

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, B.K., dan Kurniawan, F. 2012. Pemanfaatan Serbuk Biji Salak (*Salacca zalacca*) Sebagai Adsorben Cr(VI) dalam metode Batch dan Kolom. Jur.SP. Surabaya : Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS). 1(1) : 1 – 6.
- Andrian, C.2014. Identifikasi Golongan Senyawa Antioksidan Pada Ekstrak Kloroform dan Metanol Daun dan Bunga Jengger Ayam (*Celosia cristata* L.). Tesis. Program Studi Biologi Program Pascasarjana Fakultas Biologi. Universitas Gadjah Mada
- Anggrahini, Sri., Gumawang, A., dan Basuki, G. 2014. Pembuatan Minuman “Kopi Biji Salak”: Kajian Pengaruh Cara Pengeringan, Jenis Biji Salak dan Blending Terhadap Sifat Sensoris, Kimia, Fisika dan Aktivitas Antioksidan. Laporan Penelitian Riset Unggulan Daerah (RUD) Kabupaten Sleman DIY.
- Anonim. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- Anonim. 1992. 18 Varietas Salak. Penerbit Penebar Swadaya : Jakarta
- Anonim. 1999. T203cm-99: Alpha-,Beta and Gamma-Cellulose in Pulp.Norcross : TAPPI
- Anonim. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- Anonim. 2006. Statistik Hortikultura Tahun 2005 (Angka Tetap), Departemen Pertanian.
- Anonim. 2010. Pedoman Budidaya Secara Hidroponik. CV. Nuansa Aulia, Bandung
- Anonim. 2012. Jahe Merah Instan “Javasugar” Menggunakan Gula Yang Berfungsi Sebagai Antidiabetes. <http://www.sehatsetiaphari.com/jahe-merah-instan-javasugar-menggunakan-gula-yang-berfungsi-sebagai-antidiabetes.html>. Diakses pada tanggal 8 Juli 2015
- Anonim. 2013. Senyawa Turunan Benzena. <http://www.ilmukimia.org>. Diakses pada 27 Mei 2015

- Anonim. 2015. Rencana Strategis Kementerian Pertanian. Departemen Pertanian, Jakarta
- Astuti, P. 2013. Kopi Nikmat Khas Tapanuli, Terbuat dari Biji Salak. <http://life.viva.co.id/news/read/459165-kopi-nikmat-khas-tapanuli--terbuat-dari-biji-salak>. Diakses pada 21 Juli 2015
- Bae, S.H., Lee, S.W., Kim, M.R., Kim, J.M., dan Suh, H.J. 2010. Influence of Steeping Solution and Storage Temperature on the Color Change of Garlic. *J. Food.Sci.* 75(1): C108 – C112
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Camire, M. E., Dougherty, M. P., dan Briggs, J. L. 2007. Functionality of Fruit Powders in Extruded Corn Breakfast Cereals. *Food.Chem.*, 101: 765–770.
- Charisma, Nandya. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Tingkat Keasaman Kopi Varietas Arabika (*Coffea arabica*), digilib.unpas.ac.id. Diakses tanggal 8 April 2015.
- Chaudhary, D., Sandeep, G., dan Priyanka, P., 2010. *Lawsonia inermis linnaeus* : A Phytopharmacological Review. *IJPSDR.* 2 (2):91-98.
- Cheong, M.W., Tong, K.H., Ong, J.M.M., Liu, S.Q., Curran, P., dan Bin Yu. 2013. Volatil composition and antioxidant capacity of Arabica coffee. *FRI.* 51 : 388-396
- Dedin, F.R., Dedi, F., Anton, A., dan Nuri, A. 2006. Isolasi dan Karakteristik Melanoidin Kecap Manis dan Peranannya Sebagai Antioksidan. *JTIP.Bandung* : IPB. 17 (3) :204-213.
- DeMan, M., 1997. Principles of Food Chemistry. Penerjemah Kosasih Padmawinata dalam Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Dewi, E.W. 2014. Kinetika Degradasi Antioksidan Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris*) Selama Proses Pemanasan dan Perubahan pH. Tesis. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Fathoni, F. 2014. Studi Potensi Biji Salak (*Salaca edulis Reinw*) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Klorida. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Fitriani, A. 2012. Biokimia Pangan Reaksi Pencoklatan. <http://aprilaiatp.blogspot.com/2012/08/biokimia-pangan-reaksi-pencoklatan.html>. Di akses 10 Maret 2015.

- Hardiana, R., Rudiyanasyah dan Anita, T. 2012. Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. JKK. Program Studi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura. 1(1) : 8-13
- Hashiba, H. 1972. Non-Enzymatic Browning of Soy Sauce Comparison of the Browning of Soy Sauce with That of a Sugar-Amino Acid Model System. Agric.Biol. Chem 36(3):390-397
- Herawati, H. 2015. Cara Membuat Kopi Biji Salak. carabuatresep.blogspot.com. Diakses pada 16 Juni 2015
- Homma, S., Terasawa, N., Kubo, T., Yoneyama-Ishi., dan Aida, K. 1997. Changes in Chemical Properties of Melanoidin by Oxidation and Reduction. Biosci. Biotech. Biochem. 61 (3): 533-535
- Ilham, F. 2012. Pirolisis.<http://www.teknologi-pertanian.com>. Diakses pada tanggal 12 Maret 2015
- Kha, T. C., Nguyen M. H., dan Roach, P. D. 2010. Effects of Spray Drying Conditions on the Physicochemical and Antioxidant Properties of the Gac (*Momordica cochinchinensis*) Fruit Aril Powder. J.Food.Eng, 98(3): 385–392.
- Kusuma, H.R., Tita, I., Nani, I., dan Martina. 2007. Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. Jur.Widya Teknik. Surabaya: Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala. 6(2):142-151
- Lee, H.S., dan Widmer, B.W., 1996 dalam Khotimah, Khusnul,2014. Karakteristik Kimia Kopi Kawa dari Berbagai Umur Helai Daun Kopi yang diproses dengan Metode Berbeda. JTP. 9(1):39-48
- Lehninger, A.L. 1993. Dasar-dasar biokimia. Jilid 1, 2, 3. (Alih bahasa oleh; M. Thenawidjaja). Erlangga, Jakarta
- Lucia, M.P.H., Karla, C.Q., Luis, A.M.J., dan Nohemi, G.M. 2012. Phenolic Characterization, Melanoidins, and Antioxidant Activity of Some Commercial Coffees from *Coffea arabica* and *Coffea canephora*. J. Mex. Chem. Soc. 56(4):430-435
- Ludwig, I.A., Bravo, J., Paz de Pena, M dan Cid, C. 2013. Effect of Sugar Addition (Torrefacto) During Roasting Process On Antioxidant Capacity and Phenolics of Coffee. Food Sci.Tech . 51 : 553-559
- Molyneux,P., 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioksidan Activity. J. Sci.Tech., 26(2), 211-219

- Morales, F.J. dan Babel, M.B. 2002. Antiradical Efficiency of Maillard Reaction Mixtures in a Hydrophilic Media. *J. Agric. and Food Chem.* 50: 2788 – 2792
- Mulato, Sri. 2002. Perancangan dan Pengujian Mesin Sangrai Biji Kopi Tipe Silinder. *Pelita Perkebunan*. J. Pelita Perkebunan. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 18(1):31-45
- Nico, Ariel. 2012. Kandungan Gizi Biji Salak (*Salacca edulis*) Ditelaah dari Berbagai Metode Pelunakan Biji. Usulan Program Kreativitas Mahasiswa. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana
- Nira, W., Pricillia, A., dan Yuli, H. 2014. Pemanfaatan Limbah Biji Salak (*Salacca sumatrana*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) di Kawasan Padang Sidempuan Sumatra Utara. Skripsi. Medan: FMIPA, Biologi, Universitas Negeri Medan
- Nugroho, J.W.K., Julianty, L., dan Sri, R. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian, Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA. Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian :Mataram
- Ozvaldo, Z.S., Panca, P.S., dan Faizal, M. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam dan Waktu pada Proses Hidrolisis dan Fermentasi Pembuatan Bioetanol dari Alang-alang. *J. Tek. Kim.* 18(2):52-62
- Pontoh, J. 2007. Analisa komposisi kimia utama dalam nira aren segar. Laporan pada Yayasan Masarang. Tomohon.
- Pontoh, J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik. *Chem. Prog.* 6(1): 26-33
- Ratna, Diah. 2010. Laporan Praktikum Kimia Organik. Bandung : Program Studi Kimia, Fakultas Ilmu Matematika dan Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Bandung.
- Sari, Lusi Intan. 2001. Mempelajari Proses Pengolahan Biji Kopi Bubuk Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Selawa, W., Runtuwene, M.R.J., dan Citraningtyas, G. 2013. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total ekstrak Etanol Daun binahong (*Anredera cordifolia*). *Ejournal.* 2(01): 2302-2493
- Soekarto, Soewarna T. 1993. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. *Bharata Karya Aksara.* Jakarta. Hal 79

- Sudarmanto, Djagal, W.M., Santosa, U., Tranggono, dan Gardjito, M. 2000. Kimia Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian .UGM: Yogyakarta
- Sugiyarto. 2015. Petani Pagar alam Olah Biji Salak Jadi Kopi yang Nikmat Penuh Manfaat. TribunNews.com. Diakses pada 3 Maret 2015
- Supriyadi, Suhardi, Suzuki, M., Yoshida, K., Muto, T., Fujita, A., dan Watanabe, N. 2002. Changes in the Volatile Compounds and in the Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (*Salaca edulis* Reinw) Cv. Pondoh During Maturation. J.Agric.F. Chem. 50(26):7627-7633
- Suryawan, Bayu. 2013. Pengaruh Variasi Temperatur Pirolisis dan Pematangan Char Serbuk Kayu Mahoni Terhadap Thermal Conductivity. Makalah Seminar Hasil. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Universitas Brawijaya : Malang
- Tensiska, C. Wijaya, H., dan Andarwulan, N. 2003. Aktivitas Antioxidant Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dalam Beberapa Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivasnya terhadap Kondisi Suhu dan PH. J.Tek.Indstri. 15(1):29-39
- Varnam, H.A. dan Sutherland, J.P., 1994. Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology). Chapman and Hall, London
- Winarno, F.G . 2008. Kimia Pangan dan Gizi. MBRIO PRESS, Cetakan 1. Bogor.
- Yokotsuka. 1986. Soy Sauce Biochemistry. Adv. Food. Res. (30) : 195-329
- Yuanita, L., 2006. The Effect of Pectic Substances, Hemicellulose, Lignin and Cellulose Content to The Percentage of Bound Iron by Dietary Fiber Macromolecules: Acidity and Length Boiling Time Variation. Indo. J. Chem. 6 (3) : 332 - 337
- Yuanita, L. 2009. Analisis Monomer Sakarida dan Gugus Fungsi Kompleks Fe- Serat Pangan pada Perebusan Kondisi Asam. J.Ilm.Dasar. 10(1):49-55
- Zhuan, Y. dan Sun, L. 2011. Antioxidant activity of Maillard Reaction Products from Lysine-Glucose Model System as Related to Optical Property and Copper (V) Binding Ability. J.Biotech. 10(35):6784-6793