

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, F., Agustina, R., dan Fadhil, R. (2022).. Pengujian Cita Rasa Kopi Arabika dengan Metode Cupping Test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(1). Diambil 29 April 2024, dari <https://jim.usk.ac.id/JFP/article/view/19021>.
- Adeyeye, E. (2010). Effect of Cooking and Roasting on the Amino Acid Composition of Raw Groundnut (*Arachis hypogaea*) Seeds. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 9(2):201–216.
- Aditama, H. (2018). *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Tanin, Total Fenolik, dan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Salak (Salacca edulis Reinw.) Kultivar Pondoh Super dan Madu* [Universitas Gadjah Mada]. <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/156690>.
- Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Bellumori, M., Daluiso, S., Parenti, A., & Innocenti, M. (2019). What kind of coffee do you drink? An investigation on effects of eight different extraction methods. *Food Research International*, 116, 1327–1335. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.10.022>.
- Anggreini, D. D., Jus'at, I., & Wijaya, H. (2016). Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Mutu Bubuk Instan Biji Salak Dengan Metode Spray Drying. *Nutrire Diaita*, 8(1). <https://doi.org/10.47007/nut.v8i1.1414>.
- Anonim. (2024). *Caffeine | C8H10N4O2 | ChemSpider*. (t.t.). Diambil 29 April 2024, dari <https://www.chemspider.com/Chemical-Structure.2424.html>.
- Apriani, M. T., Asnah, Leuhoe, Y. J. J., Listyaningrum, N., Rokhayati, T., dan Saputra, D. N.. (2022). *Buku Ajar Metodologi Penelitian*. Palu: Feniks Muda Sejahtera.
- Ariviani, S., & Parnanto, N. H. R. (2013). *Kapasitas Antioksidan Buah Salak (Salacca edulis Reinw) Kultivar Pondoh, Nglumut dan Bali Serta Korelasinya Dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C*. 33(3).
- As'ad, M. H., & Aji, J. M. M. (2020). Faktor Yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen Kedai Kopi Modern di Bondowoso. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 13(2), Article 2. <https://doi.org/10.19184/jsep.v13i2.16441>.
- Asyik, N., Rosdiana, R., & Tamrin, T. (2021). Kajian substitusi bubuk biji salak (*Salacca zalacca*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bubuk kopi robusta (*Coffea canephora*) Toraja. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(1).
- Brown, R. (2014). *Coffee Nerd: How to Have Your Coffee and Drink It Too*. Simon and Schuster.
- Caporaso, N., Whitworth, M. B., Cui, C., & Fisk, I. D. (2018). Variability of Single Bean Coffee Volatile Compounds of Arabica and Robusta Roasted Coffees Analysed by SPME-GCMS. *Food Research International*, 108:628-640.
- Christalina, I., Susanto, T. E., Ayucitra, A., & Setiyadi. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Alami Ekstrak Fenolik Biji Pepaya. *Widya Teknik*, 12(2), Article 2. <https://doi.org/10.33508/wt.v12i2.1455>
- Cordoba, N., Fernandez-Alduenda, M., Moreno, F. L., & Ruiz, Yolanda. (2020). Coffee extraction: A review of parameters and their influence on the

- physicochemical characteristics and flavour of coffee brews. *Trends in Food Science & Technology*, 96, 45–60. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.12.004>.
- Dittrich, R. Dragonas, C. Kannenkeril, D. Hoffmann, I. Mueller, A., & Beckmann, M. W. (2009). A Diet Rich in Maillard Reaction Products Protects LDL against Copper Induced Oxidation Ex Vivo, A Human Intervention Trial. *Food Research International*. 42(9):1315–1322.
- Fathoni, F. (2014). Studi potensi biji salak (*Salacca edulis* Reinw) sebagai sumber alternatif monosakarida dengan cara hidrolisis menggunakan asam klorida [Universitas Gadjah Mada]. [https://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail\\_pencarian/70021](https://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail_pencarian/70021).
- Fibrianto, K. & Pradipta, K. (2017). Review Journal of Brewing Water Differences on Multisensory Perception of Coffee. *J. Pangan dan Agroindustri*. 5(1):85–91.
- Giriwono, P. E., Herawati, D., & Liguori, C. (2024). Kadar Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Kopi Arabika dengan Variasi Metode Penyeduhan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 11(1). <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/48465>.
- Hartanto, H. & Sutriningsih. (2018). Uji aktivitas antioksidan dengan metode dpph ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) serta uji stabilitas pengaruh konsentrasi emulgator asam stearat dan trietanolamin terhadap formulasi krim. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical J*. 3(1).
- Hartiati, N. M. S. W., Luh Putu Wrasiasi, Amna. (2020, April 28). Pengaruh Perlakuan Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bambu Duri (*Bambusa blumeana*) sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Harian Regional*. <https://jurnal.harianregional.com/agrotechno/id-58799>.
- Hasni, D., Muzaifa, M., Rahmad, D., dan Insan, M. (2021). Kajian Mutu Kimia Bubuk Kopi Espresso Aceh Berdasarkan Rasio Pencampuran Varietas Kopi Arabika dan Robusta dan Teknik Penyangraian. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*. 2(2).
- Hidayanti, N. A., Rahmany, M., & Hasni, D. (2022). KAJIAN LITELATUR: PENGARUH PENCAMPURAN KOPI DAN METODE PENYEDUHAN TERHADAP MUTU SEDUHAN DAN KOMPONEN FUNGSIONAL KOPI. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian*. 2.
- Hu, G., Peng, X., Gao, Y., Huang, Y., Li, X., Su, H., & Qiu, M.-H. (2020). Effect of roasting degree of coffee beans on sensory evaluation: Research from the perspective of major chemical ingredients. *Food Chemistry*, 331, 127329. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127329>
- Ismail, N. A., & Abu Bakar, M. F. (2018). Salak—*Salacca zalacca*. Dalam S. Rodrigues, E. de Oliveira Silva, & E. S. de Brito (Ed.), *Exotic Fruits* (hlm. 383–390). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803138-4.00051-4>
- Joshua, J., & Sinuraya, R. K. (2018). Keanekaragaman Aktivitas Farmakologi Tanaman Salak (*Salacca zalacca*). *Farmaka*, 16(1), Article 1. <https://doi.org/10.24198/jf.v16i1.17351>.

- Kende, Y. J., Prabawani, I., & Ratna. (2023). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pada Departemen Inventory PT. Rimex International Indonesia Balikpapan. *Jurnal Mahasiswa Kreatif*, 1(3). <https://journal.widyakarya.ac.id/index.php/jmk-widyakarya/article/view/223>.
- Karta, I. W., & Susila, E. (2015). Kandungan gizi pada kopi biji salak (*Salacca zalacca*) produksi kelompok tani abian salak desa sibetan yang berpotensi sebagai produk pangan lokal berantioksidan dan berdaya saing. *VIRGIN: Jurnal Ilmiah Kesehatan Dan Sains*, 1(2), Article 2. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/virgin/article/view/60>.
- Kayaputri, I. L., Amalia, R. I., & Khairunnisa, F. (2022). Pemanfaatan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dalam Pembuatan Minuman Yoghurt sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.24198/jthp.v3i2.40545>.
- 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), Article 2. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4545>
- Kristiadi, H. (2015). *Optimasi Furfural dari Limbah Biji Salak (Salacca edulis Reinw.) Ditinjau dari Konsentrasi H2SO4, Pemberian NaCl, Nisbah Masa Substrat dan Volume H2SO4*.
- Kurniawati, A. D. (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Universitas Brawijaya Press.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34–42. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i1.262>
- Lorensia, S. L., Prasetya, N. S. A., Ubaidillah, M. J., Sumakha, Z. A., Mahmudi, K., & Prihandono, T. (2023). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Durasi Waktu Roasting Terhadap Tingkat Keasaman Biji Kopi Arabika. *CERMIN: Jurnal Penelitian*, 7(2), 356–367. [https://doi.org/10.36841/cermin\\_unars.v7i2.3708](https://doi.org/10.36841/cermin_unars.v7i2.3708).
- Mbah, B. O. Eme, P. E., & Eze, C. N. (2013). Nutrient Potential of Almond Seed (*Terminalia catappa*) Sourced from Three States of Eastern Nigeria. *African Journal of Agricultural Resources*, 8(7):629–633.
- Mierza, V., Aenah, N., Nurlaela, N., Fransiska, A. N., Malik, L. H., & Wulanbirru, P. (2023). Literature Review: Analisis Kadar Kafein Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasetis*, 12(1), Article 1.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant. *Songklanakarin Journal of Science and Technology (SJST)*, 26(2), 211–219.
- Muzadi, M., & Novizawati, N. (2020). Pemanfaatan Biji Salak (*Salacca Zalacca*) dan Biji Mahoni (*Swietenia Mahagoni* (L.) Jacq) sebagai Olahan Kopi Salmon. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(4), 917–922. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i4.1780>.
- Nasution, P. A., Batubara, R., & Surjanto, S. (2015). Tingkat Kekuatan Antioksidan Dan Kesukaan Masyarakat Terhadap Teh Daun Gaharu (*Aquilaria*

- Malaccensis Lamk) Berdasarkan Pohon Induksi Dan Non-induksi. *Peronema Forestry Science Journal*, 4(1), 10–21.
- Nebesny, E., & Budryn, G. (2006). Evaluation of sensory attributes of coffee brews from robusta coffee roasted under different conditions. *European Food Research and Technology*, 224(2), 159–165. <https://doi.org/10.1007/s00217-006-0308-y>.
- Nurhayati, N. (2017). Karakteristik Sensori Kopi Celup Dan Kopi Instan Varietas Robusta Dan Arabika. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2), Article 2. <https://doi.org/10.25047/jii.v17i2.547>.
- Olivia, Femi. (2014). *Khasiat Bombastis Kopi*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- 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), Article 2. <https://doi.org/10.51978/agro.v9i2.221>.
- Poisson, L., Blank, I., Dunkel, A., & Hofmann, T. (2017). Chapter 12—The Chemistry of Roasting—Decoding Flavor Formation. Dalam B. Folmer (Ed.), *The Craft and Science of Coffee* (hlm. 273–309). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803520-7.00012-8>.
- Pulakiang, A. R., Polii-Mandang, J. S., & Sompotan, S. (2017). Beberapa Karakter Morfologis Tanaman Salak (*Salacca zalacca* (Gaert) Voss) Di Kampung Bawoleu, Kecamatan Tagulandang Utara, Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro. *EUGENIA*, 23(2), Article 2. <https://doi.org/10.35791/eug.23.2.2017.16776>.
- Putri, S. E., Pratiwi, D. E., & Fudhail, A. (2019). Pemanfaatan biji salak sebagai bahan dasar pembuatan kopi. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2019(5), Article 5. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslpm/article/view/11352>.
- Raharja, A. V., Ina, P. T., & Arihantana, N. M. I. H. (2022). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Sukrosa Terhadap Karakteristik Osmodehidrat Buah Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(4), 722–730. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i04.p12>.
- Rantung, O., Korua, A. I., & Datau, H. (2021). Perbandingan Ekstraksi Vitamin C dari 10 Jenis Buah-Buahan Menggunakan Sonikasi dan Homogenisasi. *Indonesia Journal of Laboratory*, 4(3). <https://doi.org/10.22146/ijl.v4i3.69983>.
- Rohan, T. A., & Stewart, T. (1967). The Precursors of Chocolate Aroma: Production of Free Amino Acids during Fermentation of Cocoa Beans. *Journal of Food Science*, 32(4), 395–398. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1967.tb09693.x>.
- Rune, C. J. B., Giacalone, D., Steen, I., Duelund, L., Münchow, M., & Clausen, M. P. (2023). Acids in brewed coffees: Chemical composition and sensory threshold. *Current Research in Food Science*, 6, 100485. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100485>.
- Saadah, Nur Hamidatus. (2017). *Aktivitas Antioksidan Pada Nannochloropsis Oculata Dengan Perlakuan Perbedaan Intensitas Cahaya Warna Biru*

- Pada Skala In Vitro*. (Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya).  
<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/6432>.
- Sampepana, E., Sulharman, Fitriani, Apriadi, R., & Rahmadi, A. (2020). Kandungan Fenolik, Flavonoid, Tanin dan Aktivitas Antioksidan Produk UKM Teh Tiwai di Kabupaten Kutai Kartanegara Secara Spektrofotometer UV-Vis. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 1*, SNPPM2020ST-SNPPM2020ST.
- Saripah, S., Aini, A. F., Manfaati, R., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh Suhu Lingkungan dan Waktu Fermentasi Biji Kopi Arabika Terhadap Kadar Kafein, Etanol, dan pH. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar, 12*, 124–128.
- Sarmiento, Z. L. C., Rangdi, O. S. G., Sena, B. M. C. D., & Dewi, K. N. M. (2020). Penetapan kadar parasetamol dan kafein dengan metode high performance liquid chromatography (HPLC). *CAKRA KIMIA (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 8(2), Article 2.
- Sasongko, A., & Legahati, N. (2020). pengaruh konsentrasi asam sitrat dan daya ultrasonik pada produksi oligosakarida dari biji *Salacca zalacca* dengan metode *ultrasonic assisted acid hydrolysis* (UAAH). *PROSIDING SNITT POLTEKBA*, 4(0), Article 0.
- Severini, C., Derossi, A., Fiore, A. G., De Pilli, T., Alessandrino, O., & Del Mastro, A. (2016). How the variance of some extraction variables may affect the quality of espresso coffees served in coffee shops. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96(9), 3023–3031. <https://doi.org/10.1002/jsfa.7472>.
- Sukaya. (2003). Keragaman Morfologi Benih dan Bibit Generatif Salak Bali (*Salacca zalacca* Var. *Amboinensis*), Hubungannya dengan Jumlah Biji per Buah. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*. 18(2).
- Sulaiman, I., Irfan, I., & Syahputra, R. (2023). The influence of temperature and duration of brewing on the sensorial value of Gayo Arabica wine coffee, a comparison of hedonic and cupping test methods. *Coffee Science*, 17, 1–10. <https://doi.org/10.25186/v17i.2032>.
- Surahman, B., & Winarti, W. (2021). Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen. *Gajah Putih Journal of Economics Review*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.55542/gpjer.v3i2.70>.
- Syafarina, M., Taufiqurrahman, I., & Edyson, E. (2019). Perbedaan Total Flavonoid Antara Tahapan Pengeringan Alami dan Buatan Pada Ekstrak Daun Binjai (*Mangifera caesia*) (Studi pendahuluan terhadap proses pembuatan sediaan obat penyembuhan luka). *Dentin*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.20527/dentin.v1i1.343>.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44–50.
- Tan, S. S., Tan, S. T., & Tan, C. X. (2020). Antioxidant, hypoglycemic and anti-hypertensive properties of extracts derived from peel, fruit and kernel of

- Salak. *British Food Journal*, 122(10), 3029–3038.  
<https://doi.org/10.1108/BFJ-03-2020-0233>.
- Thorvaldsson, M., Mutmainah, N., Brilliantama, A., Rahmawati, S., Priyanto, A., Pargiyanti., & Setyaningsih, W. (2022). Experimental design-assisted optimization of chromatographic method for the simultaneous quantitation of phenolic compounds in dried flowers extract. *J. Functional Food & Nutraceutical*, 3(2):83-91.
- Uquiche, E. Jerez, M., & Ortiz, J. (2008). Effect of Pretreatment with Microwaves on Mechanical Extraction Yield and Quality of Vegetable Oil from Chilean Hazelnuts (*Gevuina avellana* Mol). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 9(39):495–500.
- Wadsworth, F. B., Vossen, C. E. J., Heap, M. J., Kushnir, A., Farquharson, J. I., Schmid, D., Dingwell, D. B., Belohlavek, L., Huebsch, M., Carbillet, L., & Kendrick, J. E. (2021). The force required to operate the plunger on a French press. *American Journal of Physics*, 89(8), 769–775.  
<https://doi.org/10.1119/10.0004224>.
- Wilmuda, Aqbar. (2021). Pengujian Mutu Abon dan Sosis Sapi dengan Metode Pengabuan (Kadar Abu dan Kadar Abu Tidak Larut Asam). *AMINA*. 3(1).  
<https://journal.ar-raniry.ac.id/index.php/amina/article/view/1946>.
- Yusianto. Y., & Nugroho, D. (2014). Physical and Flavor Profiles of Arabica Coffee as Affected by Cherry Storage Before Pulping. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 30(2), 137–158.  
<https://doi.org/10.22302/iccri.jur.pelitaperkebunan.v30i2.7>.
- Yunowo, S. S., Hanasasmita, N., Sunarhum, W. B., & Harijono. (2019). *Effect of Different Aroma Extraction Methods Combined with GC-MS on the Aroma Profiles of Coffee*. International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy. 230:1-8.
- Zarwinda, I., & Sartika, D. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. *Lantanida Journal*, 6(2), Article 2.  
<https://doi.org/10.22373/lj.v6i2.3811>.