

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W., Nocianitri, K. A., Yusasrini, N. L. A. 2016. 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. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 5(1): 148-160.
- Afriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Deepublish hal 67-69
- Anggraeni, K. 2016. Analisis Penciri Spektral Biji Kopi Hijau Arabika Dan Robusta Menggunakan LIBS (Laser-Induced Breakdown Spectroscopy). Skripsi. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember hal 8.
- Asni, N. dan Meilin A. 2015. *Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit (LIBTUKOM)*. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi hal 27-28.
- 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 Standar Nasional Indonesia. 1992. Kopi Instan. SNI 01-2983-1992. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2004. Kopi Bubuk. SNI 01-3542-2004. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2008. Biji Kopi. SNI 01-2907-2008. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia
- Dinas Perkebunan Jawa Barat. 2016. *Proses dan Tingkatan Roasting Kopi*. Bandung: Dinas Perkebunan Jawa Barat.
- Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. 2014. *Pedoman Teknis Peralatan Penanganan Pascapanen Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Kementerian Pertanian
- 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.
- Farhaty, N. dan Muchtaridi. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat pada Biji Kopi: Review. *Farmaka Suplemen*, 14(1): 214-227.

- Fibrianto, K. dan Maria P. A. D. R. 2018. Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1): 12-16.
- Gebeyehu, B. T. dan Bikila S. L. 2015. Determination of Caffeine Content and Antioxidant Activity of Coffee. *American Journal of Applied Chemistry*, 3(2): 69-79.
- Hayati. R., Ainun M. dan Farnia R. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 7(1): 66-75.
- Kementerian Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta: Kementerian Perindustrian.
- Kementerian Pertanian. 2019. Outlook Kopi. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Kristiningrum, E., Firdanis S., Febrian I., Ahmad S.A. 2016. Standar Produk Kopi Dalam Kemasan Dan Strategi Pemasarannya. *Jurnal Standardisasi*, 18(3): 205 - 216
- Mamuaja, C.F. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Manado: UNSRAT PRESS hal 109.
- Mayrowani, H. 2013. Kebijakan Penyediaan Teknologi Pascapanen Kopi dan Masalah Pengembangannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 31(1): 31-49.
- Muttalib, S.A., Joko N.W.K. dan Nursigit B. 2019. Analisis Kadar Air dan Aroma Blending Kopi Arabika (*Coffea arabica L*) dan Robusta (*Coffea canephora L*) Selama Penyimpanan Dengan Principal Component Analisis (PCA). *Jurnal AGROTEK*, 6(1): 23-27.
- Nugraheni, Mutiara. 2018. Kemasan Pangan. Yogyakarta: Plantaxia hal 122-123
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka hal 11-13.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius hal 45-46.
- Rahmawati, M. A. dan Kiki F. 2018. Karakteristik Sensori Kopi Robusta Dampit: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1): 75-79.
- Rukmana, R. 2014. Untung Selangit dari Agribisnis Kopi. Yogyakarta: Lily Publisher hal 270-279.
- Sasongko, I.J., Rivai, M. 2018. Mesin Pemanggang Biji Kopi dengan Suhu Terkendali Menggunakan Arduino Due. *Jurnal Teknik ITS*, 7(2): 239-244.
- Sidiq, I. dan Yusuf M. 2015. Penentuan Skala Usaha yang Ekonomis Untuk Penggunaan Mesin Roaster Coffee Tj 068. *Jurnal Kalibrasi STT-Garut*, 13(1): 1-10.

- Siswandi, T.O., A.A.P. Agung S.W., Amna H. 2019. Pengembangan Manajemen Rantai Pasok Kopi Arabika Kintamani Bali. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(1): 113-120.
- Supraptini. 2002. Pengaruh Limbah Industri Terhadap Lingkungan di Indonesia. *Artikel Media Litbang Kesehatan* 12(2): 10-19.
- Surono, I.S, Sudiby, A, Waspodo, P. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish hal 90-106.
- 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
- Syarief, R. dan Armen S. 2007. Pengemasan Pangan. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka hal 2-4.
- Yuwono, S. S. dan Elok W. 2017. Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan. Malang: UB Press hal 55-58