

## DAFTAR PUSTAKA

- Agriculture, U. S. D. of. 2019. Rice bran, crude. (*On-line*), *US Department of Agriculture*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169713/nutrients> diakses 15 Mei 2024.
- Agriculture, U. S. D. of. 2023. Coconut sugar. (*On-line*), *US Department of Agriculture*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2130295/nutrients> diakses 15 Mei 2024.
- Ain, R. C., Indrawanto, I. S., & Chandrawati, F. P. 2016. *Hubungan antara konsumsi kopi bersama rokok dan kualitas tidur pada sopir bus di terminal arjosari malang*. 12(2): 107–113.
- Amri, A. F., Taqiyuddin, M., Atmaka, W., & Herawati, E. R. N. 2021. Karakteristik fisikokimia dan sensori kopi arabika menoreh dengan teknik seduhan cold brew. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 8(3): 173–182.
- Antu, M. Y., Maskromo, I., Sudarsono, Noviaranto, H., & Matana, J. R. 2020. Produksi nira tiga tipe kelapa di Gorontalo dan Banyumas. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 3(1): 31–37.
- Apak, R., Cuclu, K., Demirata, N., Ozyurek, M., Celik, S. E., Bektasoglu, B., Berker, K. I., & Ozyrut, D. 2007. Comparative evaluation of various total antioxidant capacity assay applied to phenolic compounds with the CUPRAC assay. *Molecules*, 3(2): 1–11.
- Ardiansyah, Nada, A., Rahmawati, N. T. I., Oktriani, A., David, W., Astuti, R. M., Handoko, D. D., Kusbiantoro, B., Budijanto, S., & Shirakawa, H. 2021. Volatile compounds, sensory profile and phenolic compounds in fermented rice bran. *Plants*, 10(1073):1-14.
- Argasasmita, T. U. 2008. *Karakterisasi sifat fisikokimia dan indeks glikemik varietas beras beramilosa rendah dan tinggi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arief, H., Widodo, M. A., Bedah, B. I., Kedokteran, F., Wijaya, U., Surabaya, K., Kedokteran, F., & Brawijaya, U. 2016. Peranan stres oksidatif pada proses penyembuhan luka. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 5(2): 22-29.
- Assah, Y. F. 2020. Pengaruh pH nira aren terhadap nilai kalori beberapa produk gula aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 12(2): 23-30.
- Astawan, M., & Febrinda, A. E. 2010. Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingredient pangan dan produk pangan fungsional. *Jurnal Pangan*, 19(1): 14–21.

- Blumberg, S., Frank, O., & Hofmann, T. 2010. Quantitative studies on the influence of the bean roasting parameters and hot water percolation on the concentrations of bitter compounds in coffee brew. *J. Agric. Food Chem*, 58(6): 3720–3728.
- Chu, Y. F. 2012. *Coffee: Emerging health effects and disease prevention*. John Wiley & Sons.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2): 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- De Garmo EP, Sullivan WG, Canada JR. 1984. Engineering Economy, 264-266.
- Ding, S. H., An, K. J., Zhao, C. P., Li, Y., Guo, Y. H., & Wang, Z. F. 2012. Effect of drying methods on volatiles of chinese ginger (*Zingiber officinale roscoe*). *Food and Bioproducts Processing*, 515–524.
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., Siswantoro, & Krisnansari, D. 2019. Formulasi Minuman fungsional tinggi antioksidan berbasis gula kelapa dengan variasi jenis dan konsentrasi ekstrak rimpang. *Media Pertanian*, 4(2): 48-58.
- Edvan, B. T., Edison, R., & Same, M. 2016. Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal AIP*, 4(1): 31–40.
- Faizah, Kusnandar, F., & Nurjanah, S. 2020. Senyawa fenolik, oryzanol, dan aktivitas antioksidan bekatul yang difermentasi dengan *rhizopus oryzae*. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, 31(1): 86–94.
- Farah, A. 2012. *Coffee Constituents in Coffee: Emerging Health Effects and Disease Revention*. United Kingdom : Blackwell Publishing Ltd.
- Fitria, Triandhini, R. I. N. . R., Mangimbulude, & Karwur, F. F. 2013. Merokok dan oksidasi DNA. *Sains Medika*, 5(2): 113–120.
- Gniechwitz, D., Brueckel, B., Reichardt, N., Blaut, M., Steinhart, H., & Bunzel, M. 2007. Coffee dietary fiber contents and structural characteristics as influenced by coffee type and technological and brewing procedures. *J. Agric. Food Chem*, 55(26): 11027-11034.
- Ha, M., Morrow, M., & Algiers, K. 2024. Mature embryos and seed structure. In *Botany* (p. 554). LibreTexts.
- Haile, M., & Kang, W. H. 2019. The harvest and post-harvest management practices' impact on coffee qualit. In *Coffee* (272nd ed., pp. 1–18). Intech Open.
- Hasim, Faridah, D. N., & Mithania, D. 2019. Penambahan bekatul dan angkak pada produk agar-agar sebagai alternatif cemilan pengikat kolesterol. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2): 85–90.

- Hastuti, A. M., & Rustanti, N. 2014. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3): 362–369.
- Hendrayati, H. 2019. Substitusi bekatul pada pembuatan biskuit terhadap peningkatan kadar serat sebagai jajanan tinggi serat. *Media Gizi Pangan*, 26(2): 171. <https://doi.org/10.32382/mgp.v26i2.1026>.
- Herawati, H. & Sukohar, A. 2013. Pengaruh Asam Klorogenat Kopi Robusta Lampung terhadap Ekspresi Cyclin D1 dan Caspase 3 pada Cell Lines HEP-G2. Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung.
- Heza, F. N., Wahono, B. S., & Festiawan, R. 2020. Antioksidan untuk olahraga Kesehatan. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 6(2): 200–205.
- Holland, C., Ryden, P., Edwards, C. H., & Grundy, M. M. L. 2020. Plant cell walls: impact on nutrient bioaccessibility and digestibility. *Foods*, 9(2): 1–16.
- Idora, M., Prarudiyanto, A., & Alamsyah, A. 2017. Pengaruh kombinasi tepung bekatul dan tepung menir c4 terhadap beberapa komponen mutu cookies. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 3(2), 2443–3446.
- Illy, A., & Viani, R. 2005. *Espresso coffee: The science of quality*. Elsevier Academic Press.
- Indrayani, S., & Miftahurrahmi. 2020. Aplikasi pemberian gula nira kelapa dalam meningkatkan kadar hemoglobin (Hb) Pada remaja putri yang mengalami anemia. *Ensiklopedia of Journal*, 2(2): 155–164.
- Irondi, E. A., Bankole, A. O., Awoyale, W., Ajani, E. O., & Alamu, E. O. 2023. Antioxidant, enzymes inhibitory, physicochemical and sensory properties of instant bio-yoghurts containing multi-purpose natural additives. *Nutrition and Food Science Technology*, 10.
- Istiqomah, A. 2022. Pengaruh penambahan bekatul terhadap sifat fisikokimia dan sensoris pada donat vegetarian. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1): 1–7. <https://doi.org/10.14710/jtp.2022.30266>.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2): 45–54.
- Liandani, W., & Zubaidah, E. 2015. Formulasi pembuatan mie instan bekatul (Kajian penambahan tepung bekatul terhadap karakteristik mie instan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1): 174–185.
- Lung, J. K. S., & Destiani, D. P. 2017. Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1): 53–62.
- Luthfiano, D., Noviyanti, R. D., & Kurniawati, I. 2017. Karakterisasi kandungan zat gizi bekatul pada berbagai varietas beras di Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 2(1): 371–376.

- Mangku, I. G. P., Suriati, L., Udayana, I. G. B., Sukmadewi, D. K. T., Sanjaya, I. G. A. M. P., Mardewi, N. K., & Suwitra, I. M. 2022. *Teknologi tepat guna (TTG) produk inovatif berbasis limbah kulit kopi*. Scopindo Media Pustaka.
- Mashud, N., & Matana, Y. 2014. Kelapa genjah sebagai sumber nira untuk pembuatan gula. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*, 179–184.
- Meigaria, K. M., Mudianta, I. W., & Martiningsih, N. W. 2016. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak aseton daun kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Wahana Matematika Dan Sains*, 10(2): 1–11.
- Mindarti, S., Zalizar, L., Damat, Saati, E. A., & Fajriani, S. 2020.. Characterization of fiber fraction, physical and chemical properties of coffee flour (*Coffea sp.*) as functional foodstuff for diabetes mellitus patient. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 1–10. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/462/1/012017>
- Monikasari, Widyastiti, N. S., Mahati, E., Syauqy, A., & Al-Baarri, A. N. 2023. Pengaruh pemberian ekstrak bekatul beras hitam (*Oryza sativa L. indica*) terhadap kadar MDA, SOD dan trigliserida pada tikus diabetes mellitus tipe 2. *Aceh Nutrition Journal*, 8(1): 129–138.
- Mudgil, D. 2017. The interaction between insoluble and soluble fiber. *Dietary Fiber for the Prevention of Cardiovascular Disease*, 35–59.
- Oktafa, H., Permadi, M. R., & Agustianto, K. 2017. Studi komparasi data uji sensoris makanan dengan preference test ( hedonik dan mutu hedonik ), antara algoritma naïve bayes classifier dan radial basis function network. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 75–78.
- Pamungkas, D. I. 2019. *Analisis struktur dan sifat optik lapisan tipis karbon amorf dari nira kelapa*. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Pebiningrum, A., & Kusnadi, J. 2017. Pengaruh varietas jahe (*Zingiber officinale*) dan penambahan madu terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha jahe. *JFLS*, 1(2).
- Pertiwi, P. 2015. *Studi preferensi konsumen terhadap gula semut kelapa di universitas lampung*. Universitas Lampung.
- Prasetyo, E., Kiromah, N. Z. W., & Rahayu, T. P. 2021. Uji aktivitas antioksidan menggunakan metode dpph (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) terhadap ekstrak etanol kulit buah durian (*Durio zibethinnus L.*) dari Desa Alasmalang Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pharmascience*, 8(1): 75. <https://doi.org/10.20527/jps.v8i1.9200>.
- Purnama, M. B. 2022. *formulasi tablet effervescent kombinasi kopi robusta dan jahe emprit dengan variasi konsentrasi serbuk kopi jahe dan jenis asam*. Universitas PGRI Semarang.

- Qonitah, A. 2018. Aktivitas antioksidan dan kandungan fenolik total dari isolat polar fraksi heksana ekstrak etanol daun sirih (piper betle l.). *Jurnal Farmasetis*, 7(2): 20-21.
- Riskesdas. 2018. Laporan Provinsi Sumatera Utara Riskesdas 2018. In *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Rollando, R., & Monica, A. 2018. Penetapan kandungan fenolik total dan uji aktivitas antioksidan fraksi air ekstrak metanol kulit batang faloak (*Sterculia Quadrifida* R.BR). *Scientia Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 8(1) 54-67.
- Rusman, J., & Pasae, N. 2023. Prototype sistem penyortir buah kopi arabika berdasarkan tingkat kematangan menggunakan metode support vector machine. *TEKNIKA*, 12(1): 65–72.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. 2020. Identifikasi kadar air, tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 2(5): 76-83.
- Sapwarobol, S., Saphyakhajorn, W., & Astina, J. 2021. Biological functions and activities of rice bran as a functional ingredient: A review. *Nutrition and Metabolic Insights*, 14. <https://doi.org/10.1177/11786388211058559>
- Sari, A. P., Iqbal, M., Rahayu, I. D., & Triyandi, R. 2023. Perbandingan kadar antioksidan kopi robusta (*coffea canephora*) dan kopi arabika (*coffea arabica*). *Agromedicine*, 10(1): 61-64.
- Sudigdo, P. N., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2021. Penambahan bekatul sebagai sumber serat dan antioksidan pada roti: kajian pustaka. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 6(2): 3731–3746.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: Studi komparansi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66–73.
- Tjiptadi, W., & Nasution, M. 1985. *Padi dan pengolahannya*. Bogor (ID) : Agro Industri Press Departemen Teknologi Industri Pertanian, FATETA, IPB.
- Wen, Y., Niu, M., Zhang, B., Zhao, S., & Xiong, S. 2016. Structural characteristics and functional properties of rice bran dietary fiber modified by enzymatic and enzyme-micronization treatments. *LWT - Food Science and Technology*, 75(2017): 344-351.
- Winarno, A., Sudjatinah, M., & Larasati, D. 2020. Substitusi daging ikan patin dengan bekatul terhadap sifat fisikokimia nugget. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1): 1–4.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Yu, J. M., Chu, M., Park, H., Park, J., & Lee, K. G. 2021. Analysis of volatile compounds in coffee prepared by various brewing and roasting methods. *Foods*, 10(6): 1347.
- Yuliningtyas, A. W., Santoso, H., & Syauqi, A. 2019. Uji kandungan senyawa aktif minuman jahe sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis*, 4(2), 1–6.

