

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2007. *Teknologi Bahan Alam*. Cetakan I. Bandung : Penerbit ITB. Halaman 128 – 130.
- Angka SL, Suhartono TS. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor.
- Ansel. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Anggarwal, P., Dollimore, K., dan Pereira, S. 1998. The use thermal analysis to study the change in air freshener gels. *J. Thermochimica Acta*. 324: 9-13.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the association of official analytical chemist*. Inc. Washington DC.
- Aqila, Dara. 2018. *Formulasi Gel Pengharum Ruangan dengan Pewangi Minyak Peppermint dan Fiksatif Minyak Nilam*[skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Aslan, L.M. 1991. *Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta: Kanisius. Halaman 17.
- Aziz Tamzil, Cindo Ratih KN, dan Fresca Asima. 2009. *Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Volume Pelarut, dan Waktu Ekstraksi terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi*. *Jurnal Teknik Kimia*, No. 1, Vol. 16.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI-01-2346-200a6. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia. Halaman 5.
- Bekedam, E. K. 2008. *Coffee Brew Melanoidins. Structural and Functional Properties of Brown Colored Coffee Compunds*. Wageningen University.
- Bubnis, W. A. 2000. Carrageenan. <http://www.fmcbiopolymer.com> (16 Februari 2012).
- Calligaris, S., Munari, N., Arrighetti, G. dan Barba, L. 2009. Insight into physicochemical properties of coffee oil. *Eur. J. Lipid Sci. Technol*. 111: 1270–1277.
- Celis, C. Q., Piedrahita, D., dan Pino, J. A. 2015. Essential Oil of Coffee Arabica L. var. Castillo Leaves from Colombia. *Journal of Essential Oil- Bearing Plants*, 18(2), 486–488.
- Demam, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.

- Demars LL, Ziegler GR. 2001. Texture and structure of gelatine/pectine based gummy confection. *Food Hydrocolloids*. 15(4-6): 643-653.
- DepKes RI. 1979. Farmakope Indonesia Edisi ke-3. Jakarta : Departemen Kesehatan.
- Ditjen POM. 1995. Farmakope Indonesia. Edisi Ke IV. Jakarta: DepartemenKesehatan Republik Indonesia. Halaman 584, 654, 712.
- Fardiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan.
- Fitrah, Arum Nur. 2013. Formulasi Gel Pengharum Ruangn Menggunakan Karagenan Dan Glukomanan Dengan Pewangi Minyak Jeruk Purut Dan Kenanga[skripsi]. Bogor: IPB.
- Ramalakshmi, K., Rao, J. M., TakanoIshikawa, Y. Goto, M. 2009. Bioactivities of low-grade green coffee and spent. *Food Chemistry*, 115, 79-85.
- FMC Corp. 1977. *Carrageenan*. Marine Colloid Monograph Number One. Marine Colloid Division FMC Corporation. Springfield, New Jersey, USA. P 23-29.
- Glikcsman. 1983. *Food Hydrocolloids*. Volume I. Florida: CRC Press Boca Raton. P 207
- Hargreaves T. 2003. *Chemical Formulation: An Overview of Surfactant-Based Preparations Used In Everyday Life*. London: Royal Society of Chemistry Press.
- Imeson. AP. 2000. Carrageenan *didalam* Handbook of Hydrocolloids. Phillips GO, Williams PA (eds.). CRC Press, New York.
- Inbathamizh, L. 2013. Quinic Acid as a Potent Drug Candidate For Prostate Cancer - A Comparative Pharmacokinetic Approach.
- International Coffee Organization. 2018. *Trade statistics tables*. Retrieved from: <http://www.ico.org/total/production-table.pdf>.
- Janzen, S. O. 2010. Chemistry of Coffee. In H.-W. (Ben) Liu & L. Mander (Eds.), *Comprehensive Natural Products II* (pp. 1085–1113). Hamburg (Germany): Elsevier Ltd.
- Jeeva, S., Mohan, T.S., Palavesam, A., Lekshmi, N.C.J.P., dan Brindha, J.R.2011. Production and optimization study of a Novel ExtracellularPolysaccharideby wild-type isolates of *Xanthomonas campestris*. *Journalof Microbiologyand Biotechnology Research*. 1(4). Halaman 176.
- Kaya, Adrianus O.W. 2015. Perancangan Proses Pembuatan Gel Pengharum Ruangn Berbasis Campuran *Semirefined Carrageenan* Dan

- Glukomanan[disertasi]. Bogor: Program Studi Teknologi Industri Pertanian, IPB.
- Ketaren S. 1985. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Lachman. 1994. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*. Jakarta: UI Press. Halaman 49.
- Lee JS, Lo, YL, Chye, FY. 2008. Effect of K⁺, Ca²⁺ and Na⁺ on gelling properties of *Eucheuma Cottonii*. *Sains Malaysiana*. 37 (1): 71-77.
- Ma'mun, Suhirman S. 2009. Karakteristik Minyak Atsiri Potensial. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat (Balitro). Bogor.
- Martoharsono, Soemanto. 2006. *Biokimia I*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Mas, S. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Nilam sebagai Fiksatif terhadap Ketahanan Wangi Gel Pengharum Ruangan Alami. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Halaman 1, 13.
- Mensink, R. P., Lebbink, W. J., dan Lobbezoo, I. E. 1995. Diterpene Composition of Oils from Arabica and Robusta Coffee Beans and Their Effects on Serum Lipids in Man. *Journal of Internal Medicine*, 237(1), 543–550.
- Murdinah. 2015. *Membuat Agar dari Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya. Halaman 21-22.
- Nurhafni, s. 2018. Pengaruh Variasi Varietas Kopi (*Coffea* sp.) dan Suhu Penyangraian (Roasting) terhadap Karakteristik Mutu Minyak Kopi.
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Applications: Gum Technology in the Food and Other Industries..* London : Blackie Akademik dan Profesional.
- Oliviera, A.L., Cruz, P.M., Eberlin, M. N. dan Cabral, F.A., 1995. Bazillian roasted coffee oil obtained by mechanical expelling-compositional analysis by GCMS. *Tecnol. Aliment.*, 25(4) : 677-682.
- Padmaja., Anbuselvi, S., Sathish, K.M., dan Vikram, M. 2013. A Comparative Study On Biosynthesis Of Xanthan Gum Using Three Different Xanthomonas Strains Isolated From Diseased Plants. *International Journal of Pharma and Bio Sciences. Research Article Biotechnology. IntJ Pharm Bio Sci*. 3(3). Halaman 1-6.
- Pangabean, E. 2012. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT Wahyumedia.
- Permata Asti, S. I. 2015. *Pengaruh Ekstrak Biji Kopi Robusta (Coffea robusta) Terhadap Aktivitas Fagositosis Sel Monosit*. Universitas Jember.

- Phillips, G.O., dan Williams, P.A. 2010. *Handbook of Hydrocolloids*. Abington: Woodhead Publishing Limited. Halaman 15, 21, 87-88, 91.
- Poerwadi, B., Ismuyanto, B., Agustina, D., dan Nirwana C. 2013. Karakteristik Gel Pengharum Ruangan Dengan Berbagai Grade Patchauli Alkohol Dan Konsentrasi Minyak Nilam. *Jurnal Teknik Kimia*. 7 (2): 49-50.
- Pors, J. dan Fuhlendorff, R. 2003. Mapping of Chemical Substances in Air Freshener and Other Fragrance Liberating Products, Danish Environmental Protection Agency, Survey No. 30.
- Purba, C.M., 2018. Formulasi Gel Pengharum Ruangan Menggunakan Karagenan, Agar dan Pektin dengan Minyak *Grapefruit* sebagai Pewangi[skripsi]. Medan: USU.
- Rahmainsi A. 2011. Aplikasi minyak atsiri pada produk gel pengharum ruangan anti serangga. Skripsi. Tidak dipublikasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rowe, Raymond C, Paul JS, Paul JW. 2003. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. London: Pharmaceutical Press.
- Rusli MS. 2010. *Sukses Memproduksi Minyak Atsiri*. Jakarta. AgroMedia Pustaka.
- Sabini D. 2006. Aplikasi Minyak Atsiri Pada Produk *Home Care* dan *Personal Care*. *Prosiding Pengembangan Produk Baru dan Turunannya*. Solo: Konferensi Nasional Minyak Atsiri, Hal 83-85.
- Saputra,E., 2008. Kopi. Harmoni, Yogyakarta.
- Saputri, L.Y. 2016. Uji Kecepatan Leleh, Daya Leleh dan Daya Mulur KejuMozzarella dengan Penambahan Bahan Pengental yang Berbeda (GumGuar, Guma arab dan Xanthan Gum). *Skripsi*. Kediri : UniversitasNusantara PGRI Kediri. Halaman 6-7.
- Sastrohamidjojo H. 2002. *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: FMIPA, UGM.
- Savary G, Elisabeth G, Jean-Louis D, Nathalie C. 2006. Mixture of aroma compounds: determination of partition coefficients in complex semi-solid matrices. *Food ResInte*. 39 : 372-379.
- Sinurat E, Murdinah, Peranginangin R. 2009. Pengaruh campuran *semi refinedcarrageenan* (SRC) dan *locust bean gum* (LBG) terhadap sifat fisik dan sensori gel pengarum ruangan. *J Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan* 4 (1) :13-20.
- Sofiani V., Sriwidodo, Ihya Nurul Islam, Anis Yohana Chaerunisaa. 2018. Formulasi Gel Aromaterapi dengan Basis Karagenan. Jatinangor: Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran.

- Sworn, G. 2009. Handbook of Hydrocolloids (Second Edition). A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition.
- Tranggono. 1989. Bahan Makanan Tambahan (Food Aditive). Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta. Halaman 25-26.
- Van de Velde F, De Ruiten GA. 2005. *Carrageenan*. Steinbüchel A, Rhee SK, editor. *Didalam Polysaccharides and Polyamides in the Food Industry*. Vol Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH and Co. KGaA.
- Verawaty. 2008. Pemetaan tekstur dan karakteristik gel hasil kombinasi karagenan dan konjak [skripsi]. Bogor : Program Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Viktor. 2008. *Bahaya Pengharum Ruangan Buat Anak*. Dinas Kesehatan Sumatera Barat. Halaman 45-46.
- Winarno FG. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno FG. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Mbrion Press, Bogor.
- Yuwanti, Yusianto, & Nugraha. 2016. Karakteristik Minyak Kopi yang Dihasilkan dari Berbagai Suhu Penyangraian. *prosiding seminar APTA* (pp. 157-160). Jember: Teknologi Industri Pertanian, Universitas Jember.
- Zota A, Aschengrau A, Rudel R, Brody J. 2014. Self-reported chemicals exposure, beliefs about disease causation, and risk of breast cancer in the cape cod breast cancer and environment study: a Case-Control Study. *Environ. Health*. 9: 40.