

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, H., dan Pintadi, H., 2013. Pengaruh Konsentrasi Kopi Hitam Terhadap Perubahan Warna pada Resin Komposit Hibrid. IDJ. *Journal UMY*. 2 (1)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206. Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. *Panduan Penerapan dan Sertifikasi SNI Produk Kopi Bubuk*. 01-2907-2008: Biji Kopi. 01-3542-2004 : Kopi Bubuk. Jakarta : BSN
- Basile, M. dan Kikic, I. 2009. A Lumped Specific Heat Capacity Approach for Predicting The Non-Stationary Thermal Profile of Coffee During Roasting. *J. Chemical and Biochemical Engineering Quarterly, Quarterly*. 3(2):167-177
- Desintya, Dewi. 2012. *Sehat dengan Secangkir Kopi*. Surabaya: Stomata.
- Farah, A. 2012. *Coffee Constituents in Coffee : Emerging Health Effects and Disease revention. First Edition*. United Kingdom : Blackwell Publishing Ltd.
- Friedman, M. 2003. Chemistry, Biochemistry and Safety of Acrylamide. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51: 4509-4517.
- Gemilang, J. 2013. *Rahasia Meracik Kopi Ternikmat dari Berbagai Penjurur Dunia*. Yogyakarta: Araska.
- Hamni, 2013. Potensi Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kopi Lampung. *Jurnal Mechanical*. 4 (1).
- Handoyo, F. 2017. *Ekstraksi dan Karakterisasi Green Coffee Extract (GCE) dari Kopi Robusta*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hasibuan, Malayu S.P. 2017. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Revisi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hasrianti. 2017. *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya*. Makasar: Universitas Hassanudin.
- Hernandez, J.A and Heyd. 2008. Online Assessment of Brightness and Surface Kinetics during Coffee Roasting, *Journal of Food Engineering* 87(3): 314- 322
- Husni, Lalu. 2016. *Pengantar Hukum Ketenagakerjaan Indonesia. - Ed. Revisi Cet. 14* . Jakarta : Rajawali Pers.
- Ibrahim, M. S. D., Sudarsono, Rubiyo, dan Syafaruddin. 2012. Pengaruh Komposisi Media Terhadap Pembentukan Kalus Embriogenesis Somatik Kopi Arabika (*Coffea arabica*). *Buletin Ristri*. 3(1): 13-22.
- Kementrian Perindustrian. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta: Kementrian Perindustrian
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kustantini, D. 2014. *Beberapa Hal yang Mempengaruhi Vialibilitas Benih (Biji) Kopi (Coffea sp)*. Surabaya: Balai Besar Pembenihan dan Produksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP)

- Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2021. *HAS 23101: Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Mulato, Sri. 2001. *Pelarutan Kafein Biji Robusta Dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air*. Jakarta: Pelita Perkebunan.
- Mulia, Ricky M. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Murdani. 2016. Pengelolaan Polusi Udara dan Suara di Laboratorium Otomotif Jurusan Teknik Mesin. *Jurnal Penelitian Saintek*, Vol. 21(1)
- Nadhirah,. Alimuddin., Chairul Saleh. 2015. Analisis kandungan kafein dalam kopi sumatera dan kopi flores dengan variasi siklus menggunakan spektrofotometer UV-VIS. *J Kim Mulawarman*. 13(1):28–31.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi /Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal* . 2(2) : 51-66.
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta Selatan: PT Agro Media
- Prasetyo H. 2015. Ekstraksi Senyawa Antioksidan Kulit Buah Kopi: Kajian Jenis Kopi Dan Lama Maserasi. Skripsi. *Jember (ID)*: Universitas Jember.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubiyo, Siswanto, Indrawanto, C., & Munarso, S.J. 2010. *Budidaya dan pascapanen kopi* (p. 62). Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Prihantoro, C. R. 2012. *Konsep Pengendalian Mutu*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.
- Purnawijayanti. 2001. *Standar Hygiene dan sanitasi dalam proses memasak*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Outlook Komoditi Kopi*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Putra, P. A. 2011. Tingkat penyemaran udara kawasan sekolah berdasarkan parameter total suspended partikulate dan kebisingan akibat kendaraan yang melintas. Skripsi. Tidak Dipublikasikan. Fakultas Teknik UI: Jakarta.
- Qanytah. 2012. *Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung*. <http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf>. Diakses tanggal 6 Juli 2022.
- Rahardjo P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penerbar Swadaya
- Rahayu, Tuti dan Triastuti Rahayu. 2007. Optimasi Fermentasi Cairan Kopi dengan Inokulan Kultur Kombucha (*Kombucha coffee*). *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol. 8, No. 1: 15-29.
- Ramanaviciene, Almira, Mostovojus, Voktoras, Bachmatova, Iriana,. dan Ramanavicius. 2003. Anti-bacterial Effect on Caffeine on Eschericia coli and Pseudomonas florescens. *Journal Acta Medica Lituania*. 10 (4): 185-188.
- Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rizki, D., Wijonarko, B. R., & Purwanto, P. 2020. Karakter Agronomis dan Fisiologis Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora*) pada Dataran

- Tinggi di Kecamatan Pejawaran Kab. Banjarnegara. Composite: *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1), 11–16.
- Robbins, Stephen P dan Timothy A Judge. 2014. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Robertson, G. 2006. *2nd ed. Food Packaging, Principles and Practise*. Inggris: CRC Electronic Products Publisher.
- Salehudin, I. 2010. Literasi Halal: Sebuah Konsep Eksplorasi dan Validasi Pengukuran. *Jurnal Pemasaran ASEAN*. Volume 2:1.
- Setyani, S. 2002. *Teknologi Pengolahan Kopi*. Buku Ajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Bandar Lampung : Universitas Lampung.
- Silalahi. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius
- Siswoputranto, P.S. 2001. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Yogyakarta : Kanisius.
- SNI 01-2907-2008. *Tentang mutu Biji. Kopi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Supraptini. 2002. Pengaruh Limbah Industri Terhadap Lingkungan di Indonesia. *Artikel Media Litbang Kesehatan* Vol. XII No. 2.
- Surono, I.S, Sudiby, A, Wasposito, P. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Syafrida, S. 2016. Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *Jurnal Hukum*. 7(2): 159-174
- Utomo, Rudy Setyo. 2015. Keragaan Industri Kopi di Kabupaten Sambas dan Kabupaten Mempawah. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Borneo Akcaya*. Vol. 02, No. 1 : 23-29
- Winarno, S. T., & Darsono. 2019. *Ekonomi Kopi Rakyat Robusta di Jawa Timur (1st ed.)*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Wintgens, J. N., 2009. *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production: A Guidebook for Growers, Processors, Traders, and Researchers. 2nd edition*. Wiley-VCH
- Wiyono, E. V. 2019. Karakteristik fisik dan kimia kopi rakyat di kawasan pegunungan argopuro – jember. Universitas Jember. <https://repository.unej.ac.id/>
- Yaqin, M. A., dan Nurmilawati, M. 2015. Pengaruh Ekstrak Kopi Robusta (*Coffea robusta*) sebagai Penghambat *Pertumbuhan Staphylococcus aureus*. Surakarta: Pendidikan Biologi FKIP UNS.
- Yeretzian, C. Jordan, A. Badoud, R. & Lindinger, W. 2012. From the Green Bean to the Cup of Coffee: Investigating Coffee Roasting by On-line Monitoring of Volatiles. *European Food Research and Technology* 214(2), 92-104.
- Yulia, F. (2018). Otimasi Penyangraian Terhadap kadar Kafein dan Profil Organoleptik pada Jenis Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dengan Pengendalian suhu dan Waktu. Universitas Sanata Dharma