

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A dan 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.
- Alam Tani. 2014. *Panduan Teknis Budidaya Kopi*. <http://www.rumahkopi.com>. Diakses pada tanggal 19 Januari 2020.
- Anggara, A dan Sri, M. 2011. *Kopi Si hitam Menguntungkan: Budidaya dan Pemasaran*. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta.
- Anonim<sup>a</sup>. 2009. *Sanitasi dan Higiene*. <http://mankester.wordpress.com/>. Diakses pada tanggal 19 Januari 2020.
- Anonim<sup>b</sup>. 2008. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. <http://mankester.wordpress.com/>. Diakses pada tanggal 19 Januari 2020.
- Anonim<sup>c</sup>. 2008. *Sistem Sanitasi*. <http://one.indoskripsi.com>. Diakses pada tanggal 19 Januari 2020.
- Anonim<sup>d</sup>. 1996. *Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik*. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan RI.
- Betty dan Winiarti. 1990. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907:2008. *Syarat Mutu Biji Kopi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Budiman, H. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Buldani, D. 2011. *Mengungkap Rahasia Bisnis Kopi Luwak*. Bandung.
- Chismirina, C. 2014. *Pengaruh Kopi Arabika (Coffea arabica) dan Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Viskositas Saliva Secara In-Vitro* [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Syiah Kuala.
- Cho AS, Jeon SM, Kim MJ, Yeo, J., Seo, KI., Choi, MS., & Lee, MK. 2010. *Chlorogenic Acid Exhibits AntiObesity Property and Improves Lipid Metabolism in High-Fat Diet-InducedObese Mice*. Food and Chemical Toxicology, 48 (3): 937-43.

- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Clarke, R. J. and Macrae, R. 1987. *Coffe Technology (Volume 2)*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Dibaba, K., Tilahun, L., Satheesh, N., and Geremu, M., 2018. *Acrylamide Occurrence in Keribo: Ethiopian Traditional Fermented Beverage*. *Food Control*, 86, 77– 82.
- Dien, P. 2012. *Pilih Kopi Jantan atau Kopi Betina*. Diunduh dari <http://wisata.kompasiana.com/kuliner/2012/02/02/pilih-kopi-jantan-atau-kopi-betina-435683.html>.
- Downey, M. 2013. *Green Coffe Extract: Unique Obesity Intervention*. ProHealth, Inc.
- Eggers R. dan Pietsch A. 2001. *Technology I: Roasting*. In R.J. Clarke and O.G. Vitzhum (ed.), *Coffee: Recent Developments*. Oxford: Blackwell Science, 90–107.
- FDA (*Food and Drug Administration*). 2009. *Acrylamide in Food. Federal Register*. Vol. 74. No. 164. [www.thefederalregister.com](http://www.thefederalregister.com).
- Fuad, J, E. 2015. *Sortasi Pada Biji Kopi*. Diunduh dari <http://blog.umsida.ac.id/menolaklupa/2017/06/03/sortasi-pada-biji-kopi/>
- Kartaraharja, A. 1980. *Higiene Bangunan Dalam usaha Pembangunan perusahaan dan perumahan*. Bandung.
- Kartika, B. 1984. *Sanitasi Indusri*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- 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*.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating Foods*. Food and Nutrition Press, Inc. Westport, Connecticut.
- Leroy, T., F. Ribeyre, B. Bertrand, P. Charmetant, M. Dufour, C. Montagnon, P.Marraccini and D. Pot. 2006. *Genetics of coffee quality*. Mini Review. *Brazilian J. Plant Physiol.* 18(1): 299-242.
- Linsley, R dan Franzini, J. 1991. *Tekanan Sumber Daya Air*. Jilid 2. Edisi ke-3. Erlangga. Jakarta.

- Lumbantoruan, H. C., 2014, *Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Biji Kopi Berkualitas Ekspor Dengan Metode Simple Additive Weighting (SAW)*, Pelita Informatika Budi Darma, Progam Studi Teknik Informatika, STMIK Budidarma Medan, Vol.VI, No.3, Hal.63-68. ISSN: 2301-9425.
- Marcone, M. F. 2004. *Composition and Properties of Indonesian Palm Civet Coffee and Ethiopian Civet Coffee. Food Research International.*
- Maryowani. 2013. *Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi dan Masalah Pengembangannya. Jurnal Agro Ekonomi.* 31 (1): 31 – 49.
- Masdakaty, Y. 2015. *Tentang Menggiling Kopi.* <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-menggiling-kopi/>. Diakses tanggal 17 Januari 2020 pukul 09.00.
- Masdakaty, Y. 2019. *Macam-Macam Pengemasan Kopi.* <https://majalah.ottencoffee.co.id/macam-macam-pengemasan-kopi/>. Diakses tanggal 22 Juni 2020.
- Meister, 2014. *What Makes Peaberry Coffee So Special?.* Diunduh dari <http://drinks.seriousseats.com/2011/01/wont-you-be-my-peaberry-what-arepeaberry-coffee-beans.html>. Diakses pada tanggal 17 Januari 2020.
- Menteri Kesehatan RI. 2003. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 715/MenKes Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.* Jakarta.
- Mulato, S. 2002. *Pengolahan Primer dan Sekunder Kopi.* Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Najiyati dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nicolas, 2019. *Studi Pengembangan Model Klasifikasi yang Mampu Mengkompensasi Pengaruh Ukuran Partikel Kopi Bubuk Pada Uji Keaslian Kopi Luwak dan Lanang Menggunakan UV-Visible Spectroscopy dan Metode PLS-DA.* Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nugroho, J. W. K., Lumbanbatu, J., dan Rahayoe, S. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta.* Jurnal Penelitian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Pangabea, E. 2012. *The Secret of Barista.* PT. Wahyumedia. Jakarta.

- Purnama, S. 2016. *Karakteristik Kopi Arabika Berdasarkan Daerah Asal dan Tingkat Roasting*. <http://disbun.jabarprov.go.id>. Diakses tanggal 16 Desember 2019.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Regina, M. P. 2009. *Sanitasi Pabrik Di PT. Podorejo Sukses Magelang*. Laporan Praktik Kerja Lapangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Rubiyo. 2013. *Proses Produksi Kopi Luwak Probiotik Secara Mikrobiologis. Laporan Akhir Penelitian Tahun 2013*. Sukabumi : Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. (Tidak dipublikasikan).
- Salla, M.H. 2009. *Influence of genotype, location and processing methods on the quality of coffee (coffea arabica L.)*. Thesis. School of Graduate Studies Hawassa University, Hawassa. Ethiopia.
- Shimoda, H., Seki, E., dan Aitani, M. 2006. *Inhibitory Effect of Green Coffee Bean Extract on Fat Accumulation and Body Weight Gain in Mice*. Biomedical Central: Complementary and Alternative Medicine, 6: 1-9
- Sidharta, S. K. 1997. *Rekayasa Lingkungan*. Gunadarma. Jakarta.
- Simanjuntak, R. E. 2012. *Kopi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Singh, R. P. 1994. *Scientific Principles of Shelf Life Evaluation of Foods*. Editor. C. M. D. Man dan A. A. Jones. Capman and Hall, UK.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Atas PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. *Kopi Bubuk*, 01–3542–2004. Badan Standarisasi Nasional.
- Sutarsi, Rhosida, E dan Taruna, I. 2016. *Penentuan Tingkat Sangrai Kopi Berdasarkan Sifat Fisik Kimia Menggunakan Mesin Penyangrai Tipe Rotari*. Prosiding Seminar Nasional APTA. Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.

- Syarief, R. dan Halid, H. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Varnam, H. A and Sutherland, J. P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London.
- Widyastuti, Y. 1997. *Penanganan Hasil Panen Tanaman Obat Komersial*. Trubus Agriwidya, Semarang.
- Wilujeng, A. 2013. *Pengaruh Lama Fermentasi Kopi Arabika Dengan Bakteri Asam Laktat Terhadap Mutu Produk*. Jurnal Kimia Universitas Negeri Surabaya.
- Winarno, F.G. 1986. *Air Untuk Industri Pangan*. PT. Gramedia Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M Biro Press. Bogor.
- Yusdiali, W. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Zulfikar, 2010. *Pemisahan Kimia dan Analisis Pengayakan*. CV. Habsa Jaya. Bandung.