

## DAFTAR PUSTAKA

- Amuntoda, M.A.N., 2018. *Pebandingan Kadar Alkohol dan Uji Organoleptik Wine Kopi Arabika (Coffea arabica) Temanggung Varietas Kartika yang Dihasilkan melalui Metode Ekstraksi Cold Brew dan Maserasi Menggunakan Strain Yeast Polandia (Saccharomyces cereviceae)*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Andayani, R., Maimunah, dan Lisawati, Y., 2008. *Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (Solanum lycopersicum L)*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi 13: 31–37.
- Angeloni, G., Guerrini, L., Masella, P., Innocenti, M., Bellumori, M., dan Parenti, A., 2018. *Characterization and Comparison of Cold Brew and Cold Drip Coffee Extraction Methods*. Journal of the Science of Food and Agriculture 99: 391–399.
- Anggara, A., dan Marini, S., 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan : Budidaya dan Pemasaran*, Cetakan 1. ed. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Anonim. 2012. *Standar Nasional Indonesia Bubuk Kopi*. [http://www.bi.go.id/web/id/DIBI/Info\\_Eksportir/Profil\\_komoditi/Standart\\_Mutu/mutu\\_kopi.htm](http://www.bi.go.id/web/id/DIBI/Info_Eksportir/Profil_komoditi/Standart_Mutu/mutu_kopi.htm). Diakses pada 9 Juli 2019.
- Baumann, S., Wheeler, B., dan Alfreds, K.L., 2012. *Cold Brew System and Methods for Making Cold Brew Coffee or Tea Extract*. US 2012/0021108.
- Bekedam, E.K., 2008. *Coffee Brew Melanoidins: Structural and Functional Properties of Brown-Colored Coffee Compounds*. Thesis. The Netherlands: Wageningen University.
- Beksono, H.R., 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Biji Kopi Robusta (Coffea canephora) dengan Metode DPPH*. Skripsi. Jakarta : UNI Syarif Hidayatullah.
- van Boekel, M.A.J.S., 2006. *Formation of Flavour Compounds in the Maillard Reaction*. Biotech- nology Advances 230e233.
- Cheyrier, V., 2005. *Polyphenols in Foods are More Complex than Often Thought*. The American Journal of Clinical Nutrition 81: 223–229.
- Ciptaningsih, E., 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi*. Thesis. Depok: Universitas Indonesia.
- Clarke, R.J., dan Macrae, R., 1987. *Coffee : Technology* (Volume 2). London and New York: Elsevier Applied Science.

- Clifford, M.N., 1997. *The Nature of Chlorogenic Acids. Are They Advantageous Compounds in Coffee?* In: Proc. 17<sup>th</sup> Int. Sci. Coll. Coffee (Nairobi), ASIC, Paris, pp.79-91.
- Cordoba, N., Pataquiva, L., Osorio, C., Moreno, F.L., dan Ruiz, R.Y., 2019. *Efect of Grinding, Extraction Time and Type of Coffee on The Physicochemical and Favour Characteristics of Cold Brew Coffee*. Sci. Rep. 9, 1–12.
- Fibrianto, K., Maria, P., dan Ramanda, A.D., 2018. *Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi terhadap Persepsi Multisensoris*. Malang: Univesitas Brawijaya.
- Fuller, M., dan Rao, N.Z., 2017. *The Effect of Time, Roasting Temperature, and Grind Size on Caffeine and Chlorogenic Acid Concentrations in Cold Brew Coffee*. Scientific Reports 7: 1–9.
- Gardjito, M., dan Rahadian, D.A.M., 2011. *Kopi : Sejarah & Tradisi Minum Kopi, Cara Benar Mengekstrak & Menikmati Kopi, Manfaat dan Risiko Kopi Bagi Kesehatan*. Cetaka 1. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Gebeyehu, B.T., dan Bikila, S.L., 2015. *Determination of Caffeine Content and Antioxidant Activity of Coffee*. American Journal of Applied Chemistry 3: 69-76.
- Grace, H.A., 2017. *Inventarisasi Organoleptik, Kandungan Kafein, dan Asam Klorogenat pada Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora* L.) Di Kabupaten Tanggamus*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Hartati, F.K., 2016. *Evaluasi Fitokimia, Aktivitas Antioksidan dan Imunomodulator Beras Hitam (*Oryza sativa* L.indica)*. Surabaya: Lembaga Penelitian Universitas Dr. Soetomo.
- Jatmika, C., Maggadani, BP., dan Hayun. 2015. *Evaluasi Aktivitas Antioksidan Senyawa 4-[(E)-2-(4-okso-3-fenilkuinazolin-2-il)etenil]-benzensulfonamida dan Analognya*. Pharm Sci Res 2, 143-151. Depok: Universitas Indonesia.
- Kedare, S.B., dan Singh, R.P., 2011. *Genesis and Development of DPPH Method of Antioxidant Assay*. Journal of Food Science and Technology 48: 412–422.
- Kramer, A., (2013). Chapter 55: *Brewing Culture*. In Robert, W. *Coffee: A Comprehensive Guide to The Bean, The Beverage, and The Industry*. ISBN: 9781442214422. Rowman & Littlefield Publisher.
- Kurniawan, M.F., 2017. *Kajian Metabolomik Peranan Fenolik dan Melanoidin terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kopi Robusta dan Arabika Asal Indonesia*. Skripsi. Bogor: Institut Petranian Bogor.

- Mandal, S., Yadav, S., dan Nema, R.K., 2009. *Antioxidants: A Review*. Journal of Chemical and Pharmaceutical Research 1: 102-104.
- Maryam, Baits, M., dan Nadia, A., 2016. *Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Menggunakan Metode FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power)*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia 2: 115–118.
- Molyneux, P., 2004. *The Use of the Stable Free Radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Anti-oxidant Activity*. Songklanakarin Journal of Science and Technology 26: 211–219.
- Moreira, A.S.P., Nunes, F.M., Simões, C., Maciel, E., Domingues, P., Domingues, M.R.M., dan Coimbra, M.A., 2017. *Data on Coffee Composition and Mass Spectrometry Analysis of Mixtures of Coffee Related Carbohydrates, Phenolic Compounds and Peptides*. Data Brief 13: 145–161.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F., 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke-2. Alfabeta, CV.
- Najiyati, S., dan Danarti, 1990. *Kopi : Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nely, F., 2007. *Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji AOM (Active Oxygen Method)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ningsih, R., 2014. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Celup terhadap Kadar Kafein*. Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Nji, F., 2005. *Penentuan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Menggunakan Radikal Bebas DPPH*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nopitasari, I., 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Panda, S.K., 2012. *Assay Guided Comparison for Enzymatic and Non-Enzymatic Antioxidant Activities with Special Reference to Medicinal Plants*. Intech 20.
- Parenti, A., Guerrini, L., Masella, P., Spinelli, S., Calamai, L., dan Spugnoli, P., 2014. *Comparison of Espresso Coffee Brewing Techniques*. Journal of Food Engineering 121: 112-117.
- Rahardjo, P., 2012. *KOPI : Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika*

*dan Robusta*. Cetakan 1. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Rayhan, F.W.D., 2019. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Kopi Arabika dengan Metode Cold Brew terhadap Mutu Kopi*. Jakarta: Universitas Sahid.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Universitas Sumatera Utara.
- Salampe, M., Rahma, Z., Nur, S., dan Mamada, S.S., 2019. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Beroma (*Cajanus cajan* (L.) Milps)*. Makassar: Majalah Farmasi dan Farmakologi Fakultas Farmasi 23: 29-31.
- Schiewe, H., dan Zeeck, A., 2001. *The Structures of Antioxidant and Cytotoxic Agents from Natural Source : Anthraquinones and Tannins from Roots of *Rumex Patientia**. *Phytochemistry* 58, 1213–1217.
- Singleton, V.L., dan Rossi, J.A., 1965. *Colorimetry of Total Phenolics with Phosphomolybdic-phosphotungstic Acid Reagents*. *American Journal Enology and Viticulture*. 16: 147
- Sivetz, M., dan Foote, H.E., 1963. *Coffee Processing Technology* (Volume 2). The Avi Publishing Company, Inc, p. 598
- Spiro, M., dan Selwood, R.M., 1984. *The Kinetics and Mechanism of Caffeine Infusion from Coffee: The Effect of Particle Size*. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 35: 915-924.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 01-2907-2008: *Biji Kopi* [https://www.ctcid.com/wp-content/uploads/2018/08/SNI\\_2907-2008\\_Biji\\_Kopi-1.pdf](https://www.ctcid.com/wp-content/uploads/2018/08/SNI_2907-2008_Biji_Kopi-1.pdf). Diakses pada 9 Juli 2019.
- Tursiman, Ardiningsih, P., dan Nofiani, R., 2012. *Total Fenol Fraksi Etil Asetat dari Buah Asam Kandis*. Pontianak: Universitas Tanjungpura.
- Ukers, W.H., dan Prescott, S.C., 1951. *Coffee and Tea*. Dalam "Food and Food Products" (by M.B. Jacob), vol II, Chapter XXXI, pp. 1656-1705. New York: Interscience.
- Varnam, H.A., dan Sutherland, J.P., 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. London: Chapman and Hall.
- Wahdaningsih, S., Setyowati, E.P., dan Wahyuono, S., 2011. *Aktivitas Penangkap Radikal Bebas dari Batang Pakis (*Alsophila glauca* J. Sm)*. Dalam *Majalah Obat Tradisional* 16: 156 – 160.
- Yudiastian, K., 2018. *Pengembangan Pasar Produk Cold Brew Coffee*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.