

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Ebook. Yogyakarta
- 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. Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Buffo, A. dan Cardelli., 2004. Coffee Flavor an Overview. *Journal Flavour and Fragrance.*, 19(3), 99-104.
- 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. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 111 (1):1270-1277
- Clifford , M. N. 1985. Chlorogenics Acids, Coffee Volume 1. *Elsevier Applied Science*, London and New York.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W .G. dan Canada, C. R. 1984. *Engineering Economi*. 7th edition. Mc Millan Publ. Co. New York.
- Diana, E.2014. Liberika Tungkal Komposit, Kopi Khas Gambut. *Buletin Alam Sumatra* (Edisi Juni) : 48-39
- Estianti, T dan Ahmadi, 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Malang
- Fibrianto dan Wulandari, S.E., 2018. Effect of Roasting Profiles and Brewing Methods on the Characteristics of Bali Kintamani Coffee. 4th International Conference on Food and Agriculture Resources (FANRes 2018). *Advances in Engineering Research*, volume 172. Sensory and Applied Food Science Research Group, Faculty of Agricultural Technology Universitas Brawijaya Malang, Indonesia
- Hanafiah, K.A. 2003. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Haryanto, K. S. 2014. Juli 2. *Proses Pengolahan Kopi*. Diakses 9 September 2020. Caswells. <https://caswellscoffee.com/proses-pengolahan-biji-kopi>
- Jing, H., dan Kitts, D. D. 2002. Chemical And Biochmical Propertis Of Casein Sugar Millard Reaction Product. *Food And Chemical Toxiologi*, 40, 1007-1050
- Kartika, B.P, Hastuti, dan W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kemendikbud. 2013. *Produksi Hasil Perkebunan*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.

- Kurnia, D. 2019. Aplikasi *Response Surface Methodology* (RSM) Pada Analisa Kafein Biji Kopi Robusta Sidomulyo Dengan Berbagai Tingkatan Penyangraian. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Kustiyah, L. 1985. Mempelajari Beberapa Karakteristik Kopi Bubuk dari Berbagai Jenis Cacat Biji Kopi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Lubis, I. 2019. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. *Skripsi* Tidak Diterbitkan. Sumatra Utara: universitas Sumatra Utara
- 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
- Maria, I.L.T. 2009. Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.Medan
- Mulato, S. 2012. Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pengembangan Industry Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. *Pusat Penelitian Dan Kakao Indonesia*. Denpasar.
- Najiyati, S., dan Daniarty, 1997. *Budidaya kopi dan pengolahan pasca panen*. Penerba swadaya. Jakarta
- Nopitasari. I. 2010. Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Bogor. Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian
- Oskari, A. 2001. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi : Peranan Uni Citarasa dalam Pengendalian Mutu Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember.
- 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., Gunandnya, dan Arda. 2017. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mutu Sensori Kopi Arabika. *Jurnal Beta*. 5(2): 39-48
- Raida dkk. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Prosiding Seminar Nasional*. 20 Juni 2019. Banda Aceh.
- Rahayoe, S., J. Lumbanbatu, dan W. K. J. Nugroho. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. *Jurnal Penelitian*. Yogyakarta: UGM.

- Ramadhan, A. dan H. Phaza. 2010. Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu, dan Jumlah Stage Pada Ekstraksi Oleoresin (*Zingiber officinale Rosc*) Secara Batch. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang
- 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
- Sivetz, M. dan H. E. Foote. 1963. Coffee Processing Technology Vol. 1. *The AVI Company, Inc.* Westport, Connecticut.
- Sofi'i, I. 2014. Rancangbangun 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
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Kopi Instan*, 01-2983-1992. Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. *Kopi Bubuk*, 01-3542-2004. Badan Standarisasi Nasional
- Siswono. 2019, April 26. *Kopi Kalbar*. Diakses pada November 11, 2020. UMKM KALBAR: <https://umkmkalbar.id/info-umkm/kopi-kalbar>.
- Suharyanto, E. dan Mulato, S., 2012. Kopi, Seduhan dan Kesehatan. Jember : *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*.
- Tyas, N.I. 2019. Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang, Semarang.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Yeretzian, C., E.C Pascual., dan B.A Goodman. 2012. Effect of Roasting Condition and Grinding on Free Radical Contents of Coffee Beans Stored in Air. *Food Chemistry*. 131: 811-816
- Yusdiali, W. 2008. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap tingkat kadar air dan keasamaan kopi robusta (*coffea robusta*). Disertasi. Universitas Hasanudin. Makasar