

DAFTAR PUSTAKA

- Acosta-Estrada, B. A., Gutiérrez-Urbe, J. A., & Serna-Saldívar, S. O. (2014). Bound phenolics in foods, a review. *Food Chemistry*, 152, 46–55.
- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., & Yusasrini, N. L. A. (2015). Kajian kandungan kafein kopi bubuk, nilai pH dan karakteristik aroma dan rasa seduhan kopi jantan (pea berry coffee) dan betina (flat beans coffee) jenis arabika dan robusta. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 5(1).
- Amrizal, A. (2021). Pembentukan Dan Karakterisasi Multikomponen Kristal Asam Kafeat-Trometamin Dengan Metode Solvent Drop Grinding [PhD Thesis]. Universitas Andalas.
- Anhofiah, N., & Rasyid, M. I. (2023). Karakteristik Mutu Kopi Arabika Longberry Di Kbbq Baburrayan Hasil Pengolahan Semi Wash Dengan Pengaruh Perlakuan Lama Fermentasi Dan Lama Penyangraian. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 364–375.
- Anonim. (2019). *BPS Provinsi Jawa Tengah*.
<https://jateng.bps.go.id/publication/2019/08/16/fcb9efa7796cd91325688/provinsi-jawa-tengah-dalam-angka-2019.html>
- Apriady, R. A. (2012). Identifikasi senyawa asam fenolat pada sayuran indigenous Indonesia. *Naskah Skripsi S*, 1.
- Asih, N. K., Harmita, H., & Maggadani, B. P. (2017). Pengembangan metode analisis agen pengatur keasaman pakan ternak menggunakan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 4(3), 5.
- Bahi, R. R. R., Herowati, R., & Harmastuti, N. (2020). Studi Biokemoinformatika Kandungan Kimia Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata* (Burm. F.) Nees) sebagai Antihiperglikemia serta Prediksi Parameter Farmakokinetik dan Toksisitas. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 17(2), 466–477.
- Buffo, R. A., & Cardelli-Freire, C. (2004). Coffee flavour: An overview. *Flavour and Fragrance Journal*, 19(2), 99–104.
- Cahyono, B., Cahyono, B. E., Nugroho, A. T., & Maulinida, I. W. (2023). *Klasifikasi Jenis Biji Kopi dengan Menggunakan Metode Gray Level Co-occurrence Matrix (GLCM)*. TEKNOTAN.
- Caprioli, G., Cortese, M., Sagratini, G., & Vittori, S. (2015). The influence of different types of preparation (espresso and brew) on coffee aroma and main bioactive constituents. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 66(5), 505–513.
- de Souza, L. dos S., Horta, I. P. C., de Souza Rosa, L., Lima, L. G. B., da Rosa, J. S., Montenegro, J., da Silva Santos, L., de Castro, R. B. N., Freitas-Silva, O., & Teodoro, A. J. (2020). Effect of the roasting levels of *Coffea arabica* L. extracts

- on their potential antioxidant capacity and antiproliferative activity in human prostate cancer cells. *RSC Advances*, 10(50), 30115–30126.
- Diviš, P., Pořízka, J., & Kříkala, J. (2019). The effect of coffee beans roasting on its chemical composition. *Potravinarstvo*, 13(1).
- Farah, A. (2012). Coffee: Emerging health effects and disease prevention. *Coffee Constituents*, 21–58.
- Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Farmaka*, 14(1), 214–227.
- Frost, J. (2020). Hypothesis testing: An intuitive guide for making data driven decisions. (*No Title*).
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2012). Analisis obat secara spektrofotometri dan kromatografi. *Yogyakarta: Pustaka Pelajar*, 316, 368–381.
- Genaro-Mattos, T. C., Maurício, Â. Q., Rettori, D., Alonso, A., & Hermes-Lima, M. (2015). Antioxidant activity of caffeic acid against iron-induced free radical generation—A chemical approach. *PLoS One*, 10(6), e0129963.
- Gonzalez, O., Suarez, M., Boulanger, R., Barel, M., Guyot, B., Guiraud, J., & Schorr, S. (2007). Impact of “ecological” postharvest processing on the volatile fraction of coffee beans: II. Roasted coffee. *Journal of Food Composition and Analysis*, 20, 297–307.
- Hefni, M. E., Amann, L. S., & Witthöft, C. M. (2019). A HPLC-UV Method for the Quantification of Phenolic Acids in Cereals. *Food Analytical Methods*, 12(12), 2802–2812. <https://doi.org/10.1007/s12161-019-01637-x>
- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (2021). Kajian: Karakterisasi senyawa aktif asam klorogenat dalam kopi robusta sebagai antioksidan. *Majalah Tegi*, 12(2), 34–39.
- Joaquim, G. N. D. D., & Hastuti, S. (2023). Pengaruh Metode Roasting dari Beberapa Perbandingan Biji Kopi (Coffee Sp) Arabika dan Robusta terhadap Karakteristik Organoleptik Seduhan. *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(1), 548–561.
- Kemenkes, R. I. (2017). Farmakope Herbal Indonesia Edisi II. *Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Khasanah, K., Rusmalina, S., Safira, D., Setyorini, E. A., & Amanah, N. (2022). Penerapan Green Chemistry Pada Deteksi Kandungan Pewarna Berbahaya (Rhodamin B) Pada Produk Kosmetik yang Beredar Di Wilayah Pekalongan. *Pena: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 36, 25–32.
- Magnani, C., Isaac, V. L. B., Correa, M. A., & Salgado, H. R. N. (2014). Caffeic acid: A review of its potential use in medications and cosmetics. *Analytical Methods*, 6(10), 3203–3210.

- Mehaya, F. M., & Mohammad, A. A. (2020). Thermostability of bioactive compounds during roasting process of coffee beans. *Heliyon*, 6(11), e05508.
- Muhammad Abdul Kadar, N. N., Ahmad, F., Teoh, S. L., & Yahaya, M. F. (2021). Caffeic acid on metabolic syndrome: A review. *Molecules*, 26(18), 5490.
- Panggabean, I. E. (2011). *Buku pintar kopi*. AgroMedia.
- Pardono, P., Muhammad, D. R. A., Khomah, I., Ihsaniyati, H., & Setyowati, N. (2022). Peningkatan Brand Image Kopi Robusta Temanggung Berbasis Indikasi Geografis. *Warta LPM*, 101–111.
- Pavlíková, N. (2022). Caffeic acid and diseases—Mechanisms of action. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(1), 588.
- Pertiwi, N. P. (2015). *Validasi metode dan penetapan kadar asam klorogenat pada ekstrak daun kopi robusta (coffea canephora) dengan metode klt densitometri*.
- Reta. (2017). Application Of Ohmic Technology For Coffee Bean Fermentation. *Disertasi*.
- Rosamah, E. (2019). Kromatografi Lapis Tipis Metode Sederhana dalam Analisis Kimia Tumbuhan Berkayu. *Mulawarman University Presskalimantan Timur Samarinda*.
- Rukmana, R. (2014). Untung selangit dari agribisnis kopi. *Yogyakarta: Lily Publisher*.
- Savitri, A., & Megantara, S. (2019). Metode KLT-Densitometri Sebagai Penetapan Kadar Bahan Aktif Sediaan Farmasi. *Farmaka*, 17(2), 455–463.
- Siregar, K. A. (2015). *Modifikasi Alat Penyangrai Kopi Mekanis Tipe Rotari*. Universitas Sumatera Utara.
- Siregar, S. (2015). Statistika terapan untuk perguruan tinggi. *Jakarta: Prenadamedia Group*.
- Sugiyanta, S., Notopuro, H., Nugraha, J., Soetjipto, S., & Handajani, R. (2020). The Effect of Roasting Temperature on Ferulic Acid Levels of Robusta Coffee Bean with Thin Layer Chromatography (TLC)-Densitometry. *Indian Journal of Forensic Medicine & Toxicology*, 14(4), 3497–3503.
- Suud, H. M., Savitri, D. A., & Ismaya, S. R. (2021). Perubahan sifat fisik dan cita rasa kopi arabika asal bondowoso pada berbagai tingkat penyangraian. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(2), 70–75.
- Syaputra, T. E., & Waluyo, T. J. (2017). Kerjasama Ekspor Kopi Mandailing ke Korea Selatan Tahun 2016. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 4(2), 1–14.
- Wilson, V., Shetye, S. S., Kaur, K., Ambare, S. N., & Jacob, J. (2017). Validated Hptlc Method For Standardization Of Caffeic Acid In An Ayurvedic Formulation Containing Ficus Species. *International Journal of Chemical & Pharmaceutical Analysis*, 4(3).

Wulandari, L., Retnaningtyas, Y., & Mustafidah, D. (2013). Development and Method Validation Densitometry Thin Layer Chromatography for The simultaneous Determination of Theophylline and Ephedrinehydrochloride in Tablet Dosage Form. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*, 15(1), 106842.