

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. W. 2015. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (Pea Berry Coffee) dan Betina (Flat Beans Coffee) Jenis Arabika dan Robusta. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Anwar, E. 2002. Pemanfaatan Maltodekstrin dari Pati Singkong Sebagai Bahan Penyalut Lapis Tipis Tablet. *Makara Sains* 6 (1).
- An Godshall, M. 1988. The Role of Carbohydrates in Flavor Development. *Jurnal Food Technology*. 42:78.
- Apriani, Devina. 2013. Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Bhara, M. 2005. Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histopatologi Hepar Tikus Wistar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Blancard, P. H. dan F. R. Katz. 1995. *Starch Hydrolisis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker. inc: New York.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet. dan M. Wotton. 1985. *Food Science*. Purnomo, H dan Adiono. 2010. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta. 364 hal.
- Budianta, T. D. W. 2000. Pengaruh Penambahan Kuning Telur dan Maltodekstrin Terhadap Kemampuan Pelarutan Kembali dan Sifat Organoleptik Santan Bubuk Kelapa (*Cocos nicifera L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. (1): 60-71.
- Budiman, H. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008 Mutu Biji Kopi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2983-1992 Syarat Umum Kopi Sangrai. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. SNI 01-3542-1994 Syarat Mutu Kopi Bubuk. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 01-2983-2014 Syarat Mutu Kopi Instan. Jakarta.
- Ciptadi, W. dan M. Z. Nasution. 1981. *Pengolahan Kopi*. Kerjasama Dirjen Pendidikan Tinggi DEPDIKBUD dengan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Clarke, R. J. dan R. Macrae. 1985. *Coffee Volume I: Chemistry*. Elsevier Applied Science Publishers. London.

- Clifford, R.J. dan K. C. Willson. 1985. *Coffee Botany Biochemistry and Production of Beans and Beverage*. The AVI Publishing Company. Inc., Westport, Connecticut.
- Gardjito, M. dan Dimas R. A. M. 2011. *Kopi*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Harahap, I. A. 2012. Analisis Total Zat Padat Terlarut (Total Dissolved Solid) dan Total Zat Padat Tersuspensi (Total Suspended Solid) pada Air Limbah Industri. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Harijono. 2001. Pengaruh Kadar Karaginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*. (2): 110-116.
- Hayati, R., Ainun, M. dan Farnia, R. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek* 7 : 66-75.
- Hečimović, I., Ana B. C., Dunja H. dan Draženka K. 2011. Comparative study of polyphenols and caffeine in different coffee varieties affected by the degree of roasting. Elsevier. Faculty of Food Technology and Biotechnology. University of Zagreb. Croatia.
- Ilham., Tavi, S., dan Salmiah. 2012. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Komoditi Kopi di Sumatera Utara. *Journal on Social Economic of Agriculture and Agribusiness*.
- Israyanti. 2012. Perbandingan Karakteristik Kimia Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Jenis Kopi Arabika (*Cafeea arabica* L.) dan Robusta (*Cafeea canephora*, L). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Juita, E. 2015. Optimasi Proses Delignifikasi Kulit Buah Kakao dengan Variasi Konsentrasi NaOH, Lama Reaksi dan Perbandingan biomassa dengan Pelarut. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi I* (17): 78-84.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. *Jurnal e-Book Pangan*. 27 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Lelyana, R. 2008. Pengaruh Kopi Terhadap Kadar Asam Urat Darah Studi Eksperimen Pada Tikus *Rattus Norwegicus Galur Wistar*. [Tesis]. Program Pascasarjana. Magister Ilmu Biomedik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mahendradatta, M. 2007. *Pangan Aman dan Sehat*. Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Martin, M. J., F. Pablos, A. G. Gonzalez. Characterization of Arabica and Robusta Roasted Coffee Varieties and Mixture Resolution According to their Metal Content. Food Chemistry. Faculty of Chemistry. University of Seville. Spain.
- Montgomery, D. C. 2001. Design and Analysis of Experiment. John Wiley & Sons. Canada.
- Muchtadi, T. R. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. CV Alfabeta. 323 hal. Bandung.
- Murtafiah, A. 2012. Daya Hambat Ekstrak Biji Kopi Robusta (*Coffea robusta*) terhadap *Streptococcus mutans*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember. Jember.
- Najiyati, S. dan Danarti. 2007. Kopi: Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. Penebar Swadaya. 167 hal. Jakarta.
- Nuryanti., Salimy, D. H. 2008. Metode Permukaan Respon dan Aplikasinya Pada Optimasi Eksperimen Kimia. Risalah Lokakarya Komputerisasi dalam Sains dan Teknologi Nuklir: 6-7 Agustus 2008 (373-391).
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. PT Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan.
- Pastiniasih, L. 2012. Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng, Bali (Campuran Robusta dan Arabika). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pellegrini, N., Mauro S., Barbara C., Daniele D. R., Sara S. Marta B. dan Furio B11. 2003. Total Antioxidant Capacity of Plant Foods, Beverages and Oils Consumed in Italy Assessed by Three Different In Vitro Assays. The Journal of Nutrition. Department of Public Health. University of Parma. Italy.
- Prastowo, Bambang., dkk. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Jakarta.
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rakhmi, I. N. 2013. Optimasi Tingkat Hidrolisis Enzimatik Minyak Ikan untuk Produksi Omega-3 dengan Metode Respon Permukaan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. [Jurnal]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- [SCAA] Specialty Coffee Association of America. 2015. SCAA Protocol. America: Specialty Coffee Association of America.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Srihari, E., Farid S. L., Rossa H., Helen W. S. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa

- Kimia dan Proses, 4-5 Agustus 2010. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik Universitas Surabaya. Surabaya.
- Suharyanto, E. dan Mulato, S. 2007. Pengolahan Biji Kopi Sekunder. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.
- Suherman. 2010. Pengembangan Pengering Unggun Terfluidakan Partikel Inert Skala Laboratorium untuk Produksi Kopi Instan Kualitas Tinggi. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN: 1411-4216.
- Sukendro, S. 2013. Keajaiban dalam Secangkir Kopi. Media Pressindo. Yogyakarta.
- Suriani. 1997. Analisis Kandungan Kafeina Dalam Kopi Instan Berbagai Merek yang Beredar di Ujung Pandang. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Suwarto dan Oktavianty, Yuke. 2010. Budidaya Tanaman Perkebunan Unggulan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Torio, M. A. O., Joyde S. dan Flornia E. M. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. Institute of Chemistry, College of Arts and Sciences University of the Philippines Los Banos, College, Laguna. Philippine Journal of Science 135 (1): 19-30 hal. ISSN 0031-7683.
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis. Journal of Food Science and Technology, 11, 152 – 160.
- Whistler, F.R., J. N. Miller dan E. F. Paschall. 1984. Carbohydrate Chemistry for Food Scientist. Academica, Inc. London.
- Widyotomo, S. 2009. Karakteristik Proses Dekafeinasi Kopi Robusta dalam Reaktor Kolom Tunggal dengan Pelarut Etil Asetat. Pelita Perkebunan. (2): 101-125.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal. Jakarta.
- Yahmadi, M. 2005. Pemasaran Kopi Indonesia di Pasaran Global. Buletin No. 6. AEKI: Jawa Timur.
- Yazid, E. 2015. Fakta Tentang Kopi. Artikel Ilmiah. AAK Delima Husada Gresik. Volume VI. 6 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2001. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang. Universitas Andalas Press. 122 hal.
- Yusmarini. 2011. Senyawa Polifenol pada Kopi: Pengaruh Pengolahan, Metabolisme dan Hubungannya dengan Kesehatan. [Mini Review]. Riau. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.

Yusianto. 1998. Penggunaan Minyak Kelapa Sawit sebagai Pengganti Lemak Susu untuk Pembuatan Susu Kental Manis dari Tepung Susu Skim. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yusianto. 2014. Mutu Fisik dan Citarasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di-Pulping. *Pelita Perkebunan*. (2): 137-158.

