

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Murtini, S. E. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan Dan Persentase Teh Kering Terhadap Karakteristik Seduhan Teh Daun Bidara (*Ziziphus Mauritiana* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 196.
- Agustian, I., Saputra, H. E., & Imanda, A. (2019). Pengaruh Sistem Informasi Manajemen Terhadap Peningkatan Kualitas Pelayanan di PT. Jasaraharja Putra Cabang Bengkulu. *Jurnal Professional FIS UNIVED*, 6(1).
- Ahmad, I., Nasution, D., & Daulay, A. S. (2022). Penetapan Kadar Mineral Mangan, Natrium Dan Besi Pada Sari Labu Siam (*Sechium Edule* {Jacq} Swartz) Tua Dan Muda Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2). <https://pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/home>
- Ainina, N. R. (2022). Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dan Pemanfaatannya Terhadap Kesehatan (*Literature Review*).
- Al-Alawi, R., Al-Mashiqri, J. H., Al-Nadabi, J. S. M., Al-Shihi, B. I., & Baqi, Y. (2017). Date palm tree (*Phoenix dactylifera* L.): *Natural products and therapeutic options*. *Frontiers in Plant Science*, 8. <https://doi.org/10.3389/fpls.2017.00845>
- Al-Askari, G. A., Al-Afour, M. F., AL-Monsef, I. M., AAl-Sanabani, A. S., & Sinnan, A. M. (2024). *Chemical Composition Study of Three Varieties of Date seeds (Iraqi, Saudi and Yemeni) and their Utilization as caffeine-free coffee alternative*. *Journal of Chemistry and Nutritional Biochemistry*, 5(1), 1–11. <https://doi.org/10.48185/jcnb.v5i1.1079>
- Alfatah, M. (2022). Laporan Tugas Akhir Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian (*Roasting*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea Canephora*).
- Alkhoori, M. A., Kong, A. S. Y., Aljaafari, M. N., Abushelaibi, A., Erin Lim, S. H., Cheng, W. H., Chong, C. M., & Lai, K. S. (2022). *Biochemical Composition and Biological Activities of Date Palm (Phoenix dactylifera L.) Seeds: A Review*. *Biomolecules*, 12(11), 2. <https://doi.org/10.3390/biom12111626>
- Arifin, B., & Ibrahim, S. (2018). Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan *Flavonoid Structure, Bioactivity And Antioxidan Of Flavonoid*. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29.
- Azhari, D. S., Kustati, M., & Sepriyanti, N. (2023). Penelitian Ilmiah (Kuantitatif) Beserta Paradigma, Pendekatan, Asumsi Dasar, Karakteristik, Metode Analisis Data Dan Outputnya.

- Azkiyah, S. Z., & Rahimah, H. (2022). Analisis Kadar Zat Besi (Fe) dan Vitamin C pada Ekstrak Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*). *Formosa Journal of Science and Technology (FJST)*, 1(4), 363–374. <https://journal.formosapublisher.org/index.php/fjst>
- Babiker, E. E., Atasoy, G., Özcan, M. M., Juhaimi, F. Al, Ghafoor, K., Ahmed, I. A. M., & Almusallam, I. A. (2020). *Bioactive compounds, minerals, fatty acids, color, and sensory profile of roasted date (Phoenix dactylifera L.) seed*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(7), 4. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14495>
- Bahrumi, P., Fadhil, R., & Ratna. (2022). Levelisasi Penyangraian Kopi: Suatu Kajian (*Coffee Roasting Levelizations: A Study*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Basagili, M. I. (2018). Nilai Kandungan Gizi Kurma.
- Budiarto, T., Ayun, L., Iqbal Nurulhaq, M., Vokasi, S., & Pertanian Bogor, I. (2023). Pemberdayaan Petani Pada Pengolahan Pascapanen Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Di Desa Kalisat Kidul, Kecamatan Kalibening, Kabupaten Banjarnegara (*Empowerment Of Farmers In Post-Harvest Processing Of Arabica Coffee (Coffea Arabica L.) In Kalisat Kidul Village, Kalibening District, Banjarnegara Regency*). 8(1), 11–20.
- Budiyanto, Izahar, T., & Uker, D. (2021). Karakteristik Fisik Kualitas Biji Kopi Dan Kualitas Kopi Bubuk Sintaro 2 Dan Sintaro 3 Dengan Berbagai Tingkat Sangrai *Physical Characteristics Of Coffee Beans And Quality Of Ground Coffee Sintaro 2 And Sintaro 3 With Various Roast Levels*. | *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 54–71. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.11.1.54-71>
- Chan, Y., Sugiyanto, D., & Saepul Uyun, A. (2020). Jurnal Kajian Teknik Mesin Vol 5 No 1 Analisis Pengeringan Kopi Menggunakan Oven Pengering Hybrid (Solar Thermal Dan Biomassa) Di Desa Gunungthalu. *Jurnal Kajian Teknik Mesin*, 5(1), 4–8. <http://journal.uta45jakarta.ac.id/index.php/jktm/index>
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. 24(2), 12. https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP
- Dewi, L. P., Ridwan Yusup, I., Desia Mutiani R, L., & Muhayah, M. S. (2020). Faktor Berbuahnya Pohon Kurma (*Phoenix dactylifera*) di Kampus 2 UIN Sunan Gunung Djati Bandung. *Jurnal Bio Educatio*, 5(1), 16–23.

- Edvan, B. T., Edison, R., & Made, S. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian pada. 4, 31–40.
- Elgindy, A. A. E. (2020). *Chemical And Technological Studies on Khalas Date Seeds Powder*. *Zagazig J. Agric. Res*, 47(6), 1483. www.journals.zu.edu.eg/journalDisplay.aspx?JournalId=1&queryType=Master
- Febriana, V. U. (2021). Keanekaragaman Spesies Serangga Pohon Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) di Kawasan Kebun Barbate Aceh Besar Sebagai Referensi Mata Kuliah Ekologi Hewan.
- Fikriyah, U. Y., & Nasution, S. R. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri.
- Fikry, M., Aniza, Y. Y., Al-Awaadh, A. M., Abdul Rahman, R., Ling Chin, N., Musa, E., & Lee Sin Chang. (2019). Pengaruh Kondisi Pemanggangan terhadap Atribut Fisikokimia, Kualitas dan Sensori Bubuk dan Seduhan Kopi dari Biji Kurma Sawit yang Dihilangkan Lemaknya. 8(2), 7. <https://doi.org/10.3390/makanan8020061>
- Fikry, M., Yusof, Y. A., Al-Awaadh, A. M., Rahman, R. A., Chin, N. L., & Ghazali, H. M. (2019). *Antioxidative and quality properties of full-fat date seeds brew as influenced by the roasting conditions*. *Antioxidants*, 8(7), 7. <https://doi.org/10.3390/antiox8070226>
- Ghnimi, S., & Almansoori, R. (2015). *Quality Evaluation of Coffee-Like Beverage from Date Seeds (Phoenix dactylifera, L.)*. *Journal of Food Processing & Technology*, 6(12), 4. <https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000525>
- Górecki, M., & Hallmann, E. (2020). *The antioxidant content of coffee and its in vitro activity as an effect of its production method and roasting and brewing time*. *Antioxidants*, 9(4), 4–6. <https://doi.org/10.3390/antiox9040308>
- Hakim, L., Ulpah, R., & Surya, E. (2021). *S J A T Physicochemical Characteristics Of Lelesan Coffee Against Steeping Temperature And Extraction Time*. / *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 3(2). <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat>
- Hakim, M. lukman, Septian, A., Rusdiyana, L., Hakim A., R., Pradityana, A., Mirmanto, H., & Widiyono, E. (2022). Solusi Meningkatkan Kesejahteraan Petani Kopi Dengan Menggunakan Pengereng Dingin Untuk Mengeringkan Cascara. *Sewagati*, 6(5). <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i5.162>

- Halabi, Y., Nasri, C., El Guezane, C., Harhar, H., Gharby, S., Zarrouk, A., Bellaouchou, A., & Tabyaoui, M. (2024). *Optimized Roasting Parameters of Full-fat Date Palm Seed (Phoenix Dactylifera L.) Using a Central Composite Design and Chemometric Approach to Prepare Antioxidant-rich Beverage. Letters in Applied NanoBioScience*, 13(3), 5. <https://doi.org/10.33263/LIANBS133.113>
- Hariadi, B., & Widodo, A. (2018). Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) Varietas Ajwa Terhadap Kadar No Pada Mencit Balb/C Yang Diinfeksi Salmonella Typhimurium. *Aryoko Widodo JKD*, 7(2), 751–761.
- Heriana, Sukainah, A., & Wijaya, M. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng.
- Husaini, F. (2022). Uji Kinerja Mesin Penyangrai Biji Kopi Tipe Rotary Drum Dengan Penambahan Isolator (*Performance Test of Coffee Roaster Machine Rotary Drum Type by Adding an Isolator*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Indartuti, E., & Maduwinarti, A. (2021). PKM Pemanfaatan Limbah Kurma Dan Buahnya Menjadi Minuman Kopi, Susu Kurma Pada UMK OEMAH KURMA “NAF” Di Kelurahan MedokanAyu, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya.
- Islammyco, N., & Nurba, D. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Warna Bubuk Kopi Arabika (*The Effect Of Roating Temperature And Time On The Color Of Arabica Coffee*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Joaquim, G. N. de D., Sunardi, & Hastuti, S. (2023). Pengaruh Metode Roasting dari Beberapa Perbandingan Biji Kopi (*Coffee Sp*) Arabika dan Robusta terhadap Karakteristik Organoleptik Seduhan.
- Julita, L. (2020, April). Jelang Ramadan, Kurma Impor Banjiri RI. CNBC Indonesia.
- Kuswardani, A. R., & Vajri, Y. I. (2023). Peningkatan Kualitas dan Mutu Komoditas Penyegar (Kopi, Teh dan Kakao) Melalui Pengelolaan Agroekosistem Berkelanjutan.
- Maulana, I. M. (2016). Analisis Kematangan Kopi Sangrai Menggunakan Pemrosesan Citra Termografi Dalam Rangka Pengontrolan Mutu Kopi Sangrai Secara Otomatis.
- Muchtar, F., Savitri Effendy, D., Studi Gizi, P., Kesehatan Masyarakat, F., Halu Oleo, U., & Kesehatan Masyarakat, J. (2023). Penilaian Asupan Zat Besi Remaja Putri Di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten

Konawe Assessment Of Iron Intake Among Adolescent Girls In Mekar Village Soropia District Konawe Regency. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).

Mulato, S. (2020, December). Jabatan Kriteria Mutu SNI Kopi Bubuk. Coffe and Cocoa Training Center.

Mulyadi, M. N., Zainun, M., & Mubarak, S. (2024). Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kopi Robusta. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 13–19.

Mustinda, L. (2020). Manfaat Kurma Ajwa atau Nabi yang Berhasil Tumbuh di Ponorogo.

Natalia, E. D., & Afia, T. E. (2018). Proses Produksi Dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea Arabica L*) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua.

Ningsih, A. I. F., Nugrahani, R., Kharisma, N. H., & Novia, R. W. (2020). Perbedaan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Belut Yang Dipanggang Dengan Belut Yang Dikukus Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *JIKF*, 8(2), 61.

Ningsih, I. S., Chatri, M., Advinda, L., & Violita. (2023). *Flavonoid Active Compounds Found In Plants* Senyawa Aktif Flavonoid yang Terdapat Pada Tumbuhan. 8(2), 127.

Novitaroh, A., Sulistiani, R. P., Isworo, T. J., & Syadi, Y. K. (2022). Sifat Sensoris, Kadar Protein dan Zat Besi pada Cookies Daun Kelor. *Jurnal Gizi*, 11(1), 35.

Nuraisyah, A., Juliansyah, A., Pramudianto, P. R., Prayogo, M. M. R. P., Zulisma, E. D., Diana, L. E., & Alwi, A. L. (2024). Pengaruh Metode Pengolahan dan Level Roasting Terhadap Karakteristik Kopi Robusta Argopuro Jember. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 9–14. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.9>

Nur Gianing, D. (2023). Uji Organoleptik dan Kandungan Fe Pada Kopi Biji Kurma (Vol. 4, Issue 4).

Pourghayoumi, M. R., Fard, K. G., & Farokhzadeh, S. (2024). *Comparison of mineral compositions in seeds of different native and imported date cultivars. Journal of Food Science and Technology (Iran)*, 21(147), 57–69. <https://doi.org/10.22034/FSCT.21.147.57>

Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *Smartics Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>

- Pratama, L. P., Purwanta, M., & Qurnianingsih, E. (2019). Efektivitas ekstrak etanol biji kurma mesir (*Phoenix dactylifera L.*) sebagai antibakteri terhadap *Streptococcus pyogenes* secara in vitro. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 19(3), 135. <https://doi.org/10.24815/jks.v19i3.18113>
- Purnamayanti, A., Bagus, I., & Arda, G. (2017). Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian) Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica L*) *The Effects of Roasting Temperature and Roasting Duration on Physical Characteristics and Sensory Quality of Arabica Coffee (Coffea arabica L)*. 5(2). <http://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>
- Rahmadani, R. A., Bulkis, S., & Mochammad, B. A. (2017). Prosiding Seminar Nasional ASBIS 2017 Politeknik Negeri Banjarmasin Potensi Budidaya Kurma di Indonesia Ditinjau Dari Perspektif Ekonomis dan Ekologis.
- Ramadhan, A., & Mukhlisah, N. A. (2018). Pelatihan Pembuatan KOJIRAMA (Kopi Biji Rambutan) sebagai Inovasi Kekayaan Nusantara di Desa Ladongi Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara.
- Refolla, W., & Isda, M. N. (2022). *Germination of Date Palm Seed Explants (Phoenix dactylifera L.) cv. Khalas on The Addition of Giberellin (GA3) and Benzyl Amino Purine (BAP) By In Vitro* Wulan Refolla, Mayta Novaliza Isda. *Biospecies*, 15(1).
- Risa, H., & Marsudi, E. (2018). Analisis Kelayakan Usaha Perkebunan Kurma (Studi Kasus Kebun Kurma Barbate Kabupaten Aceh Besar) *Analysis of Date Palm Plantation Bussiness Feasibility (Case Study of Kebun Kurma Barbate Aceh Besar Regency)*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(4), 550–562. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Royani, I., Nasrudin, Hamzah, M., Latief, S., & Syahril, E. (2022). Potensi Kurma Ajwa (*Phoenix Dactylifera L.*) Bagi Kesehatan Reproduksi Wanita Dalam Literatur Islam dan Penelitian Ilmiah Terkini: Literature Review. *UMI Medical Journal*, 7(2).
- Rozana, N. A. (2023). Viabilitas Benih Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) Pada Lama Perendaman Air Kelapa yang Berbeda.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2020). Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan Dan Citarasa Kopi Robusta Dengan Variasi Lama Perendaman *Identification Of Moisture Content, Brightness Level And Flavour Of Robusta Coffee With Immersion Time Variation*. 2(05), 44.
- Santoso, D., Egra, S., Studi Agroteknologi, P., Pertanian, F., & Borneo Tarakan, U. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae Cannephora*). 11(2).

- Sary, R. (2016). Kaji Eksperimental Pengeringan Biji Kopi Dengan Menggunakan Sistem Konveksi Paksa. *14*(2), 1693–5462.
- Satriawan, I. (2019, May). Inilah Kurma Khalas, Kurma yang Sering Disebut Sebagai Superfood karena Banyak Manfaat.
- Siagian, P., Napitupulu, R. A. M., Peranginangin, S. P., Sihombing, H. V, & Siagian, H. (2022). Pengeringan Kopi Arabica Sistim Terintegrasi Penyimpanan Termal Dengan dan Tanpa Desikkan. *4*(1).
- Siregar, Y. D. I., Rudiana, T., & Riyadi, W. (2018). Identifikasi Komposisi Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Biji Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Jurnal Kimia VALENSI*, *4*(2), 182–189. <https://doi.org/10.15408/jkv.v4i2.8818>
- SNI 01- 2891- 1992. (1992). sni-01-2891-1992-cara-uji-makanan-dan-minuman.
- SNI 01-3542-2004. (2004). Kopi bubuk Badan Standardisasi Nasional.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Astuti Lamid, dan. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein *Effect Of Cooking Process Of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source*.
- Susanto, Y., Amir, I. T., & Soedarto, T. (2022). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta Di De Karanganjar Koffieplantage Blitar *Analysis Of Added Value Of Robusta Coffee Processing In De Karanganjar Koffieplantage Blitar*. *Jurnal Pertanian Agros*, *24*(3), 2022.
- Suwarmini, N. N., Mulyani, S., & Ayu Lani Triani, I. (2017a). Pengaruh Blending Kopi Robusta dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi. *5*(3), 85–92.
- Suwarsa, T., & Hasibuan, A. R. (2021). Pengaruh Pajak Restoran dan Pajak Hotel Terhadap Pendapatan Asli Daerah Kota Padangsidempuan Periode 2018-2020.
- Świąder, K. (2020). *Swiaderetal.2020b*.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus L.*). *20*(1), 1410–8801.
- Syahroni, M. I. (2022). Prosedur Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Al-Musthafa STIT Al-Aziziyah Lombok Barat*, *43*(3).
- Tazqiyah, R. Z., Windayani, N., & Helsy, I. (2021). Pengembangan Lembar Kerja Berbasis Proyek Pada Pemanfaatan Limbah Biji Kurma Terfermentasi Sebagai Bahan Baku Minuman *Date Coffe Development of Project Based Worksheets on The Utilization of Fermented Date Seeds*

Waste as a Raw Material to Drinking Date Coffe. Gunung Djati Conference Series, 2.

- Thareq, R., Pohan, A., Agustian, I., & Kurniawan, A. (2023). Sistem Kendali Suhu Prototipe Mesin Pengering Biji Kopi Dengan Metode PID dan IOT Monitoring. *Jurnal Amplifier Mei*, 13.
- Warnasih, S., Widiastuti, D., Hasanah, U., Ambarsari, L., & Sugita, P. (2019). Aktivitas Antioksidan Dan Flavonoid Ekstrak Biji Kurma. <https://journal.unpak.ac.id/index.php/ekologia>
- Wicaksono, A. P., Wibawa Budi Santoso, A., & Solikhin. (2023). Teknologi Tepat Guna Mesin Grinder Listrik Sebagai Sarana Peningkatan Produksi Kopi Pada Ukm Kopi Pinanggih. *Jurnal Pasopati*, 5(2), 73. <http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati>
- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) Menggunakan Ultrasonik *The Influence of Time and Temperature on Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Sirsak Leaf (Annona muricata L.) Using Ultrasonic. Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), 39.
- Yulianti, R. R., Dahlia, A., & Ahmad, A. R. (2014). Penetapan Kadar Flavonoid Total Dari Ekstrak Etanolik Daun Benalu Mangga (*Dendrophthoe pentandra L. Miq*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 1(1), 15.
- Zahra, C. D. N., Leonita, L., Alyasa, R. R., Surtikanti, H. K., & Priyandoko, D. (2024). Karakteristik nutrisi dalam yoghurt pada susu sapi, kambing dan oat. *Jurnal Inovasi Pangan Dan Gizi*, 1(1), 49–55. <https://doi.org/10.61511/jipagi.v1i1.968>