

## DAFTAR PUSTAKA

- Asgar, Ali. Asih Kartasih. Asep Supriadi, dan Henna Trisdyani. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan, Suhu dan Lama Pengeringan Ketang Terhadap Kualitas Keripik Kentang Putih. *Jurnal LIPI ; Pusat Penelitian Biologi. Bogor.*
- Bangun, A.P. 2002. *Prospek Pemasaran Tanaman Obat Mengkudu dalam Rangka Mendukung Medis.* Makalah disampaikan Pada Temu Usaha Pengolahan dan Pemasaran Tanaman Obat (Mengkudu). 8 hal. Lamongan.
- Bangun & Sarwono. 2002. *Khasiat dan Manfaat Mengkudu.* Agro Media Pustaka : Jakarta.
- Bredbenner, C. B., Moe, G., Beshgetoor, D., dan Berning, J. 2009. *Wardlaw's Perspective In Nutrition.* Eighth Edition. New York: McGraw-Hill.
- Chatib, Omil Charmyn., Mislaini Rahman and Jazmi Luthfi. 2015. *Development Coffee Bean Roaster Machine With Electric Heater.* Conference Programme Papers Abstracts on 3rd International Conference Sustainable Agriculture, Foot and Energy. Ho Chi Minh City : FT – 48.
- Ciptadi, W., dan M.Z. Nasution. 1985. *Pengolahan Kopi.* Departement Teknologi Hasil Pertanian Fatemeta-IPB, Bogor.
- Djauhariyah, E., M. Rahardjo dan Ma'mun. 2006. *Karakteristik Morfologi dan Mutu Buah Mengkudu, Buletin Plasma Nutfah.* Vol.12, No 1, Th 2006, Balai Tanaman Obat dan Aromatik. Hal 96. Bogor.
- Estiasih, Teti, dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan.* Bumi Aksara. Malang. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kopi>. 2015. *Ensiklopedia bebas. Wikipedia Bahasa Indonesia.*
- Faizal, M. H. 2010. *Pengaruh Rasio (Ethanol/Mengkudu) dan Jumlah Siklus Ekstraksi terhadap Yield Minyak Biji Mengkudu.* [Skripsi]. Palembang. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya. 60 hal.
- Henderson S.M. dan R.L Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering.* AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance 2<sup>nd</sup> ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ.* Gaithersburg, Maryland.
- Icham, Beri T., Armansyah.H, dan Lamhot P.Manulu. 2000. *Mekanisme Pengerigan Beku Produk Pertanian,* *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* Vol.2, No.3, hal. 66-74.

- Lakota Coffee Company & Roasters. 2015. *Roas Comprarison Chart*. <http://www.lakotacoffee.com> (Diakses 14 April 2017)
- Mandasari, Rika. 2011. *Proses Pembuatan Minuman “Kopi Mengkudu (Morinda citrifolia L.)”*. [Skripsi]. Surakarta. Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Nurus, Diana S. 2010. *Pengukuran Kandungan Skopoletin pada Beberapa Tingkat Kematangan Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) dengan Metode KLT Densitometri*. [Skripsi]. Telang Kamal Bangkalan Madura. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo.
- Nugroho, J. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik Mekanis Kopi Robusta*. Makalah Bidang Produk Pertanian. ISSN 2081-715. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Persada, Tommi S., Acwil Putra Munir., Sumono., Ainun Rohanah. 2013. *Uji Suhu Penyangraian pada Alat Penyangrai Kopi Mekanis Tipe Rotary Terhadap Mutu Kopi Jenis Arabika (Coffea arabica)*. Jurnal Departemen Teknologi Pertanian Kampus USU Medan.
- Puspa, Dianita S., Tamrin., Dwi Dian Novita. 2015. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Karakteristik Tepung Tulang*. Jurnal Teknik Pertanian. Universitas Lampung.
- Pohan, H.G. dan N.T. Antara. 2001. *Pengaruh Penambahan Madu dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional dari Sari Buah Mengkudu*. (4) : 11–20. Forum Komunikasi IHP.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ratu, A.D.S. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*. Jurnal Makara, Sains. 13:1 hal 23-28. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Penentuan Kadar Air Kopi*. Availableat: <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact> (Diakses 04 April 2017).
- Sri, Mentari W. 2015. *Kajian Kinerja Pengereng Surya Untuk Pengeringan Irisan Mengkudu (Morinda citrifolia L.)*. [Skripsi]. Kota Banda Aceh. Fakultas Pertanian. Universitas Syih Kuala. 67 hal.
- Sumariana, K.S. 2012. *Uji Performansi Mesin Penepung Tipe Disc (Disc Mill) untuk Penepungan Juwawut*. *Agritech*. 32 (1) : 66 - 72.

- Surya, Hermawan. 2009. *Efek Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.) terhadap Kadar Enzim SGOT dan SGPT pada Mencit dengan Induksi Karbon Tetraklorida*. [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. 37 hal.
- Suprapti, M. L., 2005. *Aneka Olahan Mengkudu Berkhasiat Obat*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet. 1998. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Suyatma, Nugraha E. 2009. *Analisis Warna*. <http://openstorage.gunadarma.ac.id/anpang.lanjut/analisis/warna/2009/NES.ppt> (Diakses 02 April 2017).
- Thomas, Bukhori E., R. Edison., dan Made Same. 2016. *Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (Coffea robusta)*. Jurnal. Jurusan Budidaya Tanaman Perkebunan. Bandar Lampung.
- Toledo, R. T. 1991. *Fundamentals Of Foot Process Engineering, Second Edition*. Chapman and Hall. New York.
- Waha, M. G. 2001. *Sehat dengan Mengkudu*. hal. 1 - 44. MSF Group. Jakarta.
- . 2008. *Sehat dengan Mengkudu*. <http://www.deherba.com/khasiat-mengkudu-secara-ilmiah.html> (Diakses 28 September 2016)
- Widayanti, Rina. 2011. *Pengendalian Mutu pada Proses Produksi Kopi Mengkudu citrifolia (Rubiaceae)*. [Skripsi]. Surakarta. Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Wijayakusuma, H.M., H.S. Dalimarta, A.S. Wirian, T. Yaputra, dan B. Wibowo. 1992. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. IV : 109 – 112. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. *Produksi Tanaman Biofarma (Obat) Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/Kota 2011-2014*. <http://sumbar.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/341> (Diakses 02 September 2016).
- [ICCRI] *Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute*. 2013. *Pengolahan Kopi*. [icri.net/pengolahan-kopi/](http://icri.net/pengolahan-kopi/) (Diakses 14 April 2017).
- [LIPI] Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna. 2015. *Pengaruh Lamanya Penyangraian terhadap Sifat Kimia Biji Kakao*. <https://ttg.lipi.go.id/index.php> (Diakses 30 November 2016).

