

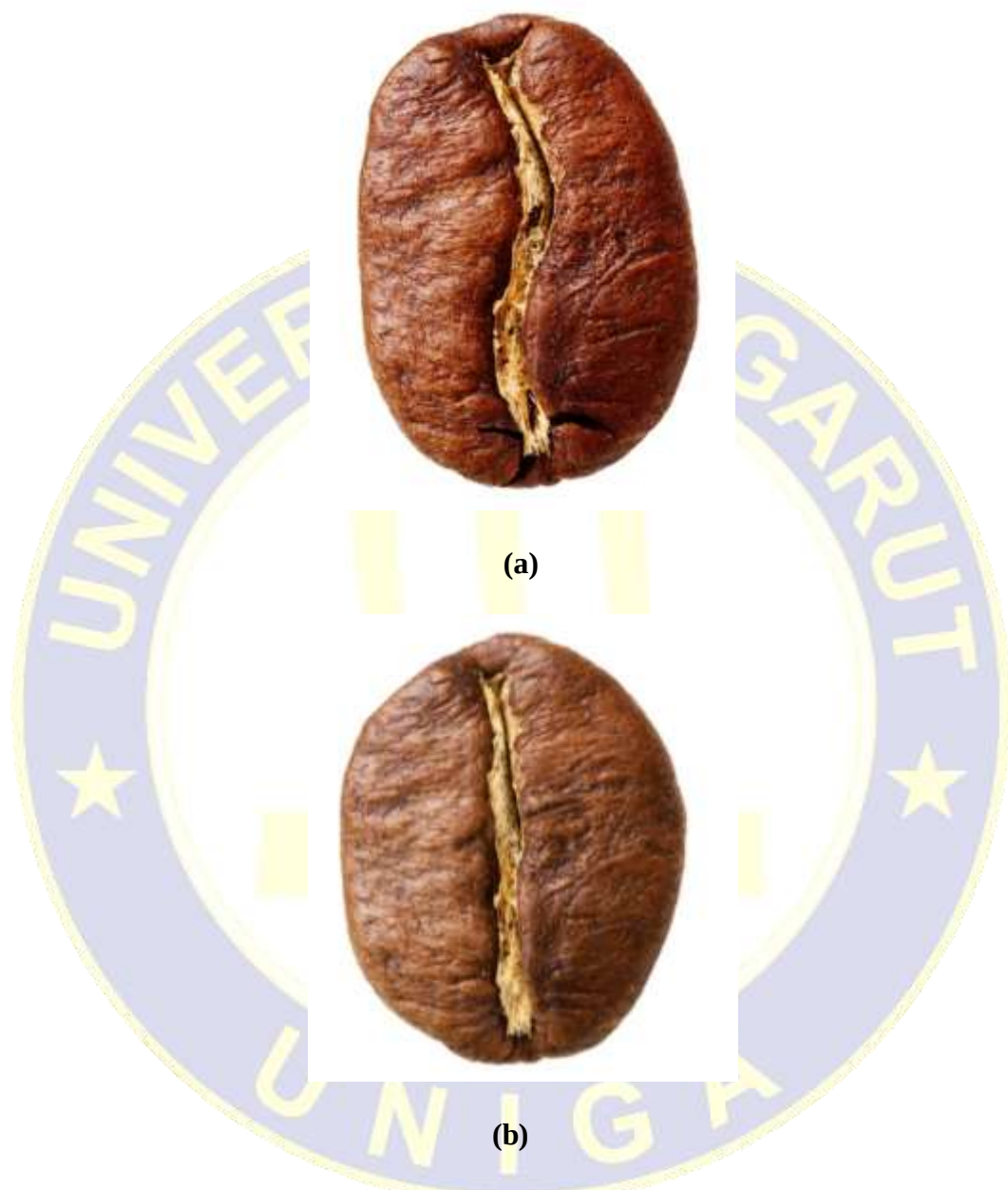
DAFTAR PUSTAKA

1. Rahardjo, P., 2012, **“Panduan Budidaya Kopi dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta”**, Penebar Swadaya, Jakarta.
2. Glade, M.J., 2010, **“Caffeine not just a Stimulant”**, Nutrition, Volume 26, p. 932.
3. Saputra, E., 2008, **“Kopi”**, Harmoni, Yogyakarta. Hlm. 18.
4. Ridwansyah, 2002, **“Pengolahan Kopi”**, <http://www.library.usu.ac.id/tekper-ridwansyah4>, Diakses 22 Maret 2016.
5. Yuji Y Yamauchi, Akiko A Nakamura, et al., 2008, Simple and Rapid UV Spectrophotometry of Caffeine in Tea Coupled with Sample pre-Treatment Using a Cartridge Column Filled with Polyvinylpyrrolidone (PVPP), *Journal Chem Pharm*, Vol. 56 (2)
6. Bhara L.A.M., 2009, **“Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat per Oral 30 Hari terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus Wistar”**, Karya Tulis Ilmiah, Fakultas Kedokteran-Universitas Diponegoro, Semarang, Hlm. 5.
7. Dollemore D. dan Giuliucci M., 2001, **“Rahasia Awet Muda bagi Pria”**, Terjemahan Alex Tri Kantjono Widodo, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
8. BPOM, 1979, **“Farmakope Indonesia”**, Edisi III, Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta, Hlm. 175.
9. Rosa Lelyana, 2008, **“Pengaruh Kopi Terhadap Kadar Asam Urat Darah”**, Studi Eksperimen, Universitas Diponegoro, Semarang, Hlm. 11.
10. Mulja, M., dan Suharman, 1995, **“Analisis Instrumental”**, Edisi I, Airlangga University Press, Surabaya, Hlm. 28.
11. Khopkar, S.M., 1990, **“Konsep Dasar Kimia Analitik”**, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta, Hlm. 216.
12. Mahendradatta, M., 2007, **“Pangan Aman dan Sehat”**, Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin, Makassar.
13. BPOM, 1995, **“Farmakope Indonesia”**, Edisi IV, Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta, Hlm. 762.

14. Rowe, R.C., Sheckey, P.J., and Quinn, M.E., 2009, **“Handbook of Pharmaceutical Excipients”**, VIth Edition, Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association, London, p. 704.

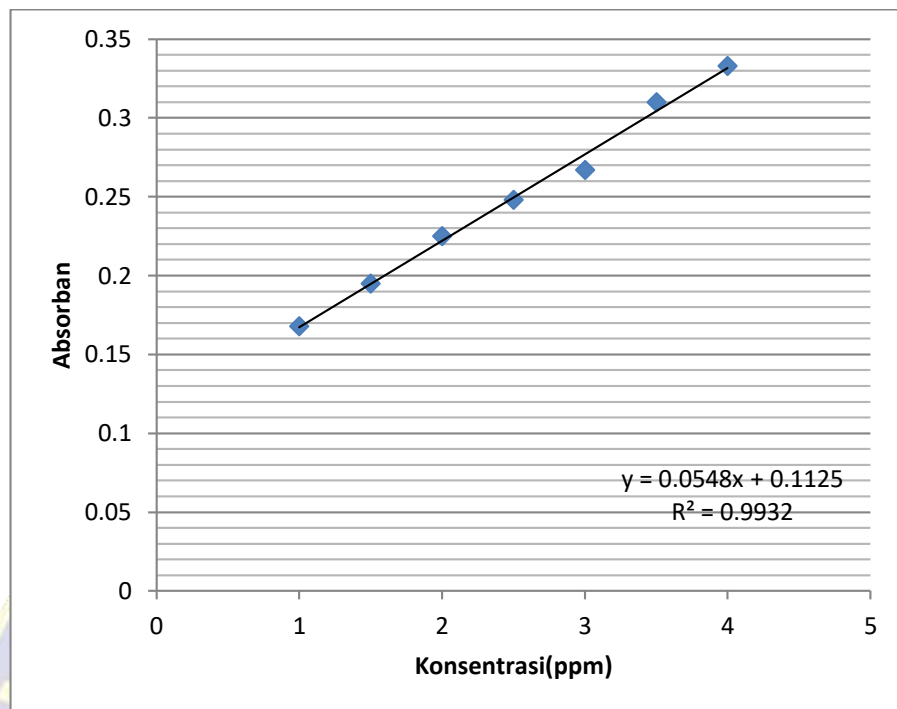


LAMPIRAN I
BIJI KOPI ARABIKA DAN ROBUSTA



Gambar I.2 Biji Kopi : (a) Arabika; (b) Robusta

LAMPIRAN 2
GRAFIK KURVA STANDAR KAFEIN



Gambar V.1 Grafik kurva standar kafein

LAMPIRAN 3**TEKNIK PEMBUATAN KOPI****(a)****(b)****Gambar V.2 Teknik pembuatan kopi : (a) Alat vietnam drip; (b) Alat french****LAMPIRAN 3**

(LANJUTAN)



(c)



(d)

Gambar V.2 Lanjutan : (c) Teknik kopi arab; (d) Teknik *cold brew coffee*

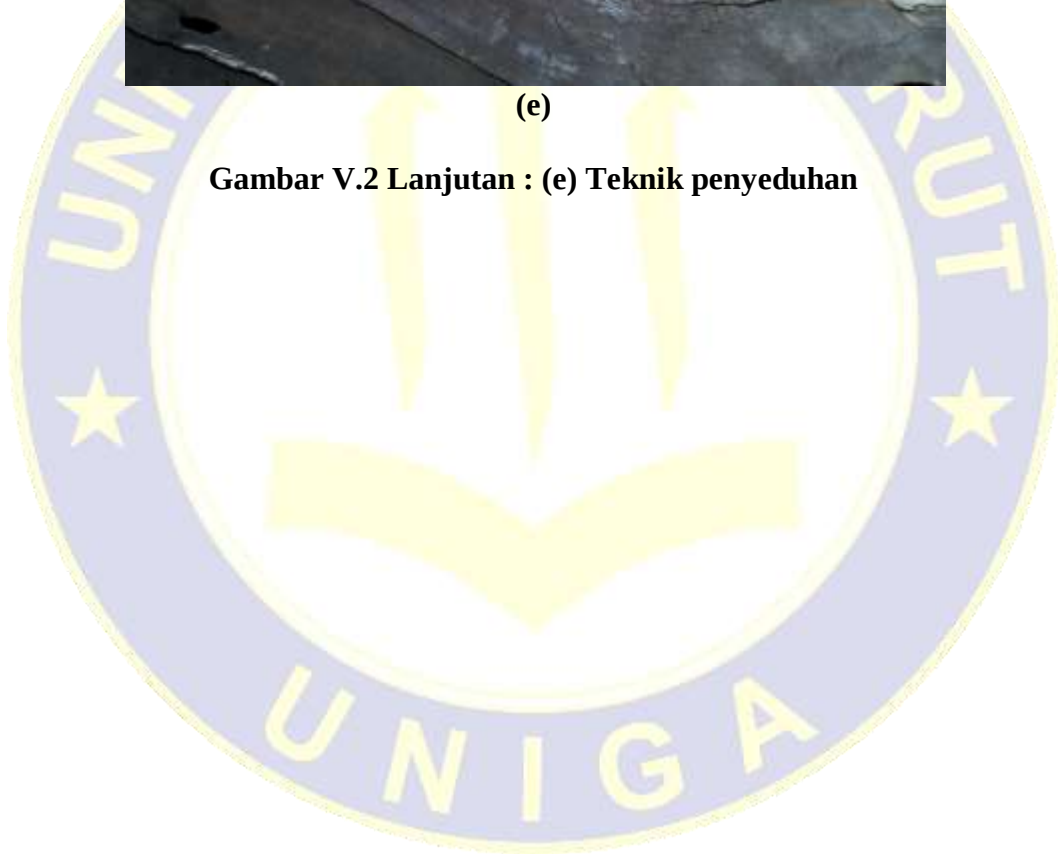
LAMPIRAN 3

(LANJUTAN)



(e)

Gambar V.2 Lanjutan : (e) Teknik penyeduhan



LAMPIRAN 4
EKSTRAK KAFEIN



(a)



(b)

Gambar V.3 Ekstrak kafein : a) Ekstrak kafein bagian kloroform; b) Bagian kloroform setelah diuapkan

LAMPIRAN 5
PENGECERAN SAMPEL



Gambar V.4 Proses pengenceran sampel

LAMPIRAN 6 SNI KOPI BUBUK

SNI 01-2983-1992

Kopi instan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan kopi instan

2 Definisi

Kopi instan adalah produk kering yang mudah larut dalam air, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak biji tanaman kopi (*Coffe Sp.*) yang telah disangrai, hanya dengan menggunakan air.

3 Syarat mutu

Syarat mutu kopi instan adalah seperti pada tabel 1.

Tabel 1
Syarat mutu

No	Uraian	Persyaratan
1	Keadaan	Normal
	- Bau	Normal
	- Rasa	Normal
2	Air	maks 4 % bobot
3	Abu	(7-14) % bobot
4	Kealkalian dari abu	80-140 ml 1 N NaOH/100g
5	Kafein	(2-8) % bobot
6	Jumlah gula (dihitung sebagai gula pereduksi)	maks 10 % bobot
7	Padatan yang tidak larut dalam air	maks 0,25 % bobot
8	Cemaran logam	
	- Timbal (Pb)	maks 2 mg/kg
	- Tembaga (Cu)	maks 30 mg/kg

Gambar V.5 SNI Kopi Bubuk