

DAFTAR PUSTAKA

- Anief, M. (2006). *Ilmu Meracik Obat*. UGM Press. Yogyakarta.
- Anonim. (1995). *Farmakologi dan Terapi* (Edisi IV). Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Ansel, H. C. (1989). *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi* (IV). UI Press. Jakarta.
- 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.
- Basset, J., R. C Denny, G.H, J. dan J. M. (1994). *Vogel Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- 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 Difference Between Kafein on Seed Extract , Leather Fruit and Coffee Leaves (*Coffea Arabica L .*) With Method Spektrofotometri Uv. *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(2), 148–162.
- Franco, R., Oñatibia-Astibia, A., & Martínez-Pinilla, E. (2013). Health benefits of methylxanthines in cacao and chocolate. *Nutrients*, 5(10), 4159–4173. <https://doi.org/10.3390/nu5104159>
- Gandjar, G.H. dan Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Hanani, E. (2015). *Analisis Fitokimia*. EGC. Jakarta.
- Irawati, D., Styawan, A. A., & Nurhaini, R. (2018). Penetapan Kadar Kafein Pada Teh Oolong (*Camellia Sinensis*) Dengan Metode Titrasi Bebas Air. *Analisi*, 6.
- Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indiarso, 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.
- Kovar. (1987). *Identifikasi Obat*. Penerbit ITB. Bandung.
- Latif, R. (2013). Chocolate/cocoa and human health: A review. *Netherlands Journal of Medicine*, 71(2), 63–68.
- Latunra, A. I., Johannes, E., Mulihardianti, B., & Sumule, O. (2021). Analisis Kandungan Kafein Kopi (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Kematangan Berbeda Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan*, 12(1), 45–50. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jai2/article/view/13096>
- Maramis, R. K., Citraningtyas, G., & Wehantouw, F. (2013). *Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis*. 2(04).
- Meivi, P. (2021). *Analisis kandungan Kafein Pada Makanan Cokelat Batangan Yang Beredar Di Swalayan X Kota Klaten*. Stikes Muhammadiyah Klaten.
- Melisa Darmawan. (2012). *Penetapan Kadar Teobromin Dan Kafein Dalam Ekstrak Serbuk cokelat Merk “X” Menggunakan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Fase Terbalik*.
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018). Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia Sinensis L.*) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin Dan Katekin. *Lantanida Journal*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.22373/lj.v6i1.1984>
- Notoatmodjo, S. (2002). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Nurchayaningsih, I. (2008). Penetapan Kadar Kafein Pada Kopi Instan secara Spektrofotometri. *Fakultas Farmasi, Universitas Setia Budi. Surakarta*.
- Pardosi, cut rianti. (2018). *Formulasi Sediaan Sabun Mandi Cair Dari Ekstrak Epardosi, Cut Rianti. (2018). Formulasi Sediaan Sabun Mandi Cair Dari Ekstrak Etanol Biji Cokelat (Theobroma Cacao L .).Tanol Biji Cokelat (Theobroma cacao L .)*.
- Prihatiningsih, M. C., Hidayat, R. N., & Setiawan, D. (2017). Pemisahan Renium-188 Dari Sasaran Wolfram-188 Dengan Metode Ekstraksi Menggunakan Pelarut Metil Etil Keton. *Jurnal Forum Nuklir*, 10(1), 1. <https://doi.org/10.17146/jfn.2016.10.1.3491>
- 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.

- Riyanti, E., Silviana, E., & Santika, M. (2020). Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Seduhan Warung Kopi Di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.22373/lj.v8i1.5759>
- Romadhoni, azzu nur. (2018). Penetapan Kadar Kafein Pada Teh Oolong (Camellia Sinensis) Menggunakan Ekstraksi Refluk Dengan Metode Titrasi Bebas Air. *Journal of Pharmacy Science*, 48–56.
- Sinaga, S. (2006). *Analisa Kadar Minuman Berenergi Yang Beredar Di Kota Medan*.
- Soraya, N., & Pertanian, F. T. (2008). *Isolasi kafein dari limbah teh hitam ctc jenis*.
- Spillane, J. (1995). *Komoditi Kakao dan Peranan Dalam Perekonomian Indonesia*. Konisius. Yogyakarta.
- Sudibyoy, A. (2012). Peran Cokelat Sebagai Produk Pangan Derivat Kakao Yang Menyehatkan. *Jurnal Riset Industri*, 23–40.
- Sudjadi dan Rohman, A. (2008). *Analisis Kuantitatif Obat*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Towaha, J. (2012). *Diversifikasi Produk Kakao Sebagai Bahan Baku Biofarmaka*. 141–154.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Ruspita Sari, A. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(1), 1–6. <https://doi.org/10.24929/fp.v17i1.625>
- Yonata, A., Gratia, D., Saragih, P., Ilmu, B., Dalam, P., Kedokteran, F., & Lampung, U. (2016). *Pengaruh Konsumsi Kafein pada Sistem Kardiovaskular*. 5(September), 43–49.