

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016<sup>a</sup>. Alat Pengukur Kadar Air. <http://www.alatpengukurkadarair.com/wile-coffe-cocoa/> diakses 12 Agustus 2016.
- Anonim. 2016<sup>b</sup>. Klasifikasi Tanaman Kopi Arabika. <http://www.klasifikasitanaman.com/2013/05/klasifikasi-tanaman-kopi-arabika.html/> diakses 1 September 2016.
- Anonim. 2017. Varietas Kopi Arabika. <http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/> diakses 1 Maret 2017.
- Anggara, Anies dan Sri, Marini. 2011. Kopi Si Hitam Menguntungkan Budidaya dan Pemasaran. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta. Halaman 35-118.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D.C. PP : 317-325
- Ayudya, L. N. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) bagi Penderita Diabetes. [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian. Hal : 1-5
- Balya, M. Barlaman,. Suwasono, Sony,. Djumarti. 2013. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Biji Kopi Arabika Hasil Pengolahan Semi Basah dengan Variasi Jenis Wadah dan Lama Fermentasi (Studi Kasus di Desa Pedati dan Sukosawah Kabupaten Bondowoso). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember. Jember. Halaman 1.
- Betrand, B., Vaast, P., Etienne, H., Davricux, F., dan Charmentant, P. 2006. *Comparison of Bean Biochemical Composition and Beverage Quality of Arabica Hybrids Involving Sudance-Ethiopian Origins with Traditional Varieties at various Elevation in Central America. Tree physiology*, 26, 1239-1248.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2983-1992. Tentang syarat Umum Kopi Sangrai. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3188-1995. Tentang kopi Lolos Ayakan, Nilai Cacat, dan Kotoran. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-33542-2004. Tentang syarat Mutu Bubuk Kopi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-2008. Tentang mutu Biji Kopi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Budiman, Haryanto. 2013. Prospek Tinggi Bertanam Kopi. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Halaman 164-165.

- Clarke, R. J. And Macrae, R. 1985. *Coffee Technology (volume 2)*. Elsevier Applied Science. London and New York. Hal 73-107.
- Erna, C. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fitokimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi. [Tesis]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Departemen Farmasi. Universitas Indonesia. Depok. Hal : 59-63.
- Fatma, Zuraida. 2011. Analisis Fungsi Produksi dan Efisiensi Usaha Tani Kopi Rakyat di Aceh Tengah. [Tesis]. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 62-65.
- Fitriatunnisa, F. 2015. Inovasi Proses Produksi Kopi Bubuk. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 16-26.
- Gafar, P. A. 2014. Karakterisasi Kopi Bubuk dari Berbagai Kategori Mutu Bahan Baku Kopi Robusta (*Coffea robusta*). Jurnal Publikasi. Nilai Riset dan Standarisasi Industri Palembang. 27(1): 1-5.
- Gardner, F. P. Pearce, R. B. and Michell, R. L. 1996. *Physiology of crop plant*. Terjemahan Herawati, Susilo, dan Subiyanto. UI Press. Jakarta. p. 61-68; 343.
- Gemilang, J. 2013. Rahasia Meracik Kopi Ternikmat dari Berbagai Penjuru Dunia. Araska. Yogyakarta. Halaman 63.
- Hayati, Rita,. Marliah, Ainun,. Rosita, Farnia,. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Darussalam Banda Aceh. Halaman 1.
- Karomoy, L. 2009. Hubungan Antara Iklim dengan Pertumbuhan Kedelai (*Glicine max L. Merrill*). *Soil Environment*. 7(1): 65-68.
- Larasati , Ayu Dyah Theodora. 2014. Pengaruh Suhu dan Durasi Penyangraian Biji Kopi Arabika Luwak dan Nuwak terhadap Sifat Fisiokimia dan Sensori Kopi Bubuk [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. Halaman 6.
- Najiyati, Sri dan Danarti. 2004. Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 40-56.
- Oktadina, D. F, B. D. Argo, M. B. Hermanto. Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (*Coffea Sp*) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. Jurnal Publikasi. Universitas Brawijaya. Malang. 1(3): 265-273.
- Panggabean, Edy. 2011. Buku Pintar Kopi. Agro Media Pustaka. Jakarta. Halaman 31-113.

- Pastianiasih, L. 2012. Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng Bali (Campuran Kopi Robusta dan Arabika). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 28-43.
- Pojokshare. 2015. Perbedaan Kopi Robusta dan Kopi Arabika. <http://pojokshare.com/2015/06/perbedaan-kopi-robusta-dan-kopi-arabika.html/> diakses 1 September 2016.
- Rahardjo, Pudji. 2012. Kopi. Penebar Swadaya. Jakarta. Halaman 4-186.
- Rita, H., Marliah, A., Rosita, F. 2011. Kajian Tiga Varietas dan Dua Metode Fermentasi Terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Gayo, Bener Meriah. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara. Hal : 66-75.
- Rokhyani, I. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Teh Celup Batang dan Bunga Kecombrang Pada Variasi Suhu Pengeringan. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. Hal : 46-48.
- Sambo, Nofa Yasni. 2017. Analisis Sifat Kimia dan Citarasa Bubuk Kopi Dari Berbagai Varietas Kopi Arabika (*Coffea arabica*, L) di Dataran Tinggi Kabupaten Solok. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal : 25-39.
- [SCAA] *Specialty Coffee Association of America*. 2015. *SCAA Protocol. America: Specialty Coffee Association of America*. PP : 1-5.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk bahan makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. Halaman 78.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 2003. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sukendro, S. 2013. Keajaiban dalam Secangkir Kopi. Media Pressindo. Yogyakarta. Hal : 64-68.
- Sumirat, U. 2008. Dampak Kemarau Panjang terhadap Perubahan Sifat Biji Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Pelita Perkebunan*, 24(2), 80-94.
- Towaha, J. A. Aunilla, E. H. Puewanto dan H. Supriadi. 2014. Pengaruh Elevasi dan Pengolahan terhadap Kandungan Kimia dan Citarasa Kopi Robusta Lampung. *Jurnal Publikasi*. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegaran. Sukabumi. 1(1) : 57-62.
- Trilaksana. 2003. Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 41-46.
- Widyotomo, Sukrisno, Misnawi, Suharyanto dan Mulato, Sri. 2005. Teknologi Proses Pengolahan Primer dan Sekunder Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Halaman 31-35.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta. Hal : 57-62.

Wordpress. Voyageofillusion. 2012. Varietas Tanaman Kopi. <http://voyageofillusion.wordpress.com/2012/07/06/varietas-tanaman-kopi/> diakses 3 September 2016.

Yenrina, Rina., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas. Padang. Halaman 2-9.