

DAFTAR PUSTAKA

- Abdoellah, S., Hulupi, R., & Sulistyowati, E. 2000. Hubungan Antara Citarasa Kopi Robusta Dengan Komposisi Bahan Tanam Serta Komponen Lingkungan. *Pelita Perkebunan*, 16(2): 92-99.
- Anggara A. dan Marini S. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan: Budidaya dan Pemasaran*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Arief, M. C. W., M. Tarigan, R. Saragih, F. Rahmadani. 2011. *Panduan Sekolah Lapang Budidaya Kopi Konservasi*. Jakarta: Conservation International Indonesia.
- Asiah, N., Feny S., Uji S., Laras C. dan Dessy A. S. 2017. Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao pada Berbagai Suhu dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer*, 2(2): 52 – 56.
- Asni, N. dan Meilin A. 2015. *Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit*. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi.
- Atmawinata, O. 2002. *Peranan Uji Citarasa Dalam Pengendalian Mutu Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Asfirmanto, W.A., T. Nurlambang, T. Watyono. 2013. *Pengaruh Kondisi Fisik dan Budidaya terhadap Kualitas Kopi di Kintamani dan Gayo*. Jakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia: Biji Kopi*. Jakarta: BSN, SNI 01-2907-2008.
- Baggenstoss, P.J., Kaegi L., Perren R. dan Escher F. 2008. Coffee Roasting and Aroma Formation: Application of Different Time Temperature Conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(14): 5836-5846.
- Bhara L.A.M., 2009. Semarang: Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari terhadap Gambaran Histology Hepar Tikus Wistar. *Skripsi*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Budiman, H. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Buffo, R. A. dan Claudio C. F. 2004. Coffee Flavour: An Overview. *Flavour and Fragrance Journal*, 19: 99-104.
- Caporaso, N., Genovese A., Canela M. D., Civitella A. dan Sacchi R. 2014. Neapolitan Coffee Brew Chemical Analysis in Comparison to Espresso, Moka, and American Brews. *Food Research International*, 61: 152-160.

- Ciptadi, W. dan Nasution M. Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Bogor: Agro Industri Press.
- Dinas Perkebunan Jawa Barat. 2016. *Proses dan Tingkatan Roasting Kopi*: Dinas Perkebunan Jawa Barat.
- Edvan, B. T., Rachmad E. dan Made S. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4(1): 31-40.
- Farah, A. 2012. *Coffee Constituents in Coffee: Emerging Health Effects and Disease Revention*. First Edition. United Kingdom: Blackwell Publishing Ltd.
- Febryana, Y. R. 2016. Pengaruh Teknik Penyeduhan dan Ukuran Partikel Kopi Bubuk Terhadap Atribut Sensori Kopi Robusta Dampit Menggunakan Metode *Rate-All-That-Apply* (RATA). *Skripsi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Fibrianto, K. dan Maria P. A. D. R. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1): 12-16.
- Grace, H. A. 2017. Inventaris Organoleptik, Kandungan Kafein dan Asam Klorogenat pada Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora* L.) di Kabupaten Tanggamus. *Skripsi*. Lampung: Universitas Lampung.
- Haryanto, B. dan Kurniati, D. 2013. *Seri Tanaman Baku Industri Kopi*. Jakarta: Trisula Adisakti.
- Hernandez J. A., 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.
- Jenie, B. S. L. 1996. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi: Universitas Gadjah Mada.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2013. *Statistik Perdagangan Luar Negeri*. Jakarta: Kementerian Perdagangan.
- Lestari P. 2016. Teknologi Pengolahan Kopi. Diakses pada 09 Maret 2020. <http://www.bppjambi.info/dwnpublikasi.asp?id=164>.
- Lingle, T. R. 2011. *The Coffee Cupper's Handbook: A Systematic Guide to the Sensory Evaluation of Coffee's Flavor*. 3rdEd. Washington DC: Coffee Development Group
- Madi, S. C. Y. 2010. Pemutuan Biji Kopi Dengan Menggunakan Pengolahan Citra (*Image Processing*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor

- Mawaddah, A. 2012. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Muchtadi, R. Tien, Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta CV.
- 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*”. Denpasar: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Mulato, S., S. Widyotomo dan E. Suharyanto. 2006. *Teknologi Proses dan Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Mulato, S. dan E. Suhartono. 2012. *Kopi, Seduhan dan Kesehatan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Mulato, S. 2018. Beberapa Standard Pemeringkatan Mutu Biji Kopi. Diakses pada 15 Mei 2020. <https://www.cctcid.com/2018/08/29/beberapa-standard-pemeringkatan-mutu-biji-kopi-2/>.
- Najiyati, S. dan Danarti. 2006. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Natawidjaya, H. 2012. *Pedoman Teknis Penangan Pascapanen Kopi. Direktorat Pascapanen dan Pembinaan Usaha*. Jakarta: Direktorat Jendral Perkebunan.
- Halupi, R. 2008. *Klon-Klon Unggul Kopi Robusta dan Beberapa Pilihan Komposisi Klon Berdasarkan Kondisi Lingkungan*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Prastowo, B., E. Karmawati, Rubijo, Siswanto, C. Indrawanto, dan S.J. Munarso. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, 2008. *Pengendalian Hama PBK pada Tanaman Kakao*. Manado: Teknis Perlindungan Regional Maluku.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rukmana. 2014. *Untung Selangit Dari Agribisnis Kopi*. Yogyakarta: Lily Publisher.

- Specialty Coffee Association of America (SCAA). 2015. *SCAA Protocols: Cupping Specialty Coffee*: Specialty Coffee Association of America.
- Sears, O. 2017. Roasting Coffee: Light, Medium and Dark Roasts Explained. Diakses pada tanggal 11 April 2020. <https://www.northstarroast.com/roasting-coffee-light-medium-dark/>.
- Simanjuntak, R. E. V. 2011. Ilmu Bahan Makanan Penyegar. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Sitanggang, J. T. dan Sembiring, S.A. 2013. Pengembangan Potensi Kopi Sebagai komoditas Agrowisata Kabupaten DAIRI. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*.1(6): 34-55
- Somporn, C., Kamtuo A., Theerakulpisur. P, and Siriamompun S. 2011. Effects of roasting degree on radical scavenging activity, phenolics and volatile compounds of Arabica coffee beans. *International Journal of Food Science and Technology* 46: 2287- 2296.
- Spencer, M., Emma S., Martin V., and Jean X. G. 2016. Using Single Free Sorting and Multivariate Exploratory Methods to Design a New Coffee Taster's Flavor Wheel. *Journal of Food Science* Vol. 81(12): S2997S3005.
- 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*, 2(5), 181-193.
- Sulistyowati. 2001. *Faktor yang Berperan terhadap Cita Rasa Seduhan Kopi*. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 17: 138-148.
- Sulistyowati dan Sumartono. 2002. *Metode Uji Cita Rasa Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Sunarharum, B. W., David J. W. dan Heather E. S. 2014. Complexity of Coffee Flavor: A Compositional and Sensory Perspective. *Food Research International* 62: 315-325
- Syah, H., Yusmanizar dan Oki M. 2013. Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Arabika Hasil Penggilingan Mekanis dengan Penambahan Jagung dan Beras Ketan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1): 32-37.
- Tobing, I. 2009. *Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi*. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Widyotomo, S. 2011. *Pasca Panen Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

- Wignjosuebrotto, S. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya
- Winston, E., J.O.de Laak, T. Marsh, H. Lempke dan K. Chapman. 2005. *Arabica Coffe Manual for Lao-PDR*. Bangkok: FAO Regional Office for Asia and The Pacific.
- Wolska, J., Janda K., Jakubczyk K., Szymkowiak M., Chlubek dan Gutowska I. 2017. Levels of Antioxidant Activity and Fluoride Content in Coffee Infusions of Arabica, Robusta and Green Coffee Beans in According to their Brewing Methods. *Bio Trace Elem Res*. DOI 10.1007/s12011-017-0963-9.