

## DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1998. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Almanda, P. D. 2009. *Pengaruh Peubah Proses Dekafeinasi Kopi Dalam Reaktor Kolom Tunggal Terhadap Mutu Kop*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Anggara, Anies dan Sri Marini. 2011. *Kopi Si Hitam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran*. Cahaya Atma Pustaka : Yogyakarta.
- Anonim. 2007. *Pedoman Budidaya Tanaman Kopi*. Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia (PPKKI) Indonesia Coffee And Cacao Research Institute Jember.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. 16<sup>th</sup> Eit. Assosiation Official Analitical Chemist Int., Washington DC.
- Bhara L. A. M., 2009. Semarang. *Pengaruh penambahan kopi dosis bertingkat per oral 30 hari terhadap gambaran histologi hepar tikus wistar*. Skripsi. Universitas Diponegoro, Fakultas kedokteran. 15-17.
- [ BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2004. *Kopi Bubuk SNI 01-3542-2004*. Jakarta.
- [ BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2008. *Syarat Mutu Biji Kopi SNI 01-2907-2008*. Jakarta.
- Budiman, H. 2013. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- Bukhori T., Rachmad Edison .,Made Same. 2016. *Pengaruh jenis dan lama penyangraian pada mutu kopi Robusta*. Volume 4 No. 1
- Ciptadi, W. Dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor
- Christalina, I. Susanto. TE, Ayucitra, A, 2013. *Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri alami ekstrak fenolik Biji Pepaya*. *Biologi*, Vol.2 No.1 Hal 20-24.
- Decazy, f., Avelino, J., Guyot, B., Perriot, J, J., Pineda, c., & Cilas, C., (2003). *Quality of Different Honduran Coffees in Realation to Several Environtment*. *Brazilian Journal of Plan Physiology*, 17(2), 229-238
- Del Castillo, M, D., J.M. Ames. Dan M, H., Gordon. 2002. *Effect Of Roasting On The Antioxidant Of Coffee Brews*. *J. Agric Food Chem*. 50:3698-3703.

- Direktorat Jendral Perkebunan. 2013. *Pelepasan varietas perkebunan Tahap II tahun 2013*. Jakarta Selatan.
- Erna C. 2012. *Uji Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Fitokimia Pada Kopi Luwak Arabika Dan Pengaruhnya Terhadap Tekanan Darak Tikus Normal Dan Tikus Hipertensi*. Tesis. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Departemen Farmasi. Universitas Indonesia. 112 Hal.
- Farah A, Paulis TD, Trugo LC, Martin PR, 2005. *Effect of Roasting on the Formation of Chlorogenic Acid Lactones in Coffee*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Vol 53(5) : 1505-1513
- Fitri, N.S. 2009. *Pengaruh Berat Dan Waktu Penyeduhan Terhadap Kadar Kafein Dari Bubuk Teh*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara : Medan.
- Gemilang. J. 2013. *Rahasia meracik kopi ternikmat dari berbagai penjuru dunia*. Araska : Yogyakarta.
- Hapsari, Deani Sekar. 2014. *Cold Brew Coffee, Teknik Seduh Kopi Dingin Yang Kembali Populer*. Detikfood. [diakses pada tanggal 3 januari 2018].
- Hartanto, H. 2012. *Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Coklat Dari Kakao Lindak Dengan Berbagai Cara Presepsi : Metode Radikal Bebas DPPH*. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala.
- [Http://roasterrich.com/index.php/about-coffee/cupping-test-prosedur-2/](http://roasterrich.com/index.php/about-coffee/cupping-test-prosedur-2/) diakses pada tanggal 27 november 2017.02:23:00.
- Hulupi, R. 2014. *Varietas Kopi Liberika Untuk Lahan Gambut*. Warta Pusat penelitian kakao Indonesia. 26 (1) : 1-6.
- Kadafi, Muamar. 2015. *Aktifitas Antioksidan Kopi Biji Rambutan Non Kafein Dengan Variasi Perbandingan Beras Hitam Berbeda*. [Skripsi]. Pendidikan Biologi FKIP UMS. Surakarta
- Kanisius. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Anggota IKAPI. Yogyakarta.
- Karamoy, L. 2009. Hubungan Iklim Dengan Pertumbuhan Kedelai (Glicine max L. Merril). *Soil Environtment*.7(1):65-68.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI Press.
- Lara-Estrada,& P. Vaast. 2006. *Effects of altitude, shade, Yield, and fertilization on coffee quality (coffea arabica L. Var. Cattura) produced in agroforestry*

*system of the northern central zones of Nicaragua* J. Food Sci. 68(7):2356-2361.

- Lee, W.J. & Zhu, B.T. (2006). *Inhibition Of DNA Methylation By Caffeic Acid And Chlorogenic Acid, Two Common Catechol-Containing Coffee Polyphenols*. Carcinogenesis, 27:2, 260-77
- Leonard, N.B. Clinton, R.W. dan Alexandra N.G. 1996. *Caffein Content In Coffee As Influenced By Grinding and Brewing Techniques*. Food Research International 29 : 785-789
- Lilik, Kustiyah. 1985. *Mempelajari Beberapa Karakteristik Kopi Bubuk Dari Berbagai Cacat Biji Kopi*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 22 Hal
- Martin, Peter. 2002. *Coffee*. <http://www.rochester.edu/uhs/healthtopics/nutrition/files/caffeine.pdf>. Diakses pada tanggal 2 mei 2017.
- Maramis, R.K., Citraningtyas, G dan Wehantouw, F. 2013. *Analisa Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv- Vis*. Program Studi Farmasi FMIPA, UNSRAT, Manado, Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi, UNSRAT Vol. 2 No. 04 November ISSN 2302-2493.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. 1989. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Bahan Pangan*. Pusat Antarr Universitas Pangan Dan Gizi, IPB : Bogor
- Mulato, Sri. 2002. *Mewujudkan Perkopian Nasional Yang Tangguh Melalui Diservikasi Usaha Berwawasan Lingkungan Dalam Pembangunan Industri Kopi Bubuk Salak Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Denpasar. Pusat penelitian dan kakao indonesia.
- Murdijati Gardjito Dan Dimas Rahadian A, M. 2011. *Kopi*. Kanisius : Yogyakarta
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka : Jakarta.
- Panggabean, J. Rohnah, A. Rindang, A. Dan Susanto, e. 2013. *Uji Beda Ukuran Mesh terhadap Mutu pada Alat Penggiling Multifuser*.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budi Daya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Kopi Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Randi. S. 2006. *Kebijakan Pengembangan Industri Pengolahan Kopi*. Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi Departemen Teknologi Pertanian*. Fakltas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Samsura, D. 2012. *Ngopi Ala Barista*. Penebar Plus : Jakarta

- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D Apriyanto, A. Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal 59-60.
- Siagian, priska. 2012. *Keajaiban Antioksidan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Simanjuntak, dan Ruth. E.V. 2011. *Artikel Ilmu Bahan Makanan dan Bahan Penyegar. Kopi*. Universitas Diponegoro. Fakultas Kedokteran.
- Sipahutar, A.H. 2014. *Karakteristik Kopi Arabika*. Universitas Sumatera Utara, 1-9.
- Situmorang, T.S. 2013. *Kopi Sigagar Utang Dari Sumatera Utara*. Balai Besar Perbenihan Dan Proteksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP). Medan
- Sobari, I.S dan Purwanto, E.H. 2012. *Pengaruh jenis tanaman penayang terhadap Pertumbuhan Dan Persentase Tanaman Berbuah Pada Kopi Arabika Varietas Kartika 1*. Balai Penelitian Tanaman Industri Dan Penyegar. Sukabumi
- Somporn, C., Kamtuo, A., Theerakulpisut, P., & Siriamornpun, S. (2012). *Effect of shading on yield, sugar content, phenolic acids and antioxidant property of coffee beans (Coffea arabica L. cv. Catimor) harvested from north-eastern Thailand*. *J. Sci. Food Agric.*, 92(9), 1956–1963.
- Sridevi, v., & Giridhar, P. (2013). *Influence Of Altitude Variation On Trigonelline Conten During Ontogeny Of Coffea Canephora Fruit*. *Journal Of Food Studies*, 29(1), 62-72.
- Wahyuni, E. Karim, A dan Anhar, A. 2013. *Analisis Citarasa Kopi Arabika Organik pada Beberapa Ketinggian Tempat Tumbuh dan Cara Pengolahannya di Dataran Tinggi Gayo*.
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoid: Their Function, Utilization And Analysis* *Journal Of Food Science and Technology*, 11, 152-160.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT, Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi & Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta. 105 hal.