

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah A. 1990. Penilaian Sensori. Universiti Kebangsaan Malaysia. Malaysia
- Aksi Agraris Kanisius (AAK). 1990. Budidaya Tanaman Kopi .Aksi Agraris Kanisius.Jakarta.
- Anggara A. & Marini S. 2011. Kopi Si Hitam Menguntungkan: Budidaya dan Pemasaran. Cahaya Atma Pustaka: Yogyakarta
- Anonim. 2016. Buah Kopi, Green Bean, Roasting dan Ground? Apa Sih Itu? Diakses pada 05 Maret 2020. <https://www.kaskus.co.id/thread/572054dedac13e351a8b456a/buah-kopi-green-bean-roasting-dan-ground-apa-sih-itu/>.
- Anonim. 2020. Roasting Coffee, Proses Penting dalam Menentukan Karakteristik Kopi. Diakses pada 08 Maret 2020. <https://coffeeland.co.id/roasting-coffee-proses-penting-dalam-menentukan-karakteristik-kopi/>
- Anonymous. 2017. Kopi Murni Jember. Diakses pada 04 Maret 2020. <http://kopi-jember.blogspot.com/2013/01/kopi-robusta-klon-bp-409.html>
- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. Jakarta: EGC. Hal. 93
- Badan Pusat Statistik. 2018. [https://www.bps.go.id/publication/2019/12/06/b5e163624c208\\_70bb3d6443a/statistik-kopi-indonesia-2018.html](https://www.bps.go.id/publication/2019/12/06/b5e163624c208_70bb3d6443a/statistik-kopi-indonesia-2018.html). Diakses pada 04 Maret 2020.
- Badrun, M. 2015. Laporan Praktikum Pengolahan Hasil Pertanian. Program Studi Perkebunan. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Botanical. 2010. Kopi Internasional dan Indonesia. Kanisius. Yogyakarta.
- Brollo, G., R. Cappucci, and L.Navarini. 2008. "Acidity". In: Coffee: Bridging the Gap between Chemistry and Psychophysics. *Proc. 22<sup>th</sup> International Conference on Coffee Science 2008*. Campinas. Brazil. 270-280.
- Budiman, H. 2012. Prospek Tinggi Bertanam Kopi. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Buffo dan C. Cardelli-Feire. 2004. Coffee Flavour: An Overview. *Flavour and Fragrance Journal*. 19: 99-104
- Calvert, K. 2007. "Fermenting Coffee in Plastic Tanks. Upflow Washing of Coffee Water Conservation". *Technology Transfer from East Africa to Central America*. Ver. 4. Jan. 2007. [www.coffee.20m.com](http://www.coffee.20m.com) 183 Drysdale Road. R.D.2. Invercargill. 9 872. New Zealand.
- Ciptadi, w dan Nasution M. Z. 1985. Pengolahan Kopi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Clarke R.J. 1986. *Clarke's Isolation and Identification of Drugs*. The Pharmaceutical Press : London.
- Clarke, R.J. 1987. *Roasting and Grinding*. Dalam: R.J. Clarke dan R. Macrae (Eds.) *Coffee*. Vol. 2: Technology. Elsevier Applied Science, London.
- Clifford, M. N. 1985. *Chemical and physical aspects of green coffee and coffee products*. In *Biochemistry and Production of Beans and beverage*. M. N. Clifford & K. C. Wilson (Eds). The AVI Publishing, p.305-374.
- Davids, K. 1996. *Home Coffe Roasting: Romans & Revival*. St. Martin's Griffin, New York.
- Food Agricultural Organization (FAO). 2004. "Fermentation of Coffee-Control of Operation. Good Hygiene Practices Along the Coffee Chain".
- Franca, A.S., Oliveira, L.S., Oliveira, R.C.S., Agresti, P.C.M., dan Augusti, R. 2009. A preliminary evaluation of the effect of processing temperature of coffee roasting degree assessment. *Journal of Food Engineering* 92: 345-352.
- Gonzalez R.O. 2007. Impact of post-harvest processing on the volatile fraction of coffee beans: I. Green coffee. *Journal of Food Composition and Analysis*. doi:10.1016/j.jfca.2006.07.009.
- Hadipernata, M., & Nugraha, S. 2012. Identifikasi fisik, kimia dan mikrobiologi biji kopi luwak sebagai acuan teknologi proses kopi luwak artificial. In *Prosiding Seminar Nasional Insentif Riset Sinas* (pp. 117-121).
- Haryanto, B dan Kurniati, D. 2013. *Seri Tanaman Baku Industri Kopi*. Trisula Adisakti: Jakarta.
- Haryono. 1983. *Mekanisme Pertanian*. CV. Genap Jaya Baru, Jakarta.
- Hernandez JA, Heyd B, Irlas C, Valdovinos B, Trystram G. 2007. Analisis of the heat and mass transfer during coffee batch roasting. *Journal Food Engineering*. 78: 1141-1148.
- Hernandez, J.A., B. Heyd dan G. Trystram. 2008. *Prediction of Brightness and Surface Area Kinetics During Coffee Roasting*. *J. Food Eng*, 89: 156–163.
- Hiwot, H. 2011. *Growth and Physiological Response of Two Coffea Arabica L. Population Under High and Low Irradiance*. Thesis . Addis Ababa University.
- Illy, A and R. Viani .1995. *Espresso Coffee: The Chemistry of Quality*. Academic Press Ltd. London.
- International Coffee Organization (ICO). 2013. <http://www.ico.org/coffeeprices.asp?section=Statistics>. Diakses pada 09 Maret 2020.
- Israyanti. 2012. Perbandingan Karakteristik Kimia Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Jenis Kopi Arabika (*Coffea arabica. L*) dan Robusta (*Coffea canephora.L*). Fakultas Pertanian. Universitas Hasabuddin. Makassar.
- Johannes M.S., Achwil P.M. dan Lukman A.H. 2013. Rancang Bangun Alat Pengupas Kulit Kopi Mekanis, Medan.

- Lestari P. 2016. *Teknologi Pengolahan Kopi*. <http://www.bppjambi.info/dwnpublikasi.asp?id=164>. Diakses pada 09 Maret 2020.
- Lingle, T.R. 2011. *The Coffee Cupper's Handbook: A Systematic Guide to the Sensory Evaluation of Coffee's Flavor*. 3<sup>rd</sup>Ed. Coffee Development Group, Washington D.C.
- Marathe, M.Y., Ghosh, J.S. 2009. Study of Proteinase Activity of *Lactobacillus plantarum* NCIM 2083. *International Journal of Genetics and Molecular Biology*. 1(1): 001-005.
- Maryowani. 2013. Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi dan Masalah Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Agro Ekonomi*. Vol. 31(1) : 31-49.
- Mawaddah, A. 2012. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta.
- Molly Spencer, Emma Sage, Martin Velez, and Jean-Xavier Guinard. 2016. *Using Single Free Sorting and Multivariate Exploratory Methods to Design a New Coffee Taster's Flavor Wheel*. *Journal of Food Science* Vol. 8.
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 2002 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". Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Denpasar (ID).
- Mulato, S. 2003. Pengembangan Industri Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 19(2): 72-82.
- Mulato, S. dan Edy S. 2006. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Mulato, S. dan Edy S. 2012. *Kopi, Seduhan, dan Kesehatan*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember (ID).
- Najiyati dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta (ID).
- National Coffee Association (NCA). 2002. *Coffee Roast*. Amerika (US): USA EST.
- Nugroho J, Lumbanbatu J, Rahayoe S. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi IPERTETA.
- Oktadina, F.D., Bambang, D.A., Mubin, B.H. (2013). Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L . Merr*) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea Sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. *Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta (ID): Agromedia Pustaka.

- Peters, A. 1991. "Brewing Makes the Difference". In: *Proceedings of the 14<sup>th</sup> ASIC Colloquium (San Francisco)*, pp. 97-106. ASIC, Paris, Perancis.
- Prastowo, B., E. Karmawati, Rubijo, Siswanto, C. Indrawanto, dan S.J. Munarso. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- PT. Perkebunan Nusantara XII (PTPN XII). 2013. *Pedoman Pengelolaan Budidaya Tanaman Kopi Arabika*. Surabaya: PTPN XII.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta (ID)
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta (ID).
- Rahardjo, P. 2013. *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta.
- Rahayu, E. 2007. *Penilaian Organoleptik*. Barata Karya Aksara, Jakarta.
- Ridwansyah, 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Digital Library. Sumatera Utara (ID).
- Rukmana. 2014. *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Saputra, E. 2008. *Kopi*. Harmoni. Yogyakarta.
- Salla, M. 2009. *Influence of genotype, location, and processing methods on the quality of coffee (Coffea arabica L.)*. Thesis. School of Graduate Studies Hawassa University Hawassam Ethiopia.
- Specialty Coffee Association of America (SCAA). 2009. SCAA Protocols: Cupping Specialty Coffee. Specialty Coffee Association of America. <http://www.scaa.org/?page=resources&d=cupping-protocols>.
- Sunarharum, Wenny B., David J. Williams, Heather E. Smyth. 2014. *Complexity of Coffee Flavor: A Compositional and Sensory Perspective*. Food Research International 62: 315-325.
- Susanto, T. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Penen*. Akademika. Yogyakarta
- Simanjuntak, R. E. V. 2012. *Kopi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sitanggang, J.T, dan S.A Sembiring. 2013. Pengembangan Potensi Kopi Sebagai komoditas Agrowisata Kabupaten DAIRI. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*. 1(6): 34-55.
- Sivetz, M. 1972. How Acidity Affects Coffee Flavour. *Food Technology*, 26: 70-77.
- Sulistiyowati. 2001. Faktor yang Berperan terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 17: 138-148.

- Sweet Maria. 2011. Green coffee offerings: Indonesia: Sumatra, about Sumatran coffee. <http://www.sweetmarias.com/coffee.indonesia.sumatra.php> [diakses 09 Juli 2011]
- Tobing, Imelda. 2009. Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara, Sumatra Utara.
- Varnam, H.A. and Sutherland J.P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London.
- Velmairougane K. 2011. *Effect Of Wet Processing Methods and subsequent Soaking Of Coffe Under Different Organic Acid On Cup Quality*. World Journal of Scienceand Technology 1 (7):32-38 ISSN:2231-2587
- Vincent, G.C. 1987. Green Coffee Processing. p. 1-33. In: *Coffee Vol. 11: Technology*. Clarke, R.J. and R. Macrae (Eds.). Elsevier Appl. Sci. London and New York.
- Waters, D. M., C. Parlet, A. Moroni, and E. K. Arendt. 2012. "Identification of the Fungal Microflora of Coffee Beans from Different Origins and Evaluation of Different Decontamination Concepts". *Proc. 24<sup>th</sup> International Conference on Coffee Science*. Costarica. 12<sup>th</sup>-16<sup>th</sup> November 2012, 148-152.
- Widyotomo, S. 2011. Pasca panen kopi (p.16). Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Wijanto, S. 2011. Pengantar Entrepreneurship. Grasindo. Bandung.
- Wilujeng A. 2013. Pengaruh lama fermentasi kopi Arabika dengan Bakteri Asam Laktat terhadap Mutu Produk. *Journal of Chemistry UNESA*.
- Yusianto. 2000. Penentuan Kebutuhan Sarana Pengolahan Kopi. *Warta Puslit Kopi dan Kakao Indonesia*, 14: 207-218.
- Yusianto, Mulato, S, dan Martadinata. 2003. Cita Rasa Kopi Biji dan Bubuk di Pasaran pada Beberapa Kabupaten di Wilayah Jawa Timur. *Pelita Perkebunan*, 19: 39-54.