

DAFTAR PUSTAKA

1. Chindapan N, Soydok S, Devahastin S. *Roasting Kinetics and Chemical Composition Changes of Robusta Coffee Beans During Hot Air and Superheated Steam Roasting. Journal Food Science.* 2019;84(2):292-302. doi:10.1111/1750-3841.14422
2. Supriana N, Ahmad U, Samsudin, Purwanto EH. Pengaruh Metode Pengolahan Dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. *Journal Indonesia Beverage Crop.* 2020;7(October 2019):61-72.
3. Riyanti E, Silviana E, Santika M. Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Seduhan Warung Kopi Di Kota Banda Aceh. *Lantanida Jurnal.* 2020;8(1):1. doi:10.22373/lj.v8i1.5759
4. Suwiyarsa IN, Nuryanti S, Hamzah B. Analisis Kadar Kafein Dalam Kopi Bubuk Lokal yang Beredar di Kota Palu. *Jurnal Akademia Kimia.* 2018;7(4):189. doi:10.22487/j24775185.2018.v7.i4.11943
5. Edowai DN, Tahoba AE. Proses Produksi Dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*coffea arabica* L) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. *AGRIOVET.* 2018;1(1):1-18.
6. Thomas Edvan B, Edison R, Made Same D, Jurusan Budidaya Tanaman Perkebunan dan M, Pengajar Jurusan Budidaya S. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan.* 2016;4(1):31-40.
7. Fajriana NH, Fajriati I. Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea*

- arabica* L .) pada Variasi Temperatur Sangrai. *Analit: Analytical Environmental Chemistry*. 2018;3(02):148-162.
8. Dewi NV, Fajaryanti N, Masruriati E. Perbedaan Kadar Kafein Pada Ekstrak Biji , Kulit Buah Dan Daun Kopi (*Coffea Arabica* L.) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Famasetis*. 2017;6(2):29-38.
 9. Cuong T Van, Ling Lh, Quan I Gk, et al. *Effect Of Roasting Conditions On Several Chemical Constituents Of Vietnam Robusta Coffee*. *Food Technology*. 2014;38(2):43-56.
 10. Zarwinda I, Sartika D. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap kafein Dalam Kopi. *Lantanida Jurnal*. 2019;6(2):180. doi:10.22373/lj.v6i2.3811
 11. Yulia M, Asnaning AR, Suhandy D. Pengaruh Ukuran Partikel Kopi Bubuk pada Proses Diskriminasi Kopi Dekafeinasi Menggunakan Metode Ultraviolet-Visible Spectroscopy dan PLS-DA. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 2018;18(1):46-51.
 12. Badan Standar Nasional 2006. SNI-01.7152.2006 Standarisasi Nasional Indonesia Persyaratan Perisa Dan Penggunaan Dalam Produk Pangan. *Departemen perindustrian dan Perdagangan Jakarta*, 7. Published online 2006.
 13. BPOM. Surat keputusan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan nomor HK.00.05.23.3644 tentang ketentuan pokok pengawasan suplemen makanan. *Jakarta BPOM*. Published online 2004:26.
 14. Mangiwa S, Futwembun A, Awak PM. Kadar Asam Klorogenat (CGA)

- Dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Asal Wamena, Papua. *Jurnal Ilmu Pendidikan Kimia*. 2015;3(2):313. doi:10.33394/hjkk.v3i2.690
15. Novi Fajar Utami, Nhadira Nhestricia, Sri Maryanti, Tien Tisya SM. Uji Aktivitas Antioksidan Dari Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora* P.) Berdasarkan Perbedaan Ekologi Dataran Tinggi Di Pulau Jawa. *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2018;8(1):67-72.
 16. Kamiyama M, Moon JK, Jang HW, Shibamoto T. *Role Of Degradation Products Of chlorogenic acid In The Antioxidant Activity Of Roasted Coffee*. *Journal Agricultural Food Chemistry*. 2015;63(7):1996-2005. doi:10.1021/jf5060563
 17. Rahardjo P. Panduan Budidaya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta. Penebar Swadaya, Jakarta. 2012;9-35.
 18. Dewajanti AM, Biokimia D, Kedokteran F, Universitas K, Krida K. Tinjauan Pustaka Peranan Asam Klorogenat Tanaman Kopi Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Dan Beban Oksidatif. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 2019;25(1):46-51.
 19. Mangiwa S, Maryuni AE. Skrining Fitokimia dan Uji Antioksidan Ekstrak Biji Kopi Sangrai Jenis Arabika (*Coffea arabica*) Asal Wamena dan Moanemani, Papua. *Jurnal Biologi Papua*. 2019;11(2):103-109. doi:10.31957/jbp.925
 20. Afriliana A. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Deepublish CV Budi Utama, Yogyakarta. 2018;66-130.
 21. Macatonia, S dan Torz J. *Real Fresh Coffee*, Pavilion

- Book,London.2016;67-69.
22. Farhaty N. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka*. 2012;14:214-227.
 23. Kitagawa S, Yoshii K, Morita SY, Teraoka R. *Efficient Topical Delivery Of Chlorogenic Acid By An Oil-In-Water Microemulsion To Protect Skin Against UV-Induced Damage*. *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*. 2011;59(6):793-796. doi:10.1248/cpb.59.793
 24. Novita L, Aritonang B. Penetapan kadar kafein pada minuman berenergi sediaan sachet yang beredar di sekitar pasar petisah medan. *Jurnal Kimia Sainstek dan Pendidikan*. 2017;I(1):37-42.
 25. Ditjen,POM. *Farmakope Indonesia Edisi V*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia,Jakarta.2014;hlm 728.
 26. Nasution N, Sari PR, Sastra S. Pengaruh Kafein Terhadap Short Term Memory Pada Mahasiswi di Prodi Psikologi. *Jurnal Psikologi Terapan [JPT]*. 2019;2(2):27-31.
 27. Teekachunhatean S, Tosri N, Rojanasthien N, Srichairatanakool S, Sangdee C. *Pharmacokinetics of Caffeine following a Single Administration of Coffee Enema versus Oral Coffee Consumption in Healthy Male Subjects*. *ISRN Pharmacol*. 2013;2013:1-7. doi:10.1155/2013/147238
 28. Ayelign A, Sabally K. *Determination of Chlorogenic Acids (CGA) in Coffee Beans using HPLC*. *American Journal Research Communication*. 2013;1(2):78-91.
 29. Ardiansyah D, Tjota H, Kiyat W El. Peran Enzim dalam Meningkatkan

- Kualitas Kopi. *Jurnal AGRI-TEK*. 2018;19(2):86-91.
doi:10.33319/agtek.v19i2.25
30. Yustisiani A, Andari D, . I. Pengaruh Pemberian Kopi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih Strain Wistar Diabetes Mellitus Tipe 2. *Saintika Medika*. 2017;9(1):38. doi:10.22219/sm.v9i1.4124
31. Anwari RH. Dampak Konsumsi Kopi Pada Penurunan Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*. 2019;1(11):89-94.
32. Food E, Authority S. *Update on acrylamide levels in food from monitoring years 2007 to 2010*. *EFSA Journal*. 2012;10(10):1-38. doi:10.2903/j.efsa.2012.2938
33. Król K, Gantner M, Tatarak A, Hallmann E. *The content of polyphenols in coffee beans as roasting, origin and storage effect*. *European Food Research and Technology*. 2020;246(1):33-39. doi:10.1007/s00217-019-03388-9
34. Tfouni SAV, Serrate CS, Carreiro LB, et al. *Effect of roasting on chlorogenic acids, caffeine and polycyclic aromatic hydrocarbons levels in two Coffea cultivars: Coffea arabica cv. Catuaí Amarelo IAC-62 and Coffea canephora cv. Apoatã IAC-2258*. *International Journal Food Science Technology*. 2012;47(2):406-415. doi:10.1111/j.1365-2621.2011.02854.x
35. Moon JK, Hyui Yoo SUN, Shibamoto T. *Role of roasting conditions in the level of chlorogenic acid content in coffee beans: Correlation with coffee acidity*. *Journal Agricultural Food Chemistry*. 2009;57(12):5365-5369.

doi:10.1021/jf900012b

36. Herawati D, Giriwono PE, Dewi FNA, Kashiwagi T, Andarwulan N. *Critical roasting level determines bioactive content and antioxidant activity of Robusta coffee beans. Food Science Biotechnology.* 2019;28(1):7-14. doi:10.1007/s10068-018-0442-x
37. Agustina R, Nurba D, Antono W, Septiana R. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Analit: Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani.* 2013;53(9):1689-1699.
38. Syakir M, Surmaini E. Perubahan Iklim Dalam Konteks Sistem Produksi Dan Pengembangan Kopi Di Indonesia *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian.* 2017;36(2):77. doi:10.21082/jp3.v36n2.2017.p77-90
39. Kuncoro S, Sutiarto L, Nugroho J, Masithoh RE. Kinetika Reaksi Penurunan Kafein dan Asam Klorogenat Biji Kopi Robusta melalui Pengukusan Sistem Tertutup. *Jurnal Agritect.* 2018;38(1):105-111.

LAMPIRAN I

BUKTI SUBMIT JURNAL

The screenshot displays the 'Active Submissions' page of the Farmasyifa journal. The page features a navigation menu at the top with options like HOME, ABOUT, USER HOME, CATEGORIES, SEARCH, CURRENT, and ARCHIVES. A sidebar on the left includes the SINTA S4 accreditation logo and a 'Submit your Article' button. The main content area shows a table of active submissions with the following data:

ID	MM-DD	SUBMIT	SEC	AUTHORS	TITLE	STATUS
8574	09-30	ART	Muqsiyu	PENGARUH VARIASI SANGRAI TERHADAP KANDUNGAN KIMIA PADA...	Awaiting assignment	

Below the submission table, there is a 'REFBACKS' section which is currently empty, with the message 'There are currently no rebacks.' and buttons for 'Publish', 'Ignore', 'Delete', and 'Select All'.

Gambar III.6 Bukti Submit Jurnal