022). Kajian Pengaruh Konsentrasi Etanol Terhadap Karakteristik Oleoresin Ampas Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe) Limbah Penyulingan. *Teknotan*, 16(3), 169. <https://doi.org/10.24198/jt.vol16n3.6>
- 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.
- Ferreira, T., Joel, S., Rubens, G., & Farah, A. (2019). Coffee Production Part I. *Coffee: Production, Quality and Chemistry*, 1–25. <https://doi.org/10.1039/9781782620044-00001>
- Firyanto, R., Kusumo, P., & Yuliasari, I. E. (2020). Pengambilan Minyak Atsiri Dari Tanaman Sereh Menggunakan Metode Ekstraksi Soxhletasi. *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.56444/cjce.v1i1.1252>
- Firyanto, R., & Mulyaningsih, M. F. S. (2020). Ekstraksi Kopi Robusta Menggunakan Pelarut Heksana dan Etanol. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 1–7.

- Fitria, M., Mulyawan, R., Sulhatun, S., Muarif, A., & Bahri, S. (2023). Effect of Solvent and Extraction Time Variation on the Coffee Oil Extraction Results. *Chimica Didactica Acta*, 11(1), 26–30. <https://doi.org/10.24815/jcd.v11i1.32550>
- Grace, H. A. (2017). *No Title Inventarisasi Organoleptik, Kandungan Kafein, dan Asam Klorogenat pada Kopi Bubuk Robusta (Coffea canephora L.) Di Kabupaten Tanggamus*. University Lampung, Bandar Lampung.
- Gumulya, D., & Helmi, I. S. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *Jurnal Dimensi Seni Rupa Dan Desain*, 13(2), 153–172. <https://doi.org/10.25105/dim.v13i2.1785>
- Hasan, A.E.Z., Utami, N, F., Mona. (2022). EXTRACTION OF ROBUSTA COFFEE BEANS (*Coffea canephora*) FROM WONOSOBO BY ULTRASONIC WAVES AND ANTICANCER TESTS. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 12(1), 89–99.
- Hendrawan, D., Sulardi, & Hakim, T. (2023). *Agribisnis Budidaya Tanaman Kopi Arabika* (Issue November 2022).
- Hidayah, N., Hisan, A. K., Solikin, A., Irawati, I., & Mustikaningtyas, D. (2016). Uji Efektivitas Ekstrak Sargassum muticum Sebagai Alternatif Obat Bisul Akibat Aktivitas Staphylococcus aureus. *Journal of Creativity Student*, 1(2). <https://doi.org/10.15294/jcs.v1i2.7794>
- Husniati, H., Yunika Sari, M., & Sari, A. (2020). Karakterisasi Senyawa Aktif Asam Klorogenat dalam Kopi Sebagai Antioksidan. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 12(2), 34–39.
- Ibrahim, A. M., Sriherfyna, F. H., & Yunianta. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan FIsik pada Pembuatan Minuman Sari JAhe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 530–541.
- Jalilvand, M., Kamali, H., & Nematollahi, A. (2013). Pressurized fluid extraction of rice bran oil using a modified supercritical fluid extractor and a central composite design for optimization. *Journal of Liquid Chromatography and Related Technologies*, 36(11), 1562–1574. <https://doi.org/10.1080/10826076.2012.692152>
- Kaisangsri, N., Selammakul, O., & Sonklin, C. (2019). Phenolic Compounds and Biological Activities of Coffee Extract for Cosmetic Product. *Journal of Science and Engineering*, 1(1), 71–76. [https://www.jstage.jst.go.jp/article/sjse/1/1/1\\_71/\\_pdf/-char/ja](https://www.jstage.jst.go.jp/article/sjse/1/1/1_71/_pdf/-char/ja)
- Kurniawan, H., & Nugraha, F. (2023). *Identifikasi Natrium Siklamat dan Karakterisasi Bobot Jenis Pada Sampel Minuman Jajanan yang Dijual di Kota Pontianak*. 3(1), 63–68. <https://doi.org/10.37311/ijpe.v3i1.18877>
- Lamona, A., & Nurman, S. (2018). Studi Awal Komponen Minyak Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dari Kabupaten Bener Meriah, Provinsi Aceh Menggunakan GC-MS. *Jurnal Agriovet*, 1(1), 62–72.
- Largo, M. (2014). *The Big, Bad Book of Botany*. HarperCollins.
- McLellan et al. (1994). Hue Angle Determination and Statistical Analysis for Multi-quadrant Hunter L,a,b Data. *Journal of Food Quality*, 18(3), 235–240.

- Mukhtarini. (2014). Mukhtarini, “Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif,” *J. Kesehat.*, vol. VII, no. 2, p. 361, 2014. *J. Kesehat.*, *VII*(2), 361. <https://doi.org/10.1007/s11293-018-9601-y>
- Nala Umami Husainah. (2020). Variasi Suhu dan Jenis Pelarut Pada Ekstraksi Daun Tembakau Kasturi Inferior Sebagai Senyawa Anti Bakteri. *Skripsi*.
- Noor, I., & Jahrudin, A. (2023). *Prosiding Seminar Nasional Sains Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berbagai Jenis di Pasaran Berdasarkan Uji Indeks Bias Materi*. 4(1), 29–33.
- Nurani, A. T., Setiawan, A., & Susanto, B. (2023). Perbandingan Kinerja Regresi Decision Tree dan Regresi Linear Berganda untuk Prediksi BMI pada Dataset Asthma. *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 6(1), 34–43. <https://doi.org/10.24246/juses.v6i1p34-43>
- Palaniappan, L., & Velusamy, V. (2014). Some explanations about the equivalence of specific gravity to relative density. *Am. J. Phys. Educ*, 8(4). <http://www.lajpe.org>
- Pamungkas, M. T., Masrukan, M., & SAR, K. (2021). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN (ROASTING) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA PADA SEDUHAN KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica* L.) DARI KABUPATEN GAYO, PROVINSI ACEH. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i2.278>
- Parmitasari, P. (2018). Analisis Korelasi Indeks Bias Dengan Konsentrasi Sukrosa Beberapa Jenis Madu Menggunakan Portable Brix Meter. *Youngster Physics Journal*, 1(5), 191–198.
- Praptiningsih, Y., Tamtarini, Ismawati, & Wijayanti, S. (2012). Sifat-Sifat Kopi Instan Gula Kelapa Dari Berbagai Rasio Kopi Robusta-Arabika Dan Gula Kelapa-Gula Pasir. *Jurnal Agroteknologi*, 6(1), 70–77. <http://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2282>
- Prayugo Wibowo, D., Rustamsyah, A., & Kurniawan, Y. (2016). Karakterisasi dan Aktivitas Repelen Minyak Atsiri Sereh Wangi (*Cymbopogon nardus* L), Akar Wangi (*Vetiveria zizanioides* L.), Nilam (*Pogostemon Cablin*), Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) asal Kabupaten Garut terhadap Nyamuk *Aedes aegypti* Betina. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 13(2), 1–6. <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Farmasi/article/view/1702>
- Puerta, G. (2011). Composición química de una taza de café. *Avances En Química*, 414, 1–12. [http://www.cenicafe.org/es/index.php/nuestras\\_publicaciones/avances\\_tecnico/publicaciones\\_avt0414composicion\\_quimica\\_de\\_una\\_taza\\_de\\_cafe](http://www.cenicafe.org/es/index.php/nuestras_publicaciones/avances_tecnico/publicaciones_avt0414composicion_quimica_de_una_taza_de_cafe)
- Purwandari, I. D., Rahayu, S., & Dasna, I. W. (2022). Jurnal Pendidikan MIPA. *Jurnal Pendidikan MIPA*, 23(2), 681–691.
- Putra, R., Surya, A., & Luhurningtyas, F. P. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% dan 96% Buah Parijoto Asal Bandungan dan Profil Kromatografinya. *Pharmaceutical and Biomedical Sciences Journal*, 3(1), 39–44.
- Putu Tara Hradaya, K., & Husni, A. (2021). Pengaruh Suhu Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanolik *Eucommia spinosum*. *Jurnal*



- Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 1–10.  
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.34193>
- Salsabila, F. Z., Mahdan, R. K., Prihandini, G., Sudarman, R., & Yulistiani, F. (2022). Pengaruh Suhu Proses Sokletasi dan Volume Pelarut n-heksana terhadap Yield Minyak Atsiri Jeruk Lemon. *Fluida*, 15(2), 97–105.  
<https://doi.org/10.35313/fluida.v15i2.4409>
- Sari, J. A., Wusnah, W., & Azhari, A. (2021). PENGARUH SUHU DAN WAKTU TERHADAP PROSES PENYULINGAN MINYAK SEREH WANGI (*Cimbopogon nardus* L.). *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 1(1), 22. <https://doi.org/10.29103/cejs.v1i1.1493>
- Schuette et al. (2002). The Characteristics and Composition of Coffee Bean Oil. *Journal of The American Chemical Society*, 56(10), 2085–2086.
- Speer, K., & Kölling-Speer, I. (2006). The lipid fraction of the coffee bean. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 201–216.  
<https://doi.org/10.1590/S1677-04202006000100014>
- Sri Mulato. (2023). *KANDUNGAN ZAT GIZI PADA BIJI KOPI*. Ccctcid.Com.
- Suci Hardina Rahmawati, Tanto Pratondo Utomo, Sri Hidayati, & Erdi Suroso. (2020). Kajian Ekstraksi Komponen Aromatik Bunga Kopi Robusta (*Coffea chanepora*). *Journal of Tropical Upland Resources (J. Trop. Upland Res.)*, 2(1), 121–131. <https://doi.org/10.23960/jtur.vol2no1.2020.87>
- Suseno, H. P. (2019). Pemanfaatan Bonggol Jagung sebagai Bioetanol. *Jurnal Teknologi Technoscientia*, 12(1), 85–92.
- Syamsul, B. (2019). Ekstraksi Kulit Batang Nangka menggunakan Air untuk Pewarna Alami Tekstil. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 8(2), 73–88.
- Tagora Bangkit P.S, Rinaldry Sirait, & Iriany. (2012). Penentuan Kondisi Keseimbangan Unit Leaching Pada Produksi Eugenol Dari Daun Cengkeh. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(1), 10–14.  
<https://doi.org/10.32734/jtk.v1i1.1399>
- Tarigan, B., Emalia, S., Guchi, H., & Mrbun, P. (2015). Evaluasi status bahan organik dan sifat fisik tanah. *Journal Online Agroekoteknologi*, 3(1), 246–256.
- Wahyuni, S., & Marpaung, M. P. (2020). PENENTUAN KADAR ALKALOID TOTAL EKSTRAK AKAR KUNING (*Fibraurea chloroleuca* Miers) BERDASARKAN PERBEDAAN KONSENTRASI ETANOL DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS. *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 3(2), 52–61. <https://doi.org/10.31602/dl.v3i2.3911>
- Wibowo, E., Ulya, N., Farizi, M. R., & Fitriyanti, N. (2023). Derivation of Newton's law of cooling and heating: Heating the water then cooling it down naturally to the room temperature. *Momentum: Physics Education Journal*, 7(1), 78–92. <https://doi.org/10.21067/mpej.v7i1.6889>
- Wijaya, D. R., Paramitha, M., & Putri, N. P. (2019). C. Kata kunci: Oleoresin, jahe, ekstraksi, soklet. *Jurnal Konversi*, 8(1), 9–16.
- Yeni, G., Syamsu, K., Mardliyati, E., & Muchtar, H. (2017). Determination of Process Technology on Making of Pure Gambier and Standardized Catechin from Raw Gambier. *Jurnal Litbang Industri*, 7(1), 1–10.

- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Ultrasonik. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 4(1), 35–42.
- Yuwanti, S., Yusianto, & Nugraha, T. C. (2016). Karakteristik Minyak Kopi Yang Dihasilkan Dari Berbagai Suhu Penyangraian. *Prosiding Seminar Nasional Apta*, 4(1), 157–160.