

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., Yusasrini. N. L. A. 2015. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma Serta Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea Berry Coffee) dan Betina (Flat Beans Coffee) Jenis Arabika dan Robusta. Universitas Udayana. Bali.
- Almada, D. P. 2009. Pengaruh Peubah Proses Dekafeinasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal terhadap Mutu Kopi. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. 2014. Perbedaan Kopi Arabika dan Kopi Robusta <http://www.specialtycoffee.co.id/kopi-arabika-dan-kopirobusta/>. Diakses pada 2 Februari 2019.
- Asfirmanto, W.A., T. Nurlambang, T. Watyono. 2013. Pengaruh Kondisi Fisik dan Budidaya Terhadap Kualitas Kopi di Kintamani dan Gayo. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA). Universitas Indonesia.
- Atmawinata, O. 2002. Peranan Uji Citarasa Dalam Pengendalian Mutu Kopi. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Ayuna, D. L. 2017. Pengendalian Mutu Biji Kopi Pada Proses Sortasi di PT. Perkebunan Nusantara IX, Kecamatan Jambu-Semarang. Universitas Katolik. Semarang.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia: Biji Kopi. Jakarta: BSN. SNI 01-2907-2008.
- Clifford, M. N. dan Willson. K. C. 1985. Coffee Botany, Biochemistry, and Production of Beans and Beverage. Croom Helm. London.
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2013 - 2015. Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Perkebunan. Dari [www.ditjenbun.pertanian.go.id](http://www.ditjenbun.pertanian.go.id). Diakses pada 2 Juni 2019
- Endri dan Suryadi,F. 2013. Karakteristik Pengeringan Biji Kopi Berdasarkan Variasi Kecepatan Aliran Udara Pada Solar Dryer. ISSN : 0854-8471. Vol. 20(1).
- Gaspersz, V. 2005. Total Quality Control: Cetakan Keempat, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Insani, D. D., L. Septiani, M. Y., Saputra, L. Saifatah. 2011. Sistem Jaminan Mutu Pada 3Q (Quality Control, Quality Assurance, Quality Manajement). Jurnal dan Buletin. Vol. 1(12): 1-5.
- Kaunang, A. F. 2013. Pedoman Audit Internal : Petunjuk Praktis Bagi Para Auditor Internal . Jakarta: PT. Bhuana Ilmu Populer.

- Kementrian Perdagangan Direktorat Jenderal. 2013. PEN/MJL/004/06/2013 Warta Ekspor Pengembangan Produk Kopi Indonesia.
- Kementrian Perindustrian Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah. 2017. Peluang Usaha IKM Kopi. Jakarta. Hal 5-10.
- Lingle, T. R. 2010. *The Coffee Cupper's Handbook*. Long Beach. California: Specialty Coffee Association of America.
- Lusi, I. S. 2001. Mempelajari Proses Pengolahan Kopi Bubuk (*Coffea canephora*) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Madi, S.C.Y. 2010. Pemutuan Biji Kopi dengan Menggunakan Pengolahan Citra (Image Processing). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi dengan Tema Mewujudkan Perkopian Nasional yang Tangguh Melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar: 16-17 Oktober 2002. Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulato, S., Soekrisno, W., dan Edy, S. 2006. Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Mulato, S., Widyotomo, S., dan Lestari, H. 2012. Pelarutan Kafein Biji Kopi Robusta dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air. *Pelita Perkebunan*. Vol. 17(2) : 97-109.
- Najiyati dan Danarti. 2004. *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*, Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Natawidjaya, H. 2012. Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kopi. Direktorat Pascapanen dan Pembinaan Usaha. Direktorat Jenderal Perkebunan. Kementrian Perkebunan. Hal. 13-15.
- Nugroho, D., Mawardi, S., Yusianto, Arimersetiowati, R. 2012. Karakterisasi Mutu Fisik dan Cita Rasa Biji Kopi Arabika Varietas Maragogip (*Coffea arabica* L. var. Maragotype Hort. ex Froehner) dan Seleksi Pohon Induk di Jawa Timur. *Pelita Perkebunan*. Vol. 28(1):1-13.
- Oktadina, F.D., Argo, B.D., Hermanto, M.B. 2013. Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea* sp.) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 1(3): 265-273.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Rahmawati, A. 2017. Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau saat Coffee Grading. Program Studi Analisis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Simanjuntak, R.E.V. 2012. Kopi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Soejono. 2010. Laporan Akhir Lokakarya Pengembangan Industri Hulu-Hilir. Program Universitas Jember: Jember.
- Subedi, R.N. 2011. Comparative analysis of dry and wet processing of coffee with respect to quality and cost in Kavre District, Nepal: A case of Panchkhal village. *International Research Journal of Applied and Basic Sciences*. Vol. 2(5): 181-193.
- Sumarno. 2009. Peningkatan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Metode Basah Menggunakan Model Kemitraan Bermediasi (Motramed) Pada Unit Pengolahan Hasil di Kabupaten Ngada – NTT. *Pelita Perkebunan* 2009. Vol. 25(2): 38-55.
- Tello, J., Viguera, M. dan Calvo, L. 2011. Extraction of caffeine from Robusta coffee (*Coffea canephora* var. Robusta) husks using supercritical carbon dioxide. *The Journal of Supercritical Fluids* Vol. 59(1): 53-60.
- Tobing, I. 2009. Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara.
- Vega, F. E., Ebert, A., dan Ming, R., 2009. Coffee germplasm resources, genomics, and breeding. *Plant Breeding Reviews* 30: 415-447 .
- Variyar, P.S., Ahmad, R., Bhat, R., Niyas, Z., dan Sharma, A. 2003. Flavoring components of raw monsooned arabica coffee and their changes during radiation processing. *Journal of Agriculture Food Chem*. Vol. 51(27): 7945–50.
- Wahyudi, T. 1999. Hasil Uji Kinerja Alat Pengukur Kadar Air Kopi Kakotester. Pusat Penelitian Perkebunan Jember. Jember. Vol. 23(3): 129-141.
- Wibowo, W. 1985. Evaluasi Karakteristik Berbagai Jenis Biji Kopi Cacat dan Sifat Organoleptik Seduhannya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yusianto. 2015. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Yusianto, dan Ismayadi, C. 2016. Kopi: Mutu Fisik dan Citarasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember