

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Pengaruh Metode Penyaringan Terhadap Karakteristik Mutu Fisik Dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga. *Media Farmasi*.
- Adrian, A., Syahputra, R. A., Juwita, N. A., Astyka, R., & Lubis, M. F. (2023). Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) a herbal medicine from North Sumatera, Indonesia: *Phytochemical and pHarmacological* review. In Heliyin (Vol. 9, Issue 5). *Jurnal Sago Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 35-42
- Aldicky, A. F. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kopi Arabika Menoreh Dengan Teknik Seduhan *Cold brew*. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, Volume 8, Nomor 3, 173-181.
- Aryanu, A. (2016). Karakteristik sensori dan mutu fisikokimia kopi *cold brew*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 101–107.
- Aryudiana S. A. W., (2021). Optimasi Proses Penyeduhan Dingin Berbantu Ultrasonik Untuk Pengembangan Minuman Kopi Tinggi Flavonoid Dan Kafein. [Skripsi] Universitas Gadjah Mada.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan (1st ed., vol.1). Universitas Bakrie Press. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2014). *Survei Sosial Ekonomi Nasional: Konsumsi makanan dan minuman per kapita per tahun*. Jakarta: BPS.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2005). SNI 01-2346-2006 *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Callow Wachamo & Hailu Lire. (2017). *Review on Health Benefit and Risk of Coffee Consumption*. Ethiopian Institute of Agricultural Reesearch. 2(1), 213-231.
- Cordoba, N., Fernández-Alduenda, M., Moreno, F. L., & Ruiz, Y. (2019). *Coffee extraction using cold brew method: Physicochemical and sensorial characteristics*. *LWT - Food Science and Technology*, 101, 349–356.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2015). *Statistik Perkebunan Indonesia: Kopi 2014-2016*. Kementerian Pertanian. Jakarta.

- [Disbun Aceh] Dinas Perkebunan Provinsi Aceh. (2014). Perkembangan Harga Kopi Arabika Provinsi Aceh. Aceh (ID): Disbun Provinsi Aceh.
- Edowai, N, D., (2018). Proses Produksi Dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica L*) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. [Skripsi] Fakultas Pertanian, Universitas Papua.
- Elfariyanti, Ernita, S., & Mela, S. (2020). Analisis Kandungan Kafein Pada Air seduhan kopiWarung Kopi di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, 8(1): 19-24
- Fajri J. R (2023) Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Menjadi Karbon Aktif Sebagai Adsorben Zat Warna Metilen Biru. [Skripsi] Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Farida, A., Evi, R. R., dan Kumoro, A. C., (2013). Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif dengan Mikroba Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2): 70–75.
- Frederick, E. H., Sibero, M. T., Wijaya, A. P., Syafitri, E., Siswanto, A. P., Murwani, R., Wijayanti, D. P., Sabdono, A., Pringgenies, D., & Radjasa, O. K. (2021). Preliminary Evaluation of Anti Fish Pathogenic Bacteria and Metabolite Profile of Andaliman Fruit (*Zanthoxylum acanthopodium* DC). Ethanol Extract. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 750(1). 26-35.
- Gao, Y. W. (2022). Impact of heat treatment on the stability of flavonoids and antioxidant activity in natural products. *Journal of Functional Foods*, 48(9), 23-34.
- Hakim, L. dan Septian. (2017). Prosepek ekspor kopi arabika organik bersertifikat di Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Agrisepe*, 12(1):1-8.
- Haryono R. (2021). Pengaruh Lama Penyeduhan Terhadap Kualitas dan Jumlah Padatan Minuman Kopi Seduh Dingin Arabika. *Jurnal Sains Boga*. Universitas Negeri Jakarta.
- Hulupi, R. (2014). Varietas Kopi Liberika Anjuran untuk Lahan Gambut. *Jurnal Semi Ilmiah*, 2(6), 4-10.
- Idrak, A., Tahir, M., & Liputo, S.A (2022). Analisis Kimia Minuman Fungsional Daun Kersen Dan Biji Buah Pepaya Dengan Penambahan Gula Aren, *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(2), 121-128.

- Inesta R. B. (2023). Pengaruh Penambahan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*) Serta Lama Fermentasi terhadap Mutu Minuman Probiotik Water Kefir. [Skripsi] Universitas Sumatera Utara.
- Kurniawati, A. D. (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Larasati, T., Putra, G., & Suhendra, L., (2023). Pengaruh Rasio Bubuk Kopi dengan Air dan Suhu Pada Metode *Cold brew* Terhadap Karakteristik Minuman Kopi Arabika. *Scientific Journal of Food Technology*, 10 (1), 24-38.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyaringan. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34-42.
- Mustika A. (2020). Alasan Para Peneliti Kopi *Cold brew*. <https://ottencoffe.co.id> [Diakses 24 Agustus 2024]
- Najiyati, S. & Danarti. (2021). *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurdjanah, S., Sussi, A., Nanti, M., & Tri, F. (2014). Sifat Sensori Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung Ternikstamalsasi dan Terigu. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2), 127–136.
- Nurlaeni Y. & Risha A. P. (2021). Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). Tumbuhan Rempah Sumatera Utara: Pemanfaatan dan Potensi. *Seminar Nasional Pertanian*, 345-356.
- Ola, F, X., Kunarto, B., & Sani Y, E. (2022). Pengaruh Lama Penyeduhan Kopi Arabika Asal Manggarai, Nusa Tenggara Timur dengan Metode *Cold brew* Terhadap Kafein, pH, Intensitas Warna dan Organoleptik. [Skripsi] Universitas Semarang.
- Panggabean, E. (2017). *Buku Pintar Kopi*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Peng, F., Setyawati, M. I., Tee, J. K., Ding, X., Wang, J., Nga, M. E., Ho, H. K., & Leong, D. T. (2019). Nanoparticles promote in vivo breast cancer cell intravasation and extravasation by inducing endothelial leakiness. *Nature Nanotechnology*, 14(3), 279-286.
- Prasonto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*). *Odonto: Dental Journal*, 4(2), 122-128.

- Pratiwi, D., Panduwati, R. D., Mutia, L., Ningsi, W. S., Setiyawati, D., & Suparni (2024). Bioaktivitas Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) Sebagai Tanaman Endemik Sumatera Utara. *Jurnal Sains Kesehatan*, 31(2), 4-8.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume). Dengan Berbagai Pelarut. *Konvalen*, 3(1), 24-32.
- Rahardjo, P. (2012). *Perkembangan dan prospek kopi di Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian Perkebunan Indonesia.
- Rahman, T., R., C. E., Ainia, H., Ela, T., & Chandra, M. (2017). Formulasi dan Evaluasi Sensori Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbasis Tepung Singkong Termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 26(2). 50-58
- Rawar, E. A. (2024). Formulasi Dan Uji Sediaan Fisik Serbuk Minuman Instan Kombinasi Daun Katuk Dan Bunga Telang. *Jurnal Cahaya Mandalika*, 5(1), 323-329.
- Rendon, M., Salva, T., & Bragagnolo, N. (2014). Impact of chemical changes on the sensory characteristics of coffee beans during storage. *Food Chemistry*, 147C, 279–286.
- Rodríguez-Artalejo, F., & López-García, E., (2018). Konsumsi Kopi dan Penyakit Kardiovaskular: Tinjauan Ringkas Bukti dan Mekanisme Epidemiologis. *Jurnal Ochsner*, 23 (2) 152-158.
- Sachlan, P. A.A.U., Mandey, L.C., & Langit, T.M (2019). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata* Griff) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(4) 113-118.
- Saragih, D., & Arsita, A. (2019). Kandungan fitokimia *Zanthoxylum acanthopodium* dan potensinya sebagai tanaman obat wilayah Toba Samosir dan Tapanuli Utara, Sumatera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 5(1), 69-78.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- Sijabat, S. (2019). Konsumsi kopi nasional meningkat: Peluang usaha di sektor hilir kopi. *Jurnal Ekonomi dan Industri*, 7(1), 45–52.
- Sinaga, R. & Prasetyo, R. (2019). Pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik kimia dan aroma andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*). *Jurnal Ilmu Pertanian*, 12(3), 210–216.

- Sinaga, R. E., & Prasetyo, H.A (2023). Upaya Memperpanjang Masa Simpan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium D*) Studi Kasus Desa Bandar Huta Usang Kabupaten Dairi. *Jurnal Agroteknosains*, 4(7), 17-28.
- Siregar, Y. H. (2020). *Uji Organoleptik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pure Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. [Skripsi]. Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Siregar, Z. A., Suthamihardja, R. T. M., & Susanty, D. (2020). Karakterisasi Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*) Hasil Fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus sp.*). *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 10(2), 87–94.
- Susanti, N., Situmorang, E., & Fitri, W. (2020). Effectiveness of the Antibacterial Acivity of n-Hexane Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) Extract Against *Bacillus subtilis*, *Salmonella typhi*, and *Staphylococcus aureus*. *Journal of Physics: Conference Series*, 1462(1), 20-27
- Umam, K. (2017). Pengaruh Jenis Profil Roasting dan Metode Penyeduhan *Cold brew* Terhadap Karakteristik Kopi Bali Kintamani. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, K., & Setiani, B. E. (2012). Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567-583.
- Viejo, G. C., Zhang, H., Khamly, A., & Fuentes, S. (2021). Coffee Label Assessment Using Sensory and Biometric Analysis of Self-Isolating Panelists through Videoconference. *Journal Teknologi Pertanian*, 7(1), 5-10
- Wijaya, C. H., Suharta, S., Hunaefi, D., & Hashido, Y. (2022). Analisis Senyawa Aktif Trigeminal Andaliman dengan Variasi Metode Penyaringan dengan Pendekatan GC-MS. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(1), 77-86.
- Yanti, S. (2019). Identifikasi Proses Pengolahan dan Analisis Mutu Asam Durian di Daerah Kabupaten Padang Pariaman. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.