

DAFTAR REFERENSI

- Abdullah, M., Mustikaningtyas, D., & Widiatningrum, T. (2010). Inventarisasi Jenis-Jenis Tumbuhan Berkhasiat Obat di Hutan Hujan Dataran Rendah Desa Nyamplung Pulau Karimunjawa. *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education*, 2(2), 75–81. <https://doi.org/10.15294/biosaintifika.v2i2.1153>
- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. CV. Budi Utama.
- Asra, R., Rusdi, R., Nofianti, S., & Nessa, N. (2019). Perbandingan Akrilamidakopi Bubuk Tradisional dan Luwak Dengan Metode HPLC. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 61–71. <https://doi.org/10.22216/jk.v4i2.4644>
- Belay, A., & Gholap, A. V. (2009). Characterization and Determination of Chlorogenic Acids (CGA) in Coffee Beans by UV-Vis Spectroscopy. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*, 3(11), 234–240.
- BPOM. (2012). *Petunjuk Meminimalkan Terbentuknya Cemaran Kimia pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM. (2020). Pedoman Menurunkan Cemaran Akrilamida Dalam Kopi Olahan. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Brown, L., Rhead, M. ., & K.C.C., B. (1982). *Rapid Screening Technique Utilising High-Performance Liquid Chromatography for Assessing Acrylamide Contamination in Effluents*. Analyst.
- Budryn, G., Nebesny, E., & Oracz, J. (2013). Correlation Between the Stability of Chlorogenic Acids, Antioxidant Activity and Acrylamide Content in Coffee Beans Roasted in Different Conditions. *International Journal of Food Properties*, 290–302. <https://doi.org/10.1080/10942912.2013.805769>
- Castle, L. (2006). *Analysis for Acrylamide in Foods. Acrylamide and Other Hazardous Compounds in Heat-Treated Foods*. Woodhead.
- Chen, X.-M., Ma, Z., & Kitts, D. D. (2018). Effects of processing method and age

- of leaves on phytochemical profiles and bioactivity of coffee leaves. *Food Chemistry*, 249, 143–153. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.12.073>
- Costabile, A., Sarnsamak, K., & Hauge-Evans, A. C. (2018). Coffee, Type 2 Diabetes and Pancreatic Islet Function-A Mini-Review. *Journal of Functional Foods*, 45, 409–416. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.04.011>
- Crozier, S. J., Preston, A. G., Hurst, J. W., Payne, M. J., Mann, J., Hainly, L., & Miller, D. L. (2011). Cacao Seeds are a “Super Fruit”: A Comparative Analysis of Various Fruit Powders and Products. *Chemistry Central Journal*, 5(5), 1–6. <https://doi.org/10.1186/1752-153X-5-5>
- Depkes RI. (1995). *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Departemen Kesehatan RI.
- Fadri, R. A., Sayuti, K., Nazir, N., & Suliansyah, I. (2019). Review Proses Penyaringan Kopi dan Terbentuknya Akrilamida yang Berhubungan dengan Kesehatan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 3(1), 129–145.
- Farah, A., de Paulis, T., Moreira, D. P., Trugo, L. C., & Martin, P. R. (2006). Chlorogenic acids and lactones in regular and water-decaffeinated arabica coffees. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(2), 374–381.
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar.
- Gökmen, V., & Senyuva, H. . (2008). *Acrylamide in Heated Foods. Bioactive Compounds in Foods*. Blackwell Publishing, Ltd.
- Harahap, Y. (2006). Pembentukan Akrilamida dalam Makanan dan Analisisnya. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, III(3), 107–116. <http://staff.ui.ac.id/system/files/users/yahdiana.ms/material/akrilamid.pdf>
- Horwitz, W. (2002). *Guidelines for Validation of Microbiological Methods for Food and Environmental Samples*. AOAC International.
- Kusuma, A. S. W., & Rosalina, G. (2016). Analisis Kadar Kapsaisin dari Ekstrak “Bon Cabe” dengan Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). *Farmaka*, 14(2), 11–18.
- Lewin, B., Giovannucci, D., & Varangis, P. (2004). Coffee Markets: New

Paradigms in Global Supply and Demand. In *Agriculture and Rural Development*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.996111>

Manoi, F. (2015). Pengaruh Kehalusan Bahan Dan Lama Ekstraksi Terhadap Mutu Ekstrak Tempuyung (*Sonchus arvensis* L.) Effect Fineness Extraction of Materials and Old Quality Extract (*Sonchus arvensis* L.) Feri Manoi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 15(2), 156–161.

McMaster, M. C. (2006). *HPLC: A Practical User's Guide, 2nd Edition*. John Wiley & Sons, Inc.

Mohammed, A. S., & Shehasen, M. Z. (2020). Occurrence of Acrylamide in Coffee. *International Journal of Research Studies in Science, Engineering and Technology*, 7(5), 24–36.

Mottram, D. S., Low, M. Y., & Elmore, J. S. (2006). *The Maillard Reaction and Its Role in The Formation of Acrylamide and Other Potentially Hazardous Compounds in Foods*. CRC Press.

Muchtaridi, M. (2018). Kopi Mengandung Zat Penyebab Kanker Akrilamida, Berhentilah Kita Minum Kopi? *Majalah Farmasetika*, 3(1), 16–19. <https://doi.org/10.24198/farmasetika.v3i1.16792>

Prabowo, M. H., Wibowo, A., & Yuliani, F. (2012). Identifikasi dan Analisis Akrilamida Dalam Kopi Serbuk (Tubruk) dan Kopi Instan dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 1–12. <https://doi.org/10.20885/jif.vol9.iss1.art1>

Purnamayanti, N. P. A., Gunadnya, I. B. P., & Arda, G. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 5(2), 39–48.

Purwaningsih, H., Anggrahini, S., & Santoso, U. (2002). *Pengaruh Penyangraian Biji Kopi dengan Microwave Oven Terhadap Profil Aroma dan Organoleptik Seduhan Kopi Arabika*. UGM Press.

Rahardjo, P. (2012). *Kopi: Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan*

Robusta. Penebar Swadaya.

Skoog, D. ., Holler, F. ., & Crouch, S. . (2007). *Principles of Instrumental Analysis 6th Ed.* Thomson Brooks.

Sri Gunarti, N., Tuslinah, L., & Amin, S. (2016). *Perbandingan Kadar Akrilamida Pada Minyak Goreng Bekas.*

Sudantha, I. M., Sahlan, M., & Winanti, B. D. S. (2019). Upaya Meningkatkan Kualitas Kopi Dengan Menggunakan Mesin Roasting Kopi Bersama Petani Kopi di Desa Aik Berik Kecamatan Batukliang Utara. *Prosiding PEPADU, 1*, 233–236.

Swandi, H., Hadriyati, A., & Sanuddin, M. (2020). Validasi dan Analisis Kadar Akrilamida pada Kopi Tungkal dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar Dan Lingkungan Hidup, 20*(1), 40–44. <https://doi.org/10.33751/ekologia.v20i1.1983>

Tanseri, L. (2009). *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Akrilamida dalam Kentang Goreng Simulasi Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Fase Balik.* Universitas Sumatera Utara Medan.

Thomas Edvan, B., Edison, R., & Same, D. (2016). Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan, 4*(1), 31–40.

Tyastirin, E., & Hidayati, I. (2017). Statistik Parametrik untuk Penelitian Kesehatan. In *Program Studi Arsitektur Uin Sunan Ampel*. Program Studi Arsitektur UIN Sunan Ampel.

Watson, D. . (2013). *Analisis Farmasi Edisi 2*. EGC.

Zulhamidah. (2011). *Pengaruh Perendaman terhadap Kadar Akrilamida dalam Kentang Goreng Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi.* Universitas Sumatera Utara Medan.