

## DAFTAR PUSTAKA

- Andilolo, G. 2022. Analisis Mutu Teh Celup Herbal Sebagai Minuman Fungsional. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa, Makassar.
- Anggraini, F. N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (*Achras sapota* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Artha, B. A. P., Wulandari, Y. W., & Suhartatik, N. 2020. Aktivitas Antioksidan Kopi Rempah Dengan Penambahan Kapulaga (*Amomum compactum*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*). *JITIPARI*, 5(2), 48–58.
- Astuti, S. D. 2020. Diversifikasi Produk Berbasis Buah Carica. *Dalam: M. Mahendradatta, W. P. Rahayu, U. Santoso, Giyatami, Ardiansyah, & D. L. N. Fibri (Eds.), Ketahanan dan Keamanan Pangan Indonesia Sekarang dan Ke Depan\_Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI* (1st ed., pp. 242–246). Interlute, Yogyakarta.
- Astuti, S. D., & Erminawati. 2021. Produksi Serbuk Minuman Fungsional dari Biji Buah Carica. *Dalam: M. Mahendradatta, W. P. Rahayu, U. Santoso, Giyatami, Ardiansyah, D. L. N. Fibri, F. Kusnandar, & Y. Winoto (Eds.), Inovasi Teknologi Pangan Menuju Indonesia Emas\_Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI* (1st ed., pp. 116–121). IPB Press, Bogor.
- Astuti, S. D., Erminawati, Lestari, S., Widarni, S., Wijonarko, G., & Wibawa, F. N. 2021. Shelf life prediction of carica seeds powder using accelerated method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1), 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/653/1/012055>
- Bahtiar, Tamalene, M. N., Suparman, Yusuf, Y., & Haryadi, S. 2023. Bean Quality And Taste Of Robusta Coffee (*Coffea canephora Pierre ex A. Froehner*) from Bale village on Halmahera Island, Indonesia. *GSC Advanced Research and Reviews*, 15(03), 287–294.
- Bani, D., Mushollaeni, W., & Pramono, S. 2023. Pemanfaatan Biji Pepaya Dalam Pembuatan Bubuk Kopi Kombinasi Dengan Biji Kopi Arabika Asal Sumba Barat. *Jurnal Buana Sains*, 23(2), 2527–5720.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. 2018. Pengembangan Minuman Berbasis Teh dan Rempah sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2), 109–123.
- Danila, D., & Rawar, E. A. 2022. Penetapan Kadar Alkaloid Total dalam Ekstrak Etanol Bunga Lawang (*Illicium verum* Hook. f) secara Spektrofotometri UV-VIS. *Duta Pharma Journal*, 2(2), 102–106.
- Edowai, D. N. 2019. Analisis Sifat Kimia Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Asal Dogiyai. *Agritechnology*, 2(1), 16–22.

- Erminawati, Astuti, S. D., Novitasari, I., & Suri, A. 2020. Formula Optimization on Functional Beverage Made from Carica Seeds. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 443(1), 1–17.
- Farikhah, A. N., Mursiti, S., & Prasetya, T. 2020. Uji Aktivitas Antibakteri Senyawa Triterpenoid dari Biji Karika (*Carica pubescens*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 9(2), 112–116.
- Fatmawati, & Muhammad, M. 2020. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Rempah Pada Indusri Rumah Tangga Kelurahan Tabahawa Kota Ternate. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 344–351.
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. 2021. Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984–991.
- Harahap, A. D., Efendi, R., & Harun, N. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Mer) dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jom Faperta*, 3(2), 1–16.
- 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 Collage*, 3(3), 362–369.
- Hidayah, N. I. 2020. Penambahan Bubuk Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Terhadap Lemak Abdominal Broiler. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makasar.
- Juliantari, N. P. D., Wrsiati, L. P., & Wartini, N. M. 2018. Karakteristik Ekstrak Ampas Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora*) Pada Perlakuan Konsentrasi Pelarut Etanol dan Suhu Maserasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 243–249.
- Kayaputri, I. L., Amalia, R. I., & Khairunnisa, F. 2022. Pemanfaatan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dalam Pembuatan Minuman Yoghurt sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 3(2), 49–64.
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. 2021. Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1–11.
- Kusumiati, M., & Rawar, E. A. 2022. Perbandingan Kadar Fenolik Total Dalam Minyak Atsiri dan Ekstrak Etanol Bunga Lawang (*Illicium verum*). *Media Farmasi Indonesia*, 17(2), 0–5. <https://doi.org/10.53359/mfi.v17i2.205>
- Lestari, D., Kadirman, & Patang. 2017. Substitusi Bubuk Biji Salak Dan Bubuk Kopi Arabika Dalam Pembuatan Bubuk Kopi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 15–24.
- Marjoni, M. R., Afrinaldi, & Novita, A. D. 2015. Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Kedokteran Yarsi*, 23(3), 187–196.

- Marpaung, R., Hayata, & Ayu, Y. P. 2021. Karakteristik Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Pada Suhu Penyangraian Yang Berbeda. *Jurnal Media Pertanian*, 6(2), 74–79. <https://doi.org/10.33087/jagro.v6i2.124>
- Munadi, R. 2020. Analisis Komponen Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. Var rubrum). *Cokroaminoto Journal of Chemical Science*, 2(1), 1–6.
- Nginayati, B. D. 2019. Optimasi Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Asam Kandis dengan Penambahan Jahe Merah dan Kunyit Menggunakan Respon Surface Methodology. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Novitasari, I. 2019. Formulasi dan Karakterisasi Minuman Fungsional dari Biji Carica. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nurhayati, N. 2017. Karakteristik Sensori Kopi Celup Dan Kopi Instan Varietas Robusta Dan Arabika. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 17(2), 80–85.
- Perdani, C. G., Pranowo, D., Wijana, S., & Muliawati, D. 2020. Karakterisasi Mutu Ekstrak Kopi Hijau di Jawa Timur untuk Meningkatkan Nilai Ekonominya sebagai Bahan Sediaan Obat. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 9(3), 228–240.
- Pratiwy, A. E., Kusumaningrum, I., & Aminullah. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Rempah Serai (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Kandungan Antioksidan dan Sifat Sensori Produk Dark Chocolate. *Jurnal Pertanian*, 10(2), 80–92.
- Priyanto, D. A. M., Antonius, A. H., & Dwiloka, B. 2022. Perbedaan Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Produk Kopi Rempah dari Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(4), 179–184.
- Purwanti, G. A., Farida, S., Hariyani, N., & Ferdian, M. A. 2020. Formulasi Kopi Biji Pepaya dengan Penambahan Bubuk Cokelat dan Bubuk Jahe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 138–145.
- Puspitasari, V., Wahjuni, R. S., Saputro, A. L., Sahrial, I., & Wibawati, P. A. 2021. Efektifitas Ekstrak Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) Terhadap Reaksi Licking Time Mencit Jantan yang Diinduksi Formalin. *Jurnal Medik Veteriner*, 4(2), 226–230.
- Putri, E. Y. E., Santoso, B., & Wijaya, A. 2021. Minuman Fungsional Instan dengan Kombinasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Ekstraksi Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) dan Ginseng (*Panax quinquefolius* L.). In *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*.
- Rosari, A. R., Duniaji, A. S., & Nociantiri, K. A. 2018. Uji Fitokimia Ekstrak Bunga Lawang (*Illicium verum* Hook . f) dan Daya Hambatnya Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 7(4), 148–155.

- Saharuddin, R. R., Aulia, N., & Batara, A. 2021. Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Covid-19. *Jurnal ABDI*, 3(1), 30–42.
- Sari, W. P., Sunarharum, W. B., & Maligan, J. M. 2023. Kajian Literatur : Profiling Komponen Aroma Kopi Robusta. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan: Vol. VIII*.
- Sarno, & Wahyudi, A. 2018. Transfer Teknologi Pengolahan Manisan Carica pada Kelompok Masyarakat Dieng Kulon Banjarnegara. *Media Agrosains*, 4(01), 16–23.
- Savitri, I., Suhendra, L., & Wartini, N. M. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Pada Metode Maserasi Terhadap Karakteristik Ekstrak *Sargassum polycystum*. *Jurnal REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI*, 5(3), 93–101.
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. 2017. Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *AGRITECH*, 37(1), 7–14.
- Setyani, S., Subeki, & Grace, H. A. 2018. Evaluasi Nilai Cacat dan Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) yang Diproduksi IKM Kopi di Kabupaten Tanggamus. *Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(2), 103–114.
- Supono, Sugiyarto, & Susilowati, A. 2014. Potensi Ekstrak Biji Karika (*Carica pubescens*) sebagai Larvasida Nyamuk Aedes Aegypti. *El-Vivo*, 2(1), 78–89.
- Supriana, N. 2020. *Karakteristik Fisiko-Kimia Kop Robusta Pada Hasil Berbagai Metode Pengolahan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suwandi, M. D., Monica, E., & Rollando. 2023. Formulasi Dan Uji Mutu Fisik Krim Anti Jerawat Ekstrak Bunga Lawang (*Illicium Verum*). *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(2), 42–51. <https://doi.org/10.33479/sb.v3i2.224>
- Tahir, M., Muflihunna, & Syafrianti. 2020. Penentuan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Nilam Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(1), 215–218.
- Tambunan, L. R. 2017. Isolasi dan Identifikasi Komposisi Kimia Minyak Atsiri Dari Biji Tanaman Kapulaga (*Amomum cardamomum* Willd). *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 57–60.
- Tarigan, E. B., Pranowo, D., & Iflah, T. 2015. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Campuran Robusta dengan Arabika. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1), 12–17.
- Utami, N. F., Nhestricia, N., Maryanti, S., Tisyah, T., & Maysaroh, S. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan dari Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.) Berdasarkan Perbedaan Ekologi Dataran Tinggi di Pulau Jawa. *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 67–72.

- Wibawa, F. N. 2020. Penetapan Umur Simpan Serbuk Minuman Fungsional Biji Carica Menggunakan Metode Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Widyantari, A. A. A. S. S. 2020. Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 22–29. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.604>
- Widyasari, A., Warkoyo, & Mujiyanto. 2023. Pengaruh Ukuran Biji Kopi Robusta pada Kualitas Citarasa Kopi. *Jurnal Argo Industri Perkebunan*, 11(1), 1–14.
- Wigati, E. I., Pratiwi, E., Nissa, T. F., & Utami, N. F. 2018. Uji Karakteristik Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora Pierre*) Dari Bogor, Bandung Dan Garut Dengan Metode Dpph (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(1), 59–66.
- Wijayanti, R., & Anggia, M. 2020. Analisis Kadar Kafein, Antioksidan dan Mutu Bubuk Kopi Beberapa Industri Kecil Menengah (IKM) di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 1–6.
- Yolandari, A. C., & Batubara, S. C. 2019. Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 1(2), 75–92.
- Yuwono, S. S., Hanasasmita, N., Sunarharum, W. B., & Harijono. 2019. Effect Of Different Aroma Extraction Methods Combined With GC-MS On The Aroma Profiles Of Coffee. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 230(1), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012044>