

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Ebook. Yogyakarta.
- Agustina, R., Nurba, D., Anto, W. dan Septiana, R. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Fisik-Kimia Kopi Robusta dan Kopi Arabika. Prosiding Seminar Nasional, (hlm 1-9). 20 Juni 2019. Banda Aceh: Inovasi Teknologi Untuk Masyarakat.
- Ansorhi, M.F. 2014. *Analisis Kergaman Morfologi Tanaman Kopi Arabika Dan Robusta Balai Penelitian Tanaman Industri Dan Penyegar Sukabumi*. Skripsi. Fakultas Pertanian Instut Pertanian Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Methods of The Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Arwangga, F.A., Asih, I,A,R,A. dan Sudiarta, I.W. 2016. Analisis Kandungan Kafein pada Kopi di Desa Sesaot Narmada menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Publikasi*, 10: 110-114.
- Baggenstoss., Juerg., Kaegi. dan Ruth. 2008. *Coffee Roasting and Aroma Formation: Application of Different Time Temperature Conditions*. Nestle Product Technology Center; orbe.
- Bhernama, B.G., Cut, N. 2019. Analisis kandungan air, abu, dan logam berat pada kopi bubuk asal gayo. *Jurnal Widyariset*. 5(2): 87-94.
- BPTP. 2014. *Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jambi.
- BSN. 2004. SNI 01-3542-2004. Tentang Kopi Bubuk. Jakarta. Fatoni, A. 2015. *Analisa Secara Kualitatif dan Kuantitatif Kadar Kafein Dalam Kopi Bubuk Lokal Yang Beredar Di Kota Palembang Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis*. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Bhakti Pertiwi. Palembang.
- Bukhori, T. E. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Jurnal AIP*. Vol.4 (1) : 31-40
- Calligaris, S., Munari, N., Arrighetti, G. dan Barba, L. 2009. Insight Into Physicochemical Properties Of Coffee Oil. *J Lipid Sci*, 111: 1270-1277.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M,Z. 2005. *Pengolahan Kopi*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta-IPB, Bogor.

- Danarti dan Najayati, S. 2001. *Kopi : Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- De Garmo, E,P,W,G., Sullivan. dan Canada, J.R. 1984. *Engineering Economy The 7th Edition*. Macmilan Publishing Comp. New York.
- Ditjenbun. 2013. *Statistik Perkebunan Indonesia 2012-2014*. Kopi. Ditjenbun. Jakarta. 81 hlm. Dinas Perkebunan Provinsi Jambi. 2016. *Kopi Liberika (Coffea liberica)*. Jambi.
- Ditjenbun. 2012. *Perbaikan mutu kopi Indonesia*. Direktorat Jenderal Perkebunan Departemen Pertanian. Jakarta.
- Edvan, T,B., Edison, R. dan Same, M. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4: 31-40.
- Fajriana, N. H. and Fajriati, I. (2018). ‘Analisis Kadar Kafein Kopi Arabika (*Coffea arabica L*) pada Variasi Temperatur Sangrai Secara Spektrofotometri UV-Vis’, *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 3(02), pp. 148–162.
- Farida, A., Ristanti,E,. Kumoro, dan Adicahyo. 2013. *Penurunan Kadar Kafein Dan Asam Total Pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi*
- Fatoni, A. 2015. *Analisa Secara Kualitatif dan Kuantitatif Kadar Kafein Dalam Kopi Bubuk Lokal Yang Beredar Di Kota Palembang Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis*. Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Bhakti Pertiwi. Palembang.
- Gardjito. dan Rahadian, D,A. 2011. *Kopi*. Yogyakarta.
- Gusfarina, D. S. 2014. *Mengenal Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom)*. Raja Grafiika Persada. 230 hal. Jambi.
- Hanafiah, K.A. 2003. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Harris, R.S., Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: ITB-Press.
- Hartanti, S., Rohmah, S. dan Tamtarini. 2003. *Kombinasi Penambahan CMC dan Dekstrin Pada Pengolahan Bubuk Buah Mangga Dengan Pengeringan Surya*. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan PATPI. Yogyakarta.
- Haryanto, K. S. 2014. Juli 2. *Proses Pengolahan Kopi*. Diakses 27 September 2021. Caswells. <https://caswellscoffee.com/proses-pengolahan-biji-kopi>
- Horwitz, W. dan Latimer, G,W. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Ed*. Gaithersburg. Maryland: AOAC International.

- Hulupi, R. 2014. *Varietas Kopi Liberika Anjuran untuk Lahan Gambut*. Libtukom. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 26(1): 1-6.
- Jones, W. 2000. Noni Blessing Mholdings. Food quality Analysis. Oregon.
- Kartika, B.P, Hastuti, dan W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kemendikbud. 2013. *Produksi Hasil Perkebunan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kurnia, A. S., (2018), Pengaruh Waktu dan Suhu Roasting Terhadap Mutu Kopi Varietas Arabika (*Coffea Arabica* L), Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Liliyana. 2012. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Kaya Gizi Pada Siswi SMPN 27 Pekanbaru. Tesis. Depok: Universitas Indonesia.
- Lubis, I. 2019. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi Tidak Diterbitkan. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Luluk, F.Y. 2018. *Sangrai Kopi Otomatis*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Jember.
- Marpaung, R dan Lutvia. 2020. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit. *Jurnal Media Pertanian*. Vol 5(1) : 15-21
- Martin, M.J., Pablos, F. dan Gonzales, A.G. 1999. Characterization Of Arabica And Robusta Roasted Coffee Varieties And Mixture Resolution According To Their Metal Content. *Journal Food Chemistry*, 66: 365-370.
- Muharram, H., Yusmarini. dan Harun, N. 2017. Pemanfaatan Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Faperta*, 4: 1-13
- Mulato, S., Widyotomo, S. dan Suharyanto, E. 2006. Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mumin, A., Kazi, F.A., Zainal, A. dan Zakir, H. 2006. Determination and Characterization of caffeine in Tea, Coffea, and Soft Drink by Solid Phase Extraction and High Performance Liquid Chromatography. *Journal of Chemistry*, 8: 45-51.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2001. *Kopi, Budidaya, dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nopitasari. I. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.

- Nugroho., Lumbanbatu, J. dan Rahayoe, S. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. 8–9 Agustus 2009. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi Perteta. Mataram:
- Nurhayati, T., Aryanti, D., Nurjanah. 2009. Kajian Awal Potensi Ekstrak Spons sebagai Antioksidan. *Jurnal Kelautan Nasional*, 2: 43-51.
- Oskari, A. 2001. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi : Peranan Uni Citarasa dalam Pengendalian Mutu Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember.
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. *Agro Media Pustaka hlm 124-132*. Jakarta Selatan.
- Panggabean, E., 2001. Perbandingan karakteristik kimia dan nilai sensori antara Kopi Luwak dan Kopi biasa dari varietas Arabica (*Coffea arabica*. L) dan Robusta (*Coffea canephora*. L). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), 70-75.
- Purnamayanti, N.P.H., Gunadnya, I.B.P. dan Arda, G. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 5: 39-48.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2014. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. Jawa Timur.
- Rahayoe, S., J. Lumbanbatu, dan W. K. J. Nugroho. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. *Jurnal Penelitian*. UGM. Yogyakarta.
- Safitri, A.F., Rusdiansari. dan Amin, J.M. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Sangrai Terhadap Hasil Bubuk Bramseko Pada Alat Penyangrai Biji-Bijian Fluidisasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 2: 43-49.
- Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta : Penerbit Kompas.
- Sari, I. 2001. Mempelajari Prose Pengolahan Kopi Bubuk (*Coffea Caneporha*) Alternative dengan Menggunakan Suhu Dan Tekanan Rendah. Skripsi S1.Tidak Dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari, R. Y. 2018. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap sifat fisik-mekanis biji kopi sangrai Robusta pagaralam, sumatera selatan. Master's Thesis, Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M,P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor

- Shofiati, A., Andriani, M.A.M. dan Anam, C. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya fruit) dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3: 5-12.
- Sivetz, M. 1972. *Coffee Technology*. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Sivetz, M. dan H. E. Foote. 1963. *Coffee Processing Technology*. The Avi Publishing Company.
- Sofi, I. 2014. Rancang bangun Mesin Penyangrai Kopi Dengan Pengaduk Berputar. *Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian*. Vol.6 (1), 34-45.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*, 01-2983, 1992. Badan Standarisasi Nasional
- _____. 2004. *Kopi Bubuk*, 01–3542–2004. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulityorini, H., A. P. Abinemo dan H. P. Asmoro. 2018. *Buku Saku Kopi Penanganan Pascapanen Kopi Secara Baik dan Benar*. Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian.
- Thomas, Bukhori. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian Pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. 4(1): 31-40.
- Tobri, M. 2006. *Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler yang Ransumnya diberi Penambahan Minyak Ikan yang Mengandung Omega- 3*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Tranggono. dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Udarno ML, dan Setiyono RT. 2013. *Keragaan Plasma Nutfah Kopi Liberika di Sumber Jaya-Lampung Barat*. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Kopi. Bogor.
- Varnam, A,H. dan Sutherland, J,P. 1994. *Milk adn Milk Products*. Chapman dan Hall; New York.
- Winarno, F,G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F,G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Woodman, J,S, A., Giddey dan Egli. 1967. The carboxylic acids of brewed coffee. *Journal ASIC Paris*, 3: 137-145.

- Yusdiali, W. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Yusianto. dan Widyotomo. 2013. Mutu dan Citarasa Kopi Arabika Hasil Beberapa Perlakuan Fermentasi: Suhu, Jenis Wadah, dan Penambahan Agens Fermentasi. *Jurnal Pelita Perkebunan*, 29: 220–239.
- Zarwinda, Irma dan Sartika, Dewi. 2018. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kafein Dalam Kopi. *Jurnal Lantanida*, 6 : 103-202.