

## DAFTAR PUSTAKA

- Adri, A., Firdaus, F., & Yardha, Y. (2022). Identifikasi Panen, Pasca Panen dan Kelembagaan Usahatani Kopi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 6(2), 192-200.
- Aisyah. (2002). Pengaruh kadar total fenol pada ekstrak jahe terhadap aktivitas antioksidan. *Jurnal Kimia Indonesia*, 8(2), 123-130.
- Ali, B. H., Blunden, G., Tanira, M. O., & Nemmar, A. (2008). *Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (Zingiber officinale Roscoe): a review of recent research. Food and chemical Toxicology*, 46(2), 409-420.
- Anggraini, R. F., & Widjanarko, S. B. (2018). Pengaruh penambahan ekstrak bekatul terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, dan kadar flavonoid minuman fungsional sari jagung-ekstrak bekatul. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1).
- Anggraeni, T. I. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) dan Konsentrasi Gula Semut Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Astawan, M. dan A.E. Febrinda. 2016. Potensi Dedak Dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan Dan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan*. 19(1) : 14-21.
- Awanis, M. A., & Mutmainnah, A. A. (2016). Uji Anti Bakteri Ekstrak Oleoresin Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrub*) Terhadap Bakteri *Streptococcus pyogenes*. *Medika Tadulako: Jurnal Ilmiah Kedokteran Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan*, 3(1), 33-41.
- Belay, A., & Gholap, A. V. (2009). *Characterization and determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans by UV-Vis spectroscopy. African Journal of Pure and Applied Chemistry*, 3(11), 234-240.
- Bhara, M. (2009). Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus Wistar (Doctoral dissertation, Medical Faculty).
- Badan Pusat Statistik. (2018). Statistik Kopi Indonesia 2018. Jakarta. Badan Pusat Statistik BPS – Statistics Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik Kopi Indonesia 2023. Jakarta. Badan Pusat Statistik/BPS – Statistics Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). SNI 01-3542-2004. Syarat Mutu Kopi Bubuk. Badan Standar Nasional, Jakarta.

- Bicho, N. C., Lidon, F. C., Ramalho, J. C., & Leitão, A. E. (2013). *Quality Assessment of Arabica and Robusta Green and Roasted Coffees - A Review. Emirates Journal of Food and Agriculture*, 25(12), 945–950.
- BPOM 2016, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Bpom, Jakarta.
- Brezová, V., Šlebodová, A., & Staško, A. (2009). *Coffee as a source of antioxidants: An EPR study. Food Chemistry*, 114(3), 859-868.
- Cahyono, B. (2012). Perbandingan Kandungan Minyak Atsiri Antara Jahe Segar Dan Jahe Kering. *Chemistry Progress*, 5(2).
- Clarke, R. J., & Macrae, R. (1989). *Coffee Chemistry*, Vol. I & II.
- Daryono, E. D. (2010). Pengaruh Jenis Jahe dan Ratio Bahan terhadap Ekstraksi Oleoresin dari Jahe. In *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia” Soeardjo Brotohardjono VII”*. Teknik Kimia UPN Veteran Surabaya.
- Damayanthi, E., Muchtadi, D., Zakaria, F. R., Syarief, H., Wijaya, C. H., & Damardjati, D. S. (2004). Aktivitas antioksidan minyak bekatul padi awet dan fraksinya secara in vitro.
- Damayanthi, E., Kustiyah, L., Khalid, M., & Farizal, H. (2010). Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi Daripada Jus Tomat Dan Penurunan Aktivitas Antioksidan Serum Setelah Intervensi Minuman Kaya Antioksidan. *Jurnal gizi dan pangan*, 5(3), 205-210.
- Dewi, YI (2012). Efektifitas Minuman Jahe Dalam Mengurangi *Emesis Gravidarum* Pada Ibu Hamil Trimester I. *Jurnal Ners Indonesia*, 1 (02).
- Dewi, S. R., & Salim, H. (2018). Uji Efek Analgetik Infusa Jahe (*Zingiber officianale Roscoe*) Terhadap Hewan Uji Mencit Jantan (*Mus musculus*). *Media Farmasi*, 14(2), 15-20.
- Duha P. 2018. Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia (Karbohidrat,Protein, Kalsium) Cup Cake Wortel Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Fungsional.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswantoro, S., & Krisnansari, D.2018. Pengaruh Pemberian kopi yang di formulasikan dengan Antioksidan dan Gula Kelapa terhadap tekanan darah, MDA, dan SOD Serum Tikus Obesitas. *agritech*, 42(1), 1-9.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswantoro, S., & Krisnansari, D. (2019). Formulasi minuman fungsional tinggi antioksidan berbasis gula kelapa dengan variasi jenis dan konsentrasi ekstrak rimpang. *Media Pertanian*, 4(2).

- Dwi Susanto, D. S. (2012). *Potensi bekatul sebagai sumber antioksidan dalam produk selai kacang* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Dwi, P. M., & Fitriyono Ayustaningwarno. (2013). Analisis Kadar Tokoferol,  $\gamma$ Oryzanol Dan B-Karoten Serta Aktivitas Antioksidan Minyak Bekatul Kasar. *Journal of Nutrition College*, 2, 350–357.
- Effendi, D. S., Syakir, M., Yusron, M., Jusniarti, I., Budiharto, A., & Luntungan, H. T. (2010). Budidaya Dan Pasca Panen Teh. *Pusat Penelitian dan Perkembangan Perkebunan. Bogor*.
- Eka Ramadhan, A., & Aprival Phaza, H. (2010). Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu Dan Jumlah Stage Pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Secara Batch (Doctoral dissertation, Jurusan Teknik Kimia UNDIP).
- Els Coffee. (2024). 3 Profil Pemanggangan Kopi. Diakses pada tanggal 21 Juni 2024 <https://elscoffee.com/3-roasting-profile-kopi-yang-harus-kamu-tau/>.
- Ermawati. (2008). Metode Penyimpanan Buah Kopi Pasca Panen. *Jurnal Pertanian Indonesia*, 12(3), 45-53.
- Farah, A. (2012). Coffee constituents in Coffee: Emerging Health Effect and Disease revention. In Blacwell Publishing Ltd. Blacwell Publishing Ltd. [https://www.ift.org/~media/KnowledgeCenter/Publications/Books/Samples/IFTPres\\_sBook\\_Coffee\\_PreviewChapter.pdf](https://www.ift.org/~media/KnowledgeCenter/Publications/Books/Samples/IFTPres_sBook_Coffee_PreviewChapter.pdf).
- Farah, A., & Donangelo, C. M. (2006). *Phenolic compounds in coffee*. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, 18(1), 23–36.
- Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Farmaka*, 14(1), 214-227.
- Faria SS., Bassinello PZ., & Penteado MV. 2012. *Nutritional Composition of Rice Bran Submitted to Different Stabilization Procedures*. *Brazilion Journal of Pharmaceutical Sciences*, 48(4), 651-657.
- Fauzi, M., Novijanto, N., & Rarasati, D. P. (2019). Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Kopi Jahe Celup Pada Variasi Tingkat Penyangraian Dan Konsentrasi Bubuk Jahe. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 1-9.
- Febrianto, NA, Sa'diyah, K., & Tejasari, T. (2016). Susu Pengganti Bubuk Kacang Merah Pada Kopi Herbal Kayu Manis: Persepsi Konsumen, Sifat Sensoris Dan Kandungan Gizi. *Pelita Perkebunan*, 32 (2), 109-119.
- Fidrianny, I., Eriani, W. and Hartati, R. (2016) 'In Vitro Antioxidant Activity of Different Organs Extracts of Corn Grown in Cimahi-West Java-Indonesia', *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*, 8(6), pp. 1025–1032.

- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol ting-ting jahe (*Zingiber officinale*). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 8(2), 67-76.
- Fisipol. (2022). Manfaat Buah Kopi. Diakses pada tanggal 21 Juni 2024 <https://fisipol.uma.ac.id/manfaat-buah-kopi/>.
- Fitria, F., Triandhini, R. R., Mangimbulude, J. C., & Karwur, F. F. (2013). Merokok dan Oksidasi DNA. *Sains Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 5(2), 113-120.
- Fuadah, IE, & Anna, C. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang. *Jurnal Tata Boga*, 5 (3), 18-26.
- Gafar, A., & MT, P. (2020). Pengembangan Cookies Dengan Penambahan Kopi Robusta Bubuk (*Coffea Canephora L.*) Dan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria [Berg.] Roscoe*). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 31 (2), 87-93.
- Gan, R. Y., Li, H. B., & Zhang, D. (2016). *Bioactivity and bioavailability of ginger: A review. Journal of Functional Foods*, 25, 3-11.
- Ghasemzadeh, A., Jaafar, H. Z. E., & Rahmat, A. (2010). "Antioxidant activities, total phenolics and flavonoids content in two varieties of Malaysia young ginger (*Zingiber officinale Roscoe*)." *Molecules*. 15(6), 4324-4333.
- Hammado, N. (2014). Pengaruh Rokok Terhadap Kesehatan Dan Pembentukan Karakter Manusia. *Prosiding*, 1(1), 77-84.
- Hamzah, N., & Hasbullah. (1997). Evaluasi Mutu Gula Semut Yang Dibuat Dengan Menggunakan Beberapa Bahan Pengawet Alami. Prosiding Seminar Tek. Pangan. 175-180.
- Harahap, A. D. (2016). Pemanfaatan ekstrak jahe merah (*zingiber officinale var. rubrum*) dan kulit nanas (*ananas comosus l. mer*) dalam pembuatan bubuk instan (Doctoral dissertation, Riau University).
- Haryanti, P., Karseno, K., & Setyawati, R. (2012). Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 12(2), 118955.
- Hayati, R. Marilah, A dan Rosita, F. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Serbuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*. 7:66-75.
- Hayati, R., Wijaya, A., & Fitriani, D. (2021). Uji Pematangan Dormansi Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dengan Lama Perendaman dan Beberapa Konsentrasi Kalium Nitrat (KNO<sub>3</sub>). *Buletin Agritek*, 2(1), 37-47.

- Hendriko, S. (2011). Pemanfaatan Bekatul Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Biskuit Crackers dan Penetapan Kadar Protein serta Lemak. *Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan.*
- Ibrahim, A. martua, Yunianta, & Sriherfyna, F. H. (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), p.530–541.
- [ICO] International Coffee Organization, 2021. Top 5 Negara Eksportir Kopi Terbesar di Dunia pada periode 2020/2021.
- Iriyani N. 2011. Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Irnawati, I. (2017). Penetapan Kadar Vitamin C Dan Uji Aktifitas Antioksidan Sari Buah Songi (*Dillenia Serrata Thunb.*) Terhadap Radikal DPPH (*Diphenylpicrylhydrazyl*). *Pharmacon*, 6(2).
- Imron, Z. (2016). *Studi Pemasaran Bahan Pakan Bekatul Di Kabupaten Tulungagung* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Jacobs, H. and J.A. Delcour. (1998). *Hydrothermal Modifications of Granular Starch with Retention of The Granular Structure: Review. J. Agric. Food Chem.* 46(8): 2895–2905.
- Justitie, D. (2012). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Karakteristik Sensoris Telur Asin dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Ekstrak Jahe.
- Karak, T., & Halder, D. (2017). "A Review on the Mixed Impacts of Coffee Consumption on Human Health: Benefits and Risks". *Journal of Food and Nutrition Research*, 5(3), 140-150.
- Kemenkes. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. <http://www.panganku.org>. Diakses Maret 2024.
- Kementrian Kesehatan. (2022). Penyakit Degeneratif di Indonesia. [https://yankes.kemkes.go.id/view\\_artikel/1714/penyakit-degeneratif](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1714/penyakit-degeneratif). Diakses pada 8 agustus 2023.
- Kinanti Ayu Puji, L., Rizky, D., & Lailatus, S. D. (2019). Uji Organoleptik dan Perubahan pH Minuman Kopi Aren Kombucha Dari Berbagai Jenis Kopi Yang Dipengaruhi Lama Fermentasi. *Journal of pharmacy and Science*, 1(4).

- Kusnandar, F., Suryani, S., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik fungsional, fisik dan sensori sereal sarapan jagung yang disubstitusi bekatul. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 108-117.
- Kosasih, E. N., Tony, S., & Hendro, H. (2006). Peran antioksidan pada lanjut usia. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia. Jakarta.
- Koswara, S., A. Diniari & Sumarto. 2012. Panduan proses produksi minuman jahe merah instan. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lallo, S., Lewerissa, A. C., Rafi, A., & Tayeb, R. (2020). Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksik Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga L.*), *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 23 (3), 118–123. *Makassar: MFF*.
- Lee, H. W., Kim, J. H., & Cho, K. W. (2012). *Antioxidant properties and total phenolic content of rice bran. Food Chemistry*, 135(4), 2871-2875.
- Manalu, W., Suprayogi, A., & Astuti, D. A. (2013). Perbaikan parameter lipid darah mencit hiperkolesterolemia dengan suplemen pangan bekatul. *Majalah Kedokteran Bandung*, 45(1), 1-9.
- Mangiwa, S., & Maryuni, A. E. (2019). Skrining Fitokimia Dan Uji Antioksidan Ekstrak Biji Kopi Sangrai Jenis Arabika (*Coffea Arabica*) Asal Wamena Dan Moanemani, Papua. *Jurnal Biologi Papua*, 11(2), 103-109.
- Mayrowani, H. 2013. Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi Dan Masalah Pengembangannya. *In Forum Penelitian Agro Ekonomi* (Vol. 31, No. 1, pp. 31-49). *Indonesian Center for Agricultural Socioeconomic and Policy Studies*.
- Mishra, P. 2009. *Isolation, Spectroscopic Characterization And Molecural Modeling Studies Of Mixture Of Curcuma Longa, Ginger And Seeds Of Fenugreek. International Journal of PharmTech Research*. 1 : 79-95.
- Mulato, Sri. 2002. SimposiumKopi 2002 dengan Tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Serbuk Skala Kec il Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar: 16-17 Oktober 2002. *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*.
- Mustaufik, M. 2018. Peningkatan Mutu Produksi Dan Pemasaran Gula Semut Beriodium Di Koperasi Serba Usaha (KSU) Ligasirem Sumbang-Banyumas. *Performance: Jurnal Personalial, Financial, Operasional, Marketing Dan Sistem Informasi*, 19(1), 68-84.



- Muzaki, D dan Wahyuni, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ginger Kering Terhadap Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun Afrika Selatan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2) : 64-66.
- Nadimin, N., Sirajuddin, S., & Fitriani, N. (2019). Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 8.
- Najiyati, S. dan Danarti. 2001. Kopi, Budi Daya dan Penanganan Lepas Panen. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nam, S. H., Choi, S. P., Kang, M. Y., Koh, H. J., Kozukue, N., & Friedman, M. (2005). *Antioxidative activities of bran from twenty-one pigmented rice cultivars*. *Food Chemistry*, 94(4), 613-620.
- Narita, Y., & Inouye, K. (2015). Chlorogenic acids from coffee. In *Coffee in health and disease prevention* (pp. 189-199). Academic Press.
- Nataliningsih. 2013. Analisa Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik terhadap Cookies Bekatul. Fakultas Pertanian: UNBAR.
- Nugrahawati, T. (2011). Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul.
- Nugroho, J., Lumbanbatu, J., & Rahayoe, S. (2009). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. In Seminar Nasional Dan Gelar Teknologi Faperta. UGM.
- Nururrahmah. 2014. Pengaruh rokok terhadap kesehatan dan pembentukan karakter manusia. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Karakter, Palopo: 03 Mei 2014. Hal. 77-84.
- Oktavitarini, Ndaru dan dkk. 2013. Pembuatan Biodiesel Dari Minyak Goreng Menggunakan Katalis KOH Dengan Penambahan Ekstrak Jagung,” *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol 2, No 3, 24-29
- Pastiniasih, L. (2012). Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng, Bali (Campuran Robusta dan Arabika).
- Pragita, T. E. (2010). Evaluasi Keragaman dan Penyimpangan Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) di Kawasan *Home* Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Pramono, C., Suharno, K., & Putranto, R. A. 2018. Pengaruh Waktu Grading Terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* (Vol. 1, No. 1).
- Prasetyo, G., Zumroh, I. Z., Etikasari, M., Wajdi, R. F., & Widyaningsih, T. D. (2015). Formulasi Serbuk Effervescent Berbasis Cincau Hitam dengan Penambahan Daun Pandan dan Jahe Merah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 90-95

- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubijo, S., Indrawanto, C., & Munarso, S. J. (2010). Budidaya dan pasca panen kopi. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Purnomo, H., F. Jaya dan S.B. Widjanarko. 2010. *The effects of type and time of thermal processing on ginger (Zingiber officinale Roscoe) rhizome antioxidant compounds and its quality. International Food Research Journal. 17: 335-347.*
- Puspitasari, M. L., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., Maligan, J. M., & Nugrahini, N. I. P. (2016). Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Dan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*): Kajian Pustaka [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, 4(1).*
- Puspitarini, R., & Rahayuni, A. (2012). Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Ketan (*Doctoral dissertation, Diponegoro University*).
- Putisabila. (2023). Cara Membuat Gula Kelapa Kristal. Diakses pada tanggal 23 Desember 2023. <https://medium.com/@putisabila9/cara-membuat-gula-kelapa-kristal-7ee460a70558>
- Putri, S. I. (2011). Pengaruh penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol dan karakteristik sensoris pada telur asin.
- Rahman, R. L., Wong, M. M., & Yu, B. (2014). The Fiber Content And Antioxidant Activity Of Ginger Extracts. *Journal of Medicinal Plants Research, 8(15), 612-619.*
- Ramadhan, A. J. 2013. Aneka Manfaat Ampuh Rimpang Jahe untuk Pengobatan. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.
- Rahmawati, M. A., & Fibrianto, K. (2018). Karakterisasi Sensori Kopi Robusta Dampit: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6(1).*
- Yenrina, R., Sayuti, K., & Harahap, H. 2014. Minuman Fungsional Sari Kacang Merah (*Vigna angularis L.*) Dengan Penambahan Jahe (*Zingiber officinale R.*). *Journal of Agricultural Research, 14(2), 141-148.*
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). (2013). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2013. Diakses: 19 Desember 2023, dari <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/Hasil%20Riskesdas%20>
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). (2018). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018. Diakses: 27 Desember 2018 dari [www.depkes.go.id](http://www.depkes.go.id)



- Rusdin, S., Arifin, B., & Widiastuti, P. (2011). Kadar Minyak Atsiri Pada Berbagai Jenis Jahe. *Journal of Agricultural Research*, 14(2), 125-132.
- Santoso, D., & Egra, S. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae canephora*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 50-56.
- Saputra, G. (2008). *Pengaruh Lama Perendaman Larutan Kopi Terhadap Perubahan Warna Tonomer Kaca Atraumatic Restorative Treatment (Art)* (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta).
- Sari, A. (2023). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan Tubuh. Diakses pada tanggal 21 Juni 2024 <https://faperta.umsu.ac.id/2023/06/21/manfaat-jahe-untuk-kesehatan-tubuh/>
- Sasidharan, T., Chen, Y., Saravanan, D., Sundram, K. M., & Latha, L. Y. (2011). Chemical Constituents And Biological Activities Of Different Extracts From Ginger Plant (*Zingiber officinale*). *Chemical and Biological Technologies in Agriculture*, 8(1), 29.
- Septiana, A. T., Triyanto, T., & Winarsi, H. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Dan Ekstrak Kencur Terhadap Sifat Fisikokimia Minuman Temulawak Instan Dan Sifat Sensoris Minuman Seduhannya. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(2), 157-166.
- Setiawan, A., & Pujimulyani, D. (2018). Pengaruh penambahan ekstrak jahe terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan minuman instan kunir putih (*Curcuma mangga Val.*). In *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (pp. 1-7).
- Setyani, S., Subeki and Grace H.A. (2018). *Evaluation Of The Defect Value And Taste Of Robusta Coffee (Coffea Canephora L.) produced by IKM coffee in Tanggamus district*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 23(2): 103-114.
- Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). *Jahe*. Buku. Penebar Swadaya Grup.
- Setyowati, R., Sarbini, D., & Rejeki, S. (2008). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Pada Pembuatan Tempe Kedelai (*Glycine max (L) meriil*). *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 9(1), 52 - 61
- Shafitri, N., Puspareni, L. D., & Nasrulloh, N. (2021). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 107-119.
- Srinivasan, K., 2017. *Ginger rhizomes (Zingiber officinale): A spice with multiple health beneficial potentials*. *PharmaNutrition*

- Suiraka, I. P. (2012). Penyakit Degeneratif. *Yogyakarta: Nuha Medika*, 45(51).
- Sultan, S., Jamil, N., Rafiq, S., & Masood, Z. (2011). *Determination of fiber content in coffee. Journal of Agricultural Science and Technology*, 13(4), 123-129.
- Sulistiawati, E., Sari, A., Hidayati, R., & Chaniago, C. (2012). Dekolorisasi Crude Rice Bran Oil Menggunakan Bentonit. *Spektrum Industri*, 10(1), 11.
- Supriana, N., Ahmad, U., Samsudin, & Purwanto, E. H. (2020). Pengaruh Metode Pengolahan dan Suhu Penyangraian terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 7(2), 61.
- Supriyanto dan Cahyono, B. 2006. Perbandingan Kandungan Minyak Atsiri antara Jahe Segar dan Jahe Kering. Universitas Diponegoro, Semarang. [irrawati](http://irrawati)
- Susanto, D. (2012). Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk Selai Kacang. *Universitas Diponegoro*, 1–51.
- Suwarto, Y. O., & Octavianty, O. (2010). Budidaya Tanaman Perkebunan Unggulan. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Suwarto., Octavianty, Y., dan Hermawati, S. 2014. Top 15 Tanaman Perkebunan. Buku. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soeksmanto, A., Hapsari, Y., & SIMANJUNTAK, P. (2007). Antioxidant content of parts of Mahkota dewa, *Phaleria macrocarpa* [Scheff] Boerl.(Thymelaceae). *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 8(2).
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., & Siriamornpun, S. (2011). Effects of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans (*Coffea arabica* L. cv. Catimor). *International Journal of Food Science & Technology*, 46(11), 2287-2296.
- Sookwong, P., Suttiraporn, P., Boontakham, P., Seekhow, P., Wangtueai, S., & Mahatheeranont, S. (2016). *Simultaneous Quantification Of Vitamin E,  $\Gamma$ -Oryzanols And Xanthophylls From Rice Bran Essences Extracted By Supercritical CO<sub>2</sub>*. *Food Chemistry*, 211, 140-147.
- Srikandi, Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. (2020). Kandungan Gingerol dan Shogaol dari Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe*) dengan Metode Maserasi Bertingkat. *Al-Kimiya*, 7(2), 75–81.
- Tan, B. L., Norhaizan, M. E., & Chan, L. C. (2023). *Rice Bran: From Waste To Nutritious Food Ingredients*. *Nutrients*, 15(11), 2503.
- Tillman, A.D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo, dan S. Lebdoesoekojo. 1989. *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Cetakan Kedua. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Trinidad, T. P., Valdez, D. H., Loyola, A. S., Mallillin, A. C., Askali, F. C., Castillo, J. C., & Masa, D. B. (2003). *Glycaemic Index Of Different Coconut (Cocos Nucifera)-Flour Products In Normal And Diabetic Subjects*. *British Journal of Nutrition*, 90(3), 551-556.
- Valentin, G. F., Suhaidi, I., & Yusraini, E. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah Dan Sari Jeruk Nipis Terhadap Mutu Minuman Sari Melon. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*, 6(3), 1-10.
- Valko, M., Rhodes, C. J. B., Moncol, J., Izakovic, M. M., & Mazur, M. (2006). *Free Radicals, Metals And Antioxidants In Oxidative Stress-Induced Cancer*. *Chemico-biological interactions*, 160(1), 1-40.
- Vignoli, J. A., Bassoli, D. G., & Benassi, M. D. T. (2011). *Antioxidant activity, polyphenols, caffeine and melanoidins in soluble coffee: The influence of processing conditions and raw material*. *Food chemistry*, 124(3), 863-868.
- Wang, S. Y., et al. (2012). Chemical Composition And Health Benefits Of Rice Bran. *Journal of Food Science and Technology*, 49(2), 217-223.
- WHO. (2017). *Cardiovascular diseases (CVDs)*. *World Health Organization*. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs317/en/> - Diakses Mei 2024.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wikipedia. (2024). Kafeina. Diakses pada tanggal 21 Juni 2024 <https://id.wikipedia.org/wiki/Kafeina>.
- Wikipedia. (2023). Asam Klorogenat. Diakses pada tanggal 21 Juni 2024 [https://id.wikipedia.org/wiki/Asam\\_klorogenat](https://id.wikipedia.org/wiki/Asam_klorogenat).
- Wu HY, Lim SJ, Mustafha WAW, Maskat MY, Said M. 2014. *Characterisation and stability of pigment extracted from sargassum binderi obtained from Semporna, Sabah*. *Sains Malaysiana*. 43(9): 1345-1354.
- Wulandari, M., & Handarsari, E. (2010). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit (Pengaruh Penambahan Dedak Padi Terhadap Konsentrasi Protein dan Karakteristik Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Gizi* , 1 (2).
- Wotton, M. (2011). *Effects of high-temperature heating on antioxidant activity*. *Journal of Food Science and Technology*, 46(5), 1234-1241.
- Xia, Q., R. Li, S. Zhao, W. Chen, H. Chen, B. Xin, Y. Huang, M. Tang. 2011. *Chemical Composition Changes of Post-Harvest Coconut Inflorescence Sap During Natural Fermentation*. *African Journal of Biotechnology*. 10(66): 14999-15005.

Yuliani, F., & Gazali, F. (2020). Pemanfaatan Kulit Buah Kakao Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 2(4), 119-124.

Yuwono, S.S. (2015). Tanaman Kopi. Diakses pada 21 Juni 2024 <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/tanaman-kopi/>.

Yuwono, S.S. (2015). Bekatul. Diakses pada 21 Juni 2024 <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/tanaman-kopi/>.

Zhou, K., & Erdman, J. W., Jr. (2004). *Influence of germination on saponins, phytic acid, and antioxidant activity of wheat. Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(8), 1920-1925.

