

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] 1995. *Official method of analysis 16th Edition. Chapter 12, Microchemical Method*. Githersberg. Asosiation of official Analytical Chesmistry International.
- Anggara, Anies dan Sri, Marini. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan Budidaya*
- Braha L.A, Makna. 2009. *Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus Wistar*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Braham, J. E. and R. Bressani. 1979. *Coffee Oulp : Composition, Technology, and Utilization*. Institute of Nutrition of Central America and Panama. Ottawa Canada.
- Budiman, H. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal: 5-7.
- Cahyono, B. 2011. *Sukses Perkebunan Kopi*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Cecep Risnandar. 2017. *Proses Pengolahan Biji Kopi*. <https://alamtani.com/biji-kopi/>.diakses 24 Februari 2022.
dan Pemasaran. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta.
- Danarti dan Najayati, S. 2004. *Kopi : Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Dewa, Restu. 2015. *Apa Itu Q grader?*.<http://kopidewa.com/cerita-kopi/q-grader/>. Diakses pada 24 Februari 2022.
- Febrianti. 2013. *Kopi Minang Solok, Dengan Aroma Rempah*.<http://m.tempo.co/read/news/2013/09/30/201517637/kopi-minang-solok-kopi-denganaroma-rempah>. Diakses pada 24 Februari 2022.
- Gemilang, J. 2013. *Rahasia Meracik Kopi*. Araska, Yogyakarta.
- Gordi, 2017. *Serba-Serbi Honey Process*.<https://www.gordi.id/serba-serbi-honey-process/>. Diakses pada 18 Januari 2022
- Gordi, 2017. *Serba-Serbi Honey Process*.<https://www.gordi.id/serba-serbi-honey-process/>. Diakses pada 18 Januari 2022.
- Halimaruddahlia. 2013. *Jenis-jenis Alat Pengering*. Departemen Teknik Kimia, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Hasibun Rosdaneli. 2005. *Proses Pengeringan*. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik Sumatra Utara.
- Hiwot, H. 2011. *Growth and Physiological response of Two Coffea Arabica L. Population Under High and Low Irradiance*. [Tesis]. Addis Ababa University.
- Hulupi, R. & S. Mawardi (2000). *Pengenalan varietas anjuran baru kopi Arabika Andungsari I*. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mandiri, Tim Karya Tani. 2010. *Pedoman Budi Daya Tanaman Kopi*. Seri Budi Daya Tanaman. CV. Nuansa Aulia
- Maramis, R.K., C. Gayatri, dan W. Friendly. 2013. *Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis*, Jurnal Ilmiah Farmasi
- Mardiana, R. Shidiq, S.S, Widiastuti, E dan Hariyadi, T. 2021. *Pengaruh Suhu Roasting Terhadap Perubahan Kadar Lemak, Kadar Asam Total, dan Morfologi Mikrostruktural Kopi Robusta*. National Seminar. Bandung.
- Muchtadi, T., Sugiyono R, dan Fitriyono, A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV. Bogor.
- Nugroho J. W.K. Lumbunbatu, J. Dan Rahayoe, S. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. Pada Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA. Yogyakarta, 8-9 Agustus 2009.
- Pangabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Prastowo, B. Karmawati, E. Rubijo. Siswanto. Indrawanto, C. Munarso, S. J. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ridwansyah, 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Sahfitri. 2019. *Identifikasi Kandungan Air, Lemak dan Karbohidrat pada Kopi Green Bean Arabika Lintong Menggunakan Nir Spectroscopy dan PLS*. Program

Studi Keteknikan Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara

- Siswoputranto, P. S., 1987. *Perkembangan Teh, Kopi dan Coklat untuk Ekspor Internasional*. Gramedia, Jakarta.
- Situmorang, T, S. 2013. *Kopi Sigarar Utang dari Sumatera Utara*. Balai Besar Perbenihan Dan Proteksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP). Medan.
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis*. Journal of Food Science and Technology.
- Widyotomo, Sukrisno & Mulato Sri. *Penentuan Karakteristik Pengeringan Kopi Robusta Lapis Tebal*. Buletin Ilmiah INSTIPER Vol 12 No 1, pp 15-37, 2005.
- Widyotomo, Sukrisno & Mulato Sri. *Penentuan Karakteristik Pengeringan Kopi Robusta Lapis Tebal*. Buletin Ilmiah INSTIPER Vol 12 No 1, pp 15-37, 2005.
- Yose. 2016. *Sumbar Jadi Pengekspor Kopi Arabika* .<http://hariansinggalang.co.id/2017-sumbar-jadi-pengekspor-kopi-arabika/> . Diakses pada 20 Februari 2022.
- Yusianto. 1999. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi dan Pengaruhnya Terhadap Cita Rasa Seduhan dalam Uji Cita Rasa Kopi*. Jember.

