

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, *et al.* (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*. Bali : Universitas Udayana.
- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Jakarta: Deepublish.
- Anggara, *et al.* (2011). *Kopi Si hitam Menguntungkan: Budidaya dan Pemasaran*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Badan Ketahanan Pangan. (2015). *Rapat Analisis Koordinasi Jaringan Distribusi Pangan*. Jakarta.
- Blikon, M. O. E. (2017). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Usaha Jasaboga di Kecamatan Kotagede, Kota Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Daulay, S.S. (2011). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan*. Diakses Januari 14, 2020 dari ebookpangan.com
- Horax, *et al.* 2017. Analisis bahaya dengan metode HACCP pada produksi pakan ayam petelur. *Jurnal Titra*, Vol. 6 No. 2, Juli 2018, pp. 293- 300
- Julianti, E. 2007. *Teknologi Pengemasan*. Medan: USU Press
- Kementrian Perdagangan. (2013). *Potensi Ekspor Produk Kopi di Pasar Thailand. Office of Commercial Attache. Embassy of The Republic of Indonesia for Kingdom of Thailand Bangkok*.
- Kementrian Perindustrian. (2013). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya Dalam Industri Pangan*
- Mortimore, *et al.* (2004). *HACCP: Sekilas Pandang*. EGC: Jakarta.
- Muhandri, *et al.* (2008). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Mulato, S. (2002). *Pengolahan Primer dan Sekunder Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Ponda, *et al.* (2017). *PENERAPAN HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) PADA PROSES PRODUKSI SUKLAT MOCACHINO DAN CHOCO GRANULE DI PT. MAYORA INDAH TBK*. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Tangerang. ISSN 1693-8232
- Purnamayanti, *et al.* (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*). *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*. Vol. 5 No:2.
- Putra, *et al.* (2020). *Penentuan Level Kematangan Kopi Berdasarkan Hasil Roasting Menggunakan Metode Deteksi RGB Dan Klasifikasi Minimum*

Distance. Seminar Nasional Mahasiswa Ilmu Komputer dan Aplikasinya (SENAMIKA). ISBN 978-623-93343-1-4.

- Rahmawati, F. (2013). Pengemasan dan Pelabelan. Yogyakarta: BPPM DIY
- Rauf, R. (2013). Sanitasi dan HACCP. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Rukmana, R. (2014). Untung Selangit dari Agribisnis Kopi. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sudiby, A. (2008). Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP Untuk Produksi Mi Kering Pada PT. Kuala Pangan Di Citurup, Bogor. Tesis Sekolah Pasca Sarjana: Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiawan, *et al.* (2014). Perancangan Mesin Pengayak Pasir Cetak Vibrating Screen pada IKM COR di Juwana Kabupaten Pati. Semarang.
- Surono, (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deeplusih.
- Tobing, I. (2009). *Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Wilujeng, A. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika Dengan Bakteri Asam Laktat Terhadap Mutu Produk. *Jurnal Kimia Universitas Negeri Surabaya*.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia pangan dan gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Yuwono, *et al.* (2017). Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan. Malang: UB Press.