

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, Anies dan Sri Marini. 2011. Kopi Sihitam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran. Cahaya Atma Pustaka : Yogyakarta. 117 hal
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Analytical Chemistry, Washington DC
- Avallone, Silvie, Jean M. Brillouet, Bernard Guyot, Eugenia Olguin dan Joseph P. Guraud, (2002), *Involvement of Pectolytic Microorganism in Coffee Fermentation*. <http://www.onlinelibrary.wiley.com>
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2014. Sumatera Barat Dalam Angka. Laporan Tahunan. Bappeda. Padang
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Teknologi Fermentasi Kopi. <http://sumsel.litbang.pertanian.go.id/>. Diakses pada tanggal 13 Mei 2015
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3542-2004. Syarat Mutu Bubuk Kopi. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Syarat Mutu Biji Kopi. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Budiman, H. 2013. Prospek Tinggi Bertanam Kopi. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Buffo RA dan Cardelli-Freire C. 2004. *Coffee flavour: An overview. Flavour and Fragrance Journal*. 19: 99–104.
- Ciptadi, W., dan Nasution, M.Z. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Insitut Pertanian Bogor.
- Clarke, R. J. And Macrae. R. 1985. *Coffea Botany, Biochemistry And Production Of Beans And Beverage*. The AVI Publishing Company Inc., Westport Connecticut
- [Ditjenbun] Direktorat Jenderal Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2013-2015. Ditjenbun. Jakarta.
- Erna, C. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi. [Tesis]. Depok. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Departemen Farmasi. Universitas Indonesia.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 199 hal

- Fauzi, Mukhammad, Setiadji, dan Megawati. 2012. Produksi Ragi Kopi Kultur Tunggal : *Leuconostoc mesenteroides* dan *L. paramesenteroides* dari Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Kopi Luwak. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jawa Tmur.
- Febriyani, F. 2013. Kajian Konsentrasi Koji *Lactobacillus plantarum* dan Suhu pada Proses Fermentasi Kering Terhadap Karakteristik Kopi Varietas Robusta. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Gafar, P. A. 2014. Karakterisasi Kopi Bubuk dari Berbagai Kategori Mutu Bahan. Baku Kopi Robusta (Coffe robusta). [Jurnal]. Hasil Penelitian Industri. Volume 27, No. 1
- Holt, J.G., N.R. Krieg, P. Sneath, J.T. Staley & S.T. Williams. 2000. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 9<sup>th</sup> edition. Philadelphia: Williams & Wilkins.
- Ifmalinda, dkk. 2014. Kajian Karaterustik Sifat Fisiko Kimia Kopi Arabika pada Berbagai Tingkat Kematangan. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2014. <https://repository.unri.ac.id>
- Iskandar, Panji. 2013. Pengaruh Fermentasi Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta Dan Arabika. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 57 hal
- Lumbantobing, Maria. 2009. Pengendalian Fermentasi Dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi. [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Murni, R.Suparjo, dkk. 2008. Buku Ajar Teknologi Pemanfaatan Limbah Untuk Pakan. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Hal. 29-30
- Najiyati, S., dan Danarti. 2004. Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta
- Pastianiasih, L. 2012. Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal buleleng, Bali (Campuran robusta dan Arabika). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Agro Media Pustaka. Jakarta. 226 hal.
- [PPBBI] Pusat Penelitian Bioteknologi dan Bioindustri Indonesia. 2016. PPBBI Sukses Ciptkan Kopi Ciragi Bermutu.

[https://www.tribb.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=91:ppbbi-sukses-ciptakan-kopi-ciragibermutu&catid=2:berita&Itemid=12](https://www.tribb.org/index.php?option=com_content&view=article&id=91:ppbbi-sukses-ciptakan-kopi-ciragibermutu&catid=2:berita&Itemid=12).  
Diakses pada tanggal 11 Mei 2016 06:34

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 2006, Panduan Lengkap Budidaya Kopi, 13, Jakarta, Agromedia Pustaka.

[PUSLITBANGBUN] Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2014. Varietas Kopi Arabika. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/>.  
Diakses pada tanggal 25 Maret 2014

Rahardjo, Pudji. 2012. Kopi. Penebar Swadaya. Jakarta

Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. ©2003 Digitized by USU Digital Library

Sipahutar, A.H. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisika Tanah yang Mempengaruhi Sebaran Akar Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Pada Ketinggian Tempat yang Berbeda di Inceptisol Kecamatan Lintong Nihuta. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan

Siregar, Tumpal, H.S., Slamet Riyadi dan Laeni Nuraeni. 2007. Pembudidayaan, Pengolahan, dan Pemasaran

Siswoputranto, P. S. 1992. Perkembangan Teh, Kopi, dan Coklat Internasional. Gramedia : Jakarta. 20 hal

Situmorang, T.S. 2013. Kopi Sigarar Utang dari Sumatera Utara. Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP). Medan.

Sivets, M dan Foote. 1963. *Coffea Process Technology*. The AVI Publishing Company, Inc. USA

Sobari, I.S dan Purwanto, E.H. 2012. Pengaruh Jenis Tanaman Penaung Terhadap Pertumbuhan dan Persentase Tanaman Berbuah Pada Kopi Arabika Varietas Kartika 1. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi.

Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka. Utama, Jakarta

Yusianto dan Mulato Sri. 2005. Pengolahan Dan Komposisi Kimia Biji Kopi: Pengaruhnya Terhadap Citarasa Seduhan dalam Uji Citarasa Kopi. Jember : PUSLIT KOKA

Yusianto dan Sukrisno W. 2013. Mutu dan Citarasa Kopi Arabika Hasil Beberapa Perlakuan Fermentasi: Suhu, Jenis Wadah, dan Penambahan Agen Fermentasi. Pelita Perkebunan 29(3) 220-239