

DAFTAR PUSTAKA

Alexander, I., & Nadapdap, H. J. (2019). Analisis daya saing ekspor biji kopi Indonesia di pasar global tahun 2002-2017. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 12(2), 1-16.

Asfaw, G., & Tefera, M. (2020). Total polyphenol content of green, roasted and cooked Harar and Yirgacheffee Coffee, Ethiopia. *Journal of Applied Sciences and Environmental Management*, 24(1), 187-192.

Ayelign, A., & Sabally, K. (2013). Determination of chlorogenic acids (CGA) in coffee beans using HPLC. *American Journal of Research Communication*, 1(2), 78-91.

Adrian, P. (2000). Analisa Ekstraktif Tumbuhan Sebagai Sumber Bahan Obat. Universitas Negeri Andalas Padang: Pusat Penelitian

Badaring, D. R., Sari, S. P. M., Nurhabiba, S., Wulan, W., & Lembang, S. A. R. (2020). Uji ekstrak daun maja (*Aegle marmelos* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(1), 16.

Cha, J. W., Piao, M. J., Kim, K. C., Yao, C. W., Zheng, J., Kim, S. M., Hyun, C. L., Ahn, Y. S., and Hyun, J. W. (2014). The Polyphenol Chlorogenic Acid Attenuates UVB-mediated Oxidative Stress in Human HaCaT Keratinocytes. *Biomolecules & Therapeutics*, 22(2), 136-142. Doi: 10.4062/biomolther.2014.006.

Charde MS, AS Welankiwar, Jitendra K., Methode Developmen by Liquid Chromatography with Validation, *International Jurnal of Pharmaceutical Chemistry*, 2014;4(2), PP. 57 – 61.

Chawla, G., & Ranjan, C. (2016). Principle, instrumentation, and applications of UPLC: A novel technique of liquid chromatography. *Open Chemistry Journal*, 3(1).

Dewajanti, A. M. (2019). Peranan asam klorogenat tanaman kopi terhadap penurunan kadar asam urat dan beban oksidatif. *Jurnal Kedokteran Meditek*, 25(1), 46-51.

Dwijendra, I.M., D.S. Mewengkang, F.S. Wehantow. (2014). Aktivitas Antibakteri dan Karakteristik Senyawa Fraksi Spons *Lamellodysidea* herbaceayang Diperoleh dari Teluk Manado. *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*, 4 :2302 - 2493.

Farah, A., & Donangelo, C. M. (2006). Phenolic compounds in coffee. *Brazilian journal of plant physiology*, 18, 23-36.

Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016). Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi. *Farmaka*, 14(1), 214-227.

Faridah, F., Sumaryono, W., Simanjuntak, P., & Triwibowo, R. R. (2021). Analysis of Pancreatic Lipase Inhibitor Activity of Chlorogenic Acid Derivatives in Green Coffee Beans as Antiobesity using In Silico. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 19(1), 125-130.

Fukagawa, S., Haramizu, S., Sasaoka, S., Yasuda, Y., Tsujimura, H., & Murase, T. (2017). Coffee polyphenols extracted from green coffee beans improve skin properties and microcirculatory function. *Bioscience, biotechnology, and biochemistry*, 81(9), 1814-1822.

Hahn-Deinstrop, E. (2007). *Applied thin-layer chromatography: best practice and avoidance of mistakes*. John Wiley & Sons.

Itihadah, N., Abubakar, A., & Nur'azkiya, L. (2022). Strategi pemasaran pada kedai kopi sanggabuana di desa mekarbuana kecamatan tegalwaru Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(15), 455-463.

Kristiningrum, N. (2014). Potensi daun kopi arabika dan robusta sebagai sumber antioksidan alami.

Kuncoro, S., Sutiarto, L., Nugroho, J., & Mashitoh, R. E. (2018). Kinetika reaksi penurunan kafein dan asam klorogenat biji kopi robusta melalui pengukusan sistem tertutup. *Agritech*, 38(1), 105-111.

Leba, M A.U. (2017). *Ekstraksi dan Real Kromatografi*, Yogyakarta: Deepublish.

Handayani, S. M., 2010, Ekstraksi Minyak Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix* D.C) dengan Pelarut Etanol dan N-Heksana, *Jurnal Kompetensi Teknik Kimia Universitas Negeri Semarang*, 2: 1.

Margaretta, S., Swita, D. H., Nani, I. Herman, H., 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Widya Teknik*. 10 (1): 21 –30.

Mangiwa, S., & Maryuni, A. E. (2019). Skrining fitokimia dan uji antioksidan ekstrak biji kopi sangrai jenis arabika (*Coffea arabica*) asal Wamena dan Moanemani, Papua. *Jurnal Biologi Papua*, 11(2), 103-109.

Marcelinda, A., Ridhay, A., & Prismawiryanti, P. (2016). Aktivitas antioksidan ekstrak limbah kulit ari biji kopi (*Coffea sp*) Berdasarkan tingkat kepolaran pelarut. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 5(1).

Marcelinda, A., Ridhay, A., & Prismawiryanti, P. (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Limbah Kulit Ari Biji Kopi (*Coffea sp*) Berdasarkan Tingkat Kepolaran Pelarut. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 5(1).

Mardhiani, Y. D. (2017). Formulasi dan stabilitas sediaan serum dari ekstrak kopi hijau (*Coffea canephora* var. *Robusta*) sebagai antioksidan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 2(2), 19-33.

Meng, S., Cao, J., Feng, Q., Peng, J., & Hu, Y. (2013). Roles of chlorogenic acid on regulating glucose and lipids metabolism: a review. *Evidence-based complementary and alternative medicine: eCAM*, 2013.

Mukhrani, M., Nonci, F. Y., & Mumang, M. (2017). Penetapan kadar tanin total ekstrak biji jintan hitam (*Nigella sativa*) secara spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 2(4), 154-158.

Mukhtarini. (2014). Mukhtarini, "Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif," *J. Kesehat.*, vol. VII, no. 2, p. 361, 2014. *J. Kesehat.*, VII(2), 361.

Nabavi, S.F., Tejada, S., Setzer, W.N., Cortzi, O., Sureda, A., Braid, N., Daglia, M., Manayi, A., and Nabavi, S.M. (2017). Chlorogenic Acid and Mental Diseases: From Chemistry to Medicine. *Current Neuropharmacology*, 15(4), 471-479.

Pertiwi, N. P. (2015). Validasi Metode Dan Penetapan Kadar Asam Klorogenat Pada Ekstrak Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dengan Metode Klt Densitometri (Doctoral Dissertation).

Petrova, O. E., & Sauer, K. (2017). High-Performance Liquid Chromatography (HPLC)-Based Detection And Quantitation Of Cellular C-Di-GMP. *C-Di-GMP Signaling: Methods and Protocols*, 33-43.

Rachmaningtyas, A. (2021). Daya saing ekspor kopi indonesia di pasar internasional (Doctoral dissertation UPN Peteran Jawa Timur).

Sanghavi, N., Bhosale, S. D., Malode, Y. (2014). RP-HPLC method development and validation of Quercetin isolated from the plant *Tridax Procumbens* L, *Journal of Scientific and Innovative Research*, 3(6): 594-597.

Sari, M. Y., Suhartati, T., & Husniati, H. (2019). Analisis senyawa asam klorogenat dalam biji kopi robusta (*coffea canephora*) menggunakan HPLC. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 4(2), 86-93.

Setianingsih, S. A., Sari, E. K., & Putri, M. K. (2023). Pengaruh Derajat Penyangraian Terhadap Kadar Asam Klorogenat Kopi Robusta Temanggung Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Jamu Kusuma*, 3(1), 7-14.

Setiawati, A., Yuliani, S. H., Istyastono, E. P., Gani, M. R., Veronica, E. F., Putri, D. C. A., & Kurniawan, A. M. (2014). Analisis kuantitatif isoflavon tempe secara cepat dan sederhana menggunakan metode kromatografi lapis tipis-densitometri. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas (Journal of Pharmaceutical Sciences and Community)*, 11(1).

Sulistyaningtyas, A. R. (2017). Pentingnya pengolahan basah (wet processing) buah kopi robusta (*coffea robusta* Lindl. ex. de. Will) untuk menurunkan resiko kecacatan biji hijau saat coffee grading. In *prosiding seminar nasional & internasional*. 1.

Suryanto, E. (2012). *Fitokimia Antioksidan*. Penerbit Putra Media Nusantara. Surabaya.

Vifta, R. L., & Advistasari, Y. D. (2018). Skrining fitokimia, karakterisasi, dan penentuan kadar flavonoid total ekstrak dan fraksi-fraksi buah parijoto (*Medinilla speciosa* B.). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1.

Virhanda, M. R. P (2022). Analisis kadar asam klorogenat dan kafein berdasarkan perbedaan lokasi penanaman dan suhu roasting pada kopi robusta. (*C. canephora* Pierre).

Wall, K., Higgins, S., & Smith, H. (2005). The visual helps me understand the complicated things: pupil views of teaching and learning with interactive whiteboards. *British journal of educational technology*, 36(5), 851-867.

Widyawati, R. F. (2017). Analisis keterkaitan sektor pertanian dan pengaruhnya terhadap perekonomian Indonesia (analisis input output). *Jurnal Economia*, 13(1), 14-27.

Yusianto, D. N. (2014). Mutu fisik dan citarasa kopi arabika yang disimpan buahnya sebelum di-pulping. *Pelita Perkebunan*, 30(20), 137-158.

Zhao, Y., Wang, J., Balleve, O., Luo, H., & Zhang, W. (2012). Antihypertensive effects and mechanisms of chlorogenic acids. *Hypertension Research*, 35(4), 370-374.

