

DAFTAR PUSTAKA

- Anief, M. 2006. *Ilmu Meracik Obat*. UGM Press. Yogyakarta.
- Anonim. 1979. *Farmakope Indonesia Edisi III*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. Halaman 175.
- Anonim. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. Halaman 254.
- Anonim. 2016. *Penentuan Kadar Kafein dengan TBA*. (<https://www.scribd.com/doc/313505978/Penentuan-Kadar-dengan-TBA>) diakses pada tanggal 25 Desember 2020 pada pukul 16.17 WIB.
- Ansel, H. C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Edisi IV. UI Press. Jakarta.
- Aprilia, F. R., Ayuliansari, Y., Putri, T., Azis, M. Y., Camelina, W. D., & Putra, M. R. 2018. *Analisis Kandungan Kafein Dalam Kopi Tradisional Gayo Dan Kopi Lombok Menggunakan Hplc Dan Spektrofotometri Uv/Vis*. BIOTIKA Jurnal Ilmiah Biologi. 16(2), 40.
- Asriati, D. W., Wahyuni, Ramlah, Amalia, A. N., & Ristanti, E. Y. 2020. *Karakteristik Kandungan Lemak Dan Asam Lemak Cokelat Batang Yang Terbuat Dari Oleogel Minyak Nabati Dan Cocoa Butter Substitute (Cbs) Komersil Dengan Oleogator Lemak Kakao*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 15(1). 74–82.
- Australian Drug Foundation. 2011. *Caffeine*. pp. 1–4.
- Basset, J., R. C Denny, G.H, J. dan J. M. 1994. *Vogel Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Carolia, N., & Ayuning, L. G. I. 2016. *Cokelat Hitam untuk Mencegah Preeklampsia pada Kehamilan Dark Chocolate to Prevent Preeclampsia in Pregnancy*. Majority. 5(1). 59–62.
- Darmawan, M. 2012. *Penetapan Kadar Teobromina Dan Kafein Dalam Ekstrak Serbuk Cokelat Merk "X" Menggunakan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Fase Terbalik*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Dewi, N. V., Fajaryanti, N., & Masruriati, E. 2017. *Perbedaan Kadar Kafein Pada Ekstrak Biji, Kulit Buah Dan Daun Kopi (Coffea Arabica L.) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis*. Jurnal Famasetis. 6(2). 29–38.

- Fajriana, N. H., & Fajriati, I. 2018. *Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (Coffea Arabica L.) Pada Variasi Temperatur Sangrai Secara Spektrofotometri Ultra Violet*. Analit: Analytical And Environmental Chemistry. 3(02). 148–162.
- Fitri, S. . 2008. *Pengaruh Berat dan Waktu Penyeduhan terhadap Kadar Kafein dari Bubuk Teh*. Universitas Sumatera Utara. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Medan.
- Franco, R., Oñatibia-Astibia, A., & Martínez-Pinilla, E. 2013. *Health benefits of methylxanthines in cacao and chocolate*. Nutrients. 5(10). 4159–4173.
- Gandjar, G.H. dan Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Hanani, E. 2015. *Analisis Fitokimia*. EGC. Jakarta.
- Hastuti, D. S. 2015. *Kandungan Kafein Pada Kopi dan Pengaruh Terhadap Tubuh*. Media Litbangkes. 25(3). 185–192.
- Hicks, M. B., Hsieh, Y. H. P., & Bell, L. N. 1996. *Tea preparation and its influence on methylxanthine concentration*. Food Research International. 29(3–4). 325–330.
- Irawati, D., Styawan, A. A., & Nurhaini, R. 2018. *Penetapan Kadar Kafein Pada Teh Oolong (Camellia Sinensis) Dengan Metode Titrasi Bebas Air*. Jurnal 7th University Research Colloquium. 6.
- Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indiarto, R., & Dewi, D. L. 2014. *Kajian Fitokimia Ekstrak Kulit Biji Kakao (Theobroma Cacao L.)*. Chimica et Natura Acta. 2(1). 83–90.
- Kelishadi, R. 2005. *Cacao to cocoa to chocolate: healthy food?*. ARYA Journal. 1(1). 28–34.
- Latif, R. 2013. *Chocolate/cocoa and human health: A review*. Netherlands Journal of Medicine. 71(2). 63–68.
- Maramis, R. K., Citraningtyas, G., & Wehantouw, F. 2013. *Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis*. Pharmacon Jurnal. 2(4).
- Martono, B. 2019. *Karakteristik Morfologi Dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao*. Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao. 15–27.

- Melisa Darmawan, Hadi, N. S., Kusmiah, N., Yamin, M. A., Claresta, L. J., & Purwoko, Y. 2020. *Peran Cokelat dalam Penanganan Stres Saat Work From Home dan Kesehatan Mata Saat Terpapar Radiasi Online*. Prosiding Seminar Nasional Hardiknas. 6(2). 65–70.
- Mutmainnah, N. 2017. *Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (Camelia Sinensis L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin Dan Katekin*. Fakultas Sains Dan Teknologi. Uin Alauddin Makassar. Makassar.
- Nasution, N., Sari, P. R., & Sastra, S. 2018. *Pengaruh Kafein Terhadap Short Term Memory Pada Mahasiswi di Prodi Psikologi*. Jurnal Psikologi Terapan [JPT]. 1. 7–11.
- Nasution, S. 2004. *Metode Penelitian Naturalistik-Kualitatif*. Tarsito Agung. Bandung.
- Nawrot, P., Jordan, S., Eastwood, J., Rotstein, J., Hugenholtz, A., & Feeley, M. 2003. *Effects of caffeine on human health*. Food Additives and Contaminants.
- Novita, L., & Aritonang, B. 2017. *Penetapan kadar kafein pada minuman berenergi sediaan sachet yang beredar di sekitar pasar petisah medan*. Jurnal Kimia Saintek Dan Pendidikan. I(1). 37–42.
- Nurchayaningsih, I. 2008. *Penetapan Kadar Kafein pada Kopi Instan Secara Spektrofotometri*. Universitas Setia Budi. Surakarta.
- Pitakasari, A. R. 2019. *Batasan Aman Makan Cokelat bagi Kesehatan*. (<https://doktersehat.com/batasan-aman-makan-cokelat/>) diakses pada tanggal 23 Juli pukul 14.15 WIB.
- Prastiwi, P. A. K. 2014. *Penetapan Kadar Kafein Pada Minuman Berenergi Dengan Metode Iodometri*. KTI. Stikes Muhammadiyah Klaten. Klaten.
- Rahayu, M. 2019. *Analisis Pengaruh Konsumsi Kopi Dengan Denyut Jantung Pada Pemuda*. Jurnal Keilmuan Dan Aplikasi Teknik. 6(2). 5–12.
- Ramli, N., Rahman, S. A., Hassan, O., Yatim, A. M., Said, M., Siang, L. L., & Fong, N. W. 2000. *Caffeine and teobromina levels in chocolate couverture and coating products*. Malaysian Journal of Nutrition. 6(1). 55–65.
- Ramli, N., Yatim, A. M., Said, M., & Hok, H. C. 2001. *HPLC Determination of Methylxanthines and Polyphenols Levels In Cocoa and Chocolate Products*. Malaysian Journal of Analytical Sciences. 7(2). 377–386.

- Riawan, C. 2018. *Hubungan Asupan Kafein Terhadap Asupan Makan Dan Status Gizi Pada Mahasiswa Universitas Brawijaya Malang*. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang.
- Riyanti, E., Silviana, E., & Santika, M. 2020. *Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Seduhan Warung Kopi Di Kota Banda Aceh*. Lantanida Journal. 8(1). 1.
- Romandhoni, Azzi Nur, M. A. 2018. *Penetapan Kadar Kafein Pada Teh Oolong (Camellia Sinensis) Menggunakan Ekstraksi Refluk Dengan Metode Titrasi Bebas Air*. CERATA Jurnal Ilmu Farmasi (Journal of Pharmacy Science). 48–56.
- Sari, A. I. N., & Kuntari, K. 2019. *Penentuan Kafein dan Parasetamol dalam Sediaan Obat Secara Simultan Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis*. IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis). 2(01). 20–27.
- Sendari, A. A. 2019. *Perbedaan Koko dan Kakao yang Sering Disalahartikan, Jangan Sampai Keliru*. (<https://hot.liputan6.com/read/4055448/perbedaan-koko-dan-kakao-yang-sering-disalahartikan-jangan-sampai-keliru>) dikases pada 23 Desember 2020 pada pukul 06.21 WIB.
- Soraya, N. 2008. *Isolasi Kafein Dari Limbah Teh Hitam Ctc Jenis Powdery Secara Ekstraksi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Spillane, J. 1995. *Komoditi Kakaodan Peranan Dalam Perekonomian Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudibyo, A. 2012. *Peran Cokelat Sebagai Produk Pangan Derivat Kakao Yang Menyehatkan*. Jurnal Riset. Industri. VI. 23–40.
- Sudjadi dan Rohma, A. 2008. *Analisis Kuantitatif Obat*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Towaha, J. 2012. *Diversifikasi Produk Kakao Sebagai Bahan Baku Biofarmaka*. Bunga Rampai: Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao. 141–154.
- Verna, R. 2013. *The history and science of chocolate*. Malaysian Journal of Pathology. 35(2). 111–121.
- Ware, K. 1995. *Caffeine and Pregnancy Outcome*. Nutrition Bytes. 6(1).
- Yonata, A., & Saragih, D. G. P. 2016. *Pengaruh Konsumsi Kafein pada Sistem Kardiovaskular*. Jurnal Majority. 5(3). 43–49.