

DAFTAR PUSTAKA

- Farah, Adriana. 2012. Coffee : Emerging Health Effect and Disease Prevention, First Edition. John Willey & Sons, Inc. and Institute of Food Technologists (USA) : Wiley Blackwell Publishing Ltd.
- Farah, A. dan Carmen M.D. 2006. Phenolic Compounds in Cofee. Braz. J. Plant. Physiology. 18(1) : 23-36.
- Yusianto, D.N. 2014. Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di- Pulping. Pelita Perkebunan : 30(20) : 137-158.
- Sari, M.Y. Suhartati, T. Husniati. 2019. Analisis Senyawa Asam Klorogenat dalam Biji Robusta (*Coffea canephora*) menggunakan HPLC. Universitas Lampung : vol 4 (02).
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Trias QD, editor. Jakarta(ID): Penerbar Swadaya.
- Badaring, D. R., Sari, S. P. M., Nurhabiba, S., Wulan, W., & Lembang, S. A. R. (2020). Uji ekstrakdaunmaja (*Aegle marmelos* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(1), 16.
- Dwijendra, I.M., D.S. Mewengkang, F.S. Wehantow. (2014). Aktivitas Antibakteri dan Karakteristik Senyawa Fraksi Spons Lamellodyside Herbacea yang Diperoleh dari Teluk Manado. Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi, 4 :2302 -2493.
- 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.
- Suryanto, E. (2012). FitokimiaAntioksidan.Penerbit Putra Media Nusantara. Surabaya
- 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, Mentari Yunika. "Isolasi Asam Klorogenat Dari Ekstrak Air Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*).". (2019). APA
- Sari, M. Y. (2019). Isolasi Asam Klorogenat Dari Ekstrak Air Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*).ISO 690
- SARI, Mentari Yunika, et al. Isolasi Asam Klorogenat Dari Ekstrak Air Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*). 2019

Mangiwa, Septiani, Alowisya Futwembun, and Puteri M. Awak. "Kadar asam klorogenat (CGA) dalam biji kopi arabika (*Coffea arabica*) asal Wamena, Papua." Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia 3.2 (2015): 313-317.APA

Mangiwa, S., Futwembun, A., & Awak, P. M. (2015). Kadar asam klorogenat (CGA) dalam biji kopi arabika (*Coffea arabica*) asal Wamena, Papua. Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia, 3(2), 313-317.ISO 690

MANGIWA, Septiani; FUTWEMBUN, Alowisya; AWAK, Puteri M. Kadar asam klorogenat (CGA) dalam biji kopi arabika (*Coffea arabica*) asal Wamena, Papua. Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia, 2015, 3.2: 313-317.

Pertiwi, Ni Putu. Validasi metode dan penetapan kadar asam klorogenat pada ekstrak daun kopi robusta (*coffea canephora*) dengan metode klt densitometri. Diss. 2015.APA

Pertiwi, N. P. (2015). Validasi metode dan penetapan kadar asam klorogenat pada ekstrak daun kopi robusta (*coffea canephora*) dengan metode klt densitometri (Doctoral dissertation).ISO 690

PERTIWI, Ni Putu, et al. Validasi metode dan penetapan kadar asam klorogenat pada ekstrak daun kopi robusta (*coffea canephora*) dengan metode klt densitometri. 2015. PhD Thesis

Sari, Mentari Yunika, Tati Suhartati, and Husniati Husniati. "Analisis senyawa asam klorogenat dalam biji kopi robusta (*coffea canephora*) menggunakan HPLC." Analit: Analytical and Environmental Chemistry 4.2 (2019): 86-93.APA

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.ISO 690

SARI, Mentari Yunika; SUHARTATI, Tati; HUSNIATI, Husniati. Analisis senyawa asam klorogenat dalam biji kopi robusta (*coffea canephora*) menggunakan HPLC. Analit: Analytical and Environmental Chemistry, 2019, 4.2: 86-93.