

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. Manfaat dan Bahaya Kandungan Kafein dalam Kopi. *Cara Menguji Lemak dan Minyak*, <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%2001-3555-1998.pdf>. Diakses: 22 Desember 2014. Surakarta.
- Anonim. 2010. Kopi Luwak Murni. <http://kopiluwakmurni.com/2010/09/kopi-luwak-hati-hati-dengan-kopi-luwakmengetahui-kopi-luwak-lebih-dekat-bag2/>. Akses tanggal 2 Maret 2015. Surakarta.
- Anonim. 2011. Jenis-jenis Kopi. <http://kopiblackborneo.com/jenis-jenis-kopi/s>. Akses tanggal 2 Maret 2015. Surakarta
- Ardiansyah. 2007. *Antioksidan dan Perannya Bagi Kesehatan*. [www.ardiansyah.multiply.com/journal/item/14](http://www.ardiansyah.multiply.com/journal/item/14). (16 Februari 2015. 12.00WIB).
- Barlina, Rindengan. 2007. Pengaruh perbandingan air kelapa dan penambahan daging kelapa muda serta lama penyimpanan Terhadap Serbuk minuman Kelapa. *Jurnal Litri* Vol 13 (12) : 73-80.
- Centell, R.P. and G.P. Hettel. 2002. *A walk through rice research's "fiel or dream"*. In : B. Suprihatno et al. (Eds). *Kebijakan Perberasan dan Inovasi Teknologi Padi. Buku Padi Satu*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Dalimartha. 2005. *Tumbuhan Obat Indonesia*, Jilid 3. Puspa Swara. Jakarta.
- Fessenden, R. J., dan Fessenden, J. S. 1986. *Kimia Organik*, diterjemahkan oleh Pudjaatmakan, A.H. Edisi Ketiga. 223-224. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Firman. 2011. *"AnalisaKopi"*. ([Http://www.gedoor.com/wpcontent/uploads/2011/nalisa\\_Kopi-publish](http://www.gedoor.com/wpcontent/uploads/2011/nalisa_Kopi-publish)). (Diakses 30 Oktober 2014. 20.15 WIB).
- Fuentes, Solís, et.al. 2010. Composition, phase behavior and thermal stability of natural edible fat from rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) seed. *Bioresource Technology*. Vol 101: 799-803.
- Gardjito, Murdijati dan Dimas Rahadian A. 2011. *Kopi*. Kanisius. Yogyakarta.

- Gibney MJ, et.al. 2009. *Introduction to human nutrition 2nd ed.* USA : A John Wiley & Sons, Ltd.
- Hastuti. 2014. "Optimalisasi Minuman Kopi Non Kafein dari Bahan Dasar Petai Cina dengan Penambahan Ketan Hitam dan Jahe Sebagai Aroma"(Skripsi S-1 Progdi Biologi). Surakarta: FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harapan, Serida Nauli, et.al.2012. Physicochemical and Nutrition Composition of Rambutan Anak Sekolah (*Nephelium Lappaceum L*) Seed and Seed Oil. *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol 11 (11) : 1073-1077.
- Indrasari, Siti Dewi, dkk.2008. *Kandungan Mineral Beras Varietas Unggulan Baru*. Jawa Barat : Balai Besar Penelitian Tanaman Padi.
- Khasanah, A.N., 2011. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Ekstrak Etanol, Fraksi - Fraksi dari Kulit Buah dan Biji Rambutan (*Nephelium lappaceum L.*) Serta Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Totalnya. Skripsi.Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Langseth, L. 1995. *Oksidan, Antioxidans, dan Pencegahan Penyakit*. International Life Sciences Institutes (ILSI) Europe. Belgium.
- Lestari, dkk.2009. Konsumsi Kopi Masyarakat Perkotaan dan Faktor-Faktor yang Berpengaruh: Kasus di Kabupaten Jember. *Pelita Perkebunan*. Vol 25 (3) : 216—235.
- Madhavi, D., et al. 1995. *Antioksidan makanan*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Mulato, Sri. 2001. *Pelarutan Kafein Biji Robusta Dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air*. Jakarta: Pelita Perkebunan.
- Mulato, Sri. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulyati, N.D.1994. Mempelajari Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Stabilitas Karoten Pada Beberapa Sayuran Hijau. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Nurdiana dan Nelly, Samosir. 2013 . Pengaruh Kafein Terhadap Kualitas Tidur Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sumatra Utara. *E Jurnal FK USU*. Vol 1 (1) : 1 – 5.
- Narwidina, P. 2009. *Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam (Oryza sativa L.indica) dan Efeknya Terhadap Kebugaran dan Aktivitas Antioksidan pada Manusia Pasca Stres Fisik: A Case Control Study*.
- Polanditya, P. 2007. Biji rambutan sebagai alternatif makanan baru. *Jurnal Ilmu kimia FPMIPA Universitas Islam Indonesia*. Page 1 – 4.
- Ratnaningsih, N. 2010. *Ringkasan Potensi Beras Hitam sebagai Sumber Antosianin dan Aplikasinya pada Makanan Tradisional Yogyakarta*. Available at <http://eprints.uny.ac.id/5170/>. (Diakses pada 24 desember 2014.21.00 WIB).
- Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *Bio Trends* Vol.4 No 1.
- Rejeki, dkk. 2012. “*Penentuan Kualitas Pangan da Uji Organoleptik*”. Progdil Ilmu Gizi. Fakultass Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. Makalah.
- Sembiring, Tomi Persada, dkk. 2014. Uji Suhu Penyangraian Pada Alat Penyangrai Kopi Mekanis Tipe Rotary Terhadap Mutu Kopi Arabika (Coffe Arabica). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert* Vol 2 (1) : 109-113.
- Sjabana dan Ramadhani. 2002. Mengkudu. Jakarta: Salemba Medika.
- Simanjutak, Ruth. E.V. 2011. Artikel Ilmu Bahan Makana dan Bahan Penyegar. *Kopi*. Universitas Diponegoro. Fakultas Kedokteran.
- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. Beras hitam, pangan berkhasiat yang belum populer. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(2): 9-10.
- Suryono, Joko. 2008. *Beras Hitam*. [www.griyokulo.tv/beras%2520hitam.html](http://www.griyokulo.tv/beras%2520hitam.html). (16 Februari 2015. 10.00 WIB).
- Tenda, E.T., J. Kumaunang. 2009. *Sifat fisiko-kimia daging dan air buah beberapa aksesori plasma nutfah kelapa*. Prosiding simposium pengembangan dan penelitian perkebunan. Bogor.

- Varnam, H.A. and Sutherland, J. P. 1994. Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology). Chapman and Hall, London.
- Vignoli, J.A., D.G. Bassoli and M.T Benassi. 2011. Antioxidant activity, polyphenols, caffeine and melanoidins in soluble coffee: the influence of processing conditions and raw material. *Food Chem.*124 : 863-868.
- Wagiyono, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Walter, M. dan Marchesan, E. 2011. Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Rice. *Brazilian Archives Biology and Technology* 54(1):371-377.
- Wanti, Surtika. 2008. "Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Angkak Oeh (*Monascus purpureus*)"(Skripsi S-1 Teknologi Hasil Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Windono, T., *et al.* 2001. Uji Peredam Radikal Bebas Terhadap 1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali. *Artocarpus*. 1 (1). 38-39.
- Winarno, F.G. 2007. *Teknologi Pangan*. Bogor: Mbrio Press.
- Yashin *et al.*2013. Antioxidant and Antiradical Activity of Coffee. *Antioxidants*. 2. 230-245.
- Yudiati, dkk. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Metanol dan Pigmen Kasar Spirulina sp. Jurusan Ilmu Kelautan. FPIK. Universitas Diponegoro. Jurnal.
- Yuliani, Nia dkk. 2008. Pengaruh suhu penyangraian terhadap aktivitas antioksidan kopi robusta. *Jurnal nusa kimia*. Universitas Nusa Bangsa. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.