

## DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1989. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yayasan Kanisius, Yogyakarta. Hal 136
- Akacaraka. 2014. *Kulit Biji Kopi sebagai Antioksidan*. <http://www.akacn.ac.id/kulit-biji-kopi-sebagai-antioksidan/>. Diakses pada 07 Februari 2018.
- Almanda, P. D. 2009. *Pengaruh Perubahan Proses Dekafeinasi Kopi dalam Reaktor Kolom Tunggal Mutu Kopi Tesis*. Institut Pertanian Bogor..
- Anonim B. 2008. *Data Pengolahan Kopi*. <http://www.digilib.brawijaya.ac.id>. Diakses 11 Maret 2008.
- Anonim. 2007. *Pedoman Teknis Budidaya Tanaman Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) *indonesia Coffee and Cacao Research institute* Jember.
- AOAC. 1995. *Official method of analysis 16<sup>th</sup> Edition. Chapter 12, Microchemical Method*. Githersberg. Asosiation of official Analytical Chesmistry International.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3542-2004. Syarat Mutu Bubuk Kopi. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Braha L.A, Makna. 2009. *Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus Wistar*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Braham, J. E. and R. Bressani. 1979. *Coffee Oulp : Composition, Technology, and Utilization*. Institute of Nutrition of Central America and Panama. Ottawa Canada. Hal: 95.
- Bramantya, 2016. *Pengolahan Kopi dengan Metode Basah dan Kering*. <http://kopital.id/2016/12/21/metode-pengolahan-kopi/>. Diakses pada 25 April 2017.
- Budiman, H. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal: 5-7.
- Cahyono, B. 2011. *Sukses Perkebunan Kopi*. Pustaka Mina. Jakarta. Hal: 22.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Insitut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 375
- Clarke, R. J. and Macrae, R. 1985. *Coffee Technology (volume 2)*. Elsvier Applied Science. London and New York.

- Coffea, JPW. 2015. *Kopi Arabica Gayo Honey Process*. <https://www.specialtycoffee.co.id/kopi-arabika-gayo-honey-process/>. Diakses pada 25 april 2017.
- Collin. W. M dan Walter, J. R. 1982. *Potential for increasing Nutritional Value Of Sweet Potato*. In *Sweet Potato Proc. Of The First int. Symp.* R. L. Villareal and T. D Griggs (eds) p. 335-363. AVRDC. Shanhua. Taiwan.
- [Ditjenbun]. Direktorat Jendral Perkebunan. 2014. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi 2013-2015*. Ditjenbun. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2001. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara. Jakarta.
- Dewa, Restu. 2015. *Apa Itu Q grader?*. <http://kopidewa.com/cerita-kopi/q-grader/>. Diakses pada 24 Agustus 2017.
- Farah, A. 2012. *Coffe Constituens in Coffee: Emerging Health Effects and Disease Revention*. *Firts Sdition*. United Kingdom: Blackwell Publishing Lid.
- Febrianti. 2013. *Kopi Minang Solok, Dengan Aroma Rempah*. Tempo. <http://m.tempo.co/read/news/2013/09/30/201517637/kopi-minang-solok-kopi-denganaroma-rempah>. Diakses pada 17 Juli 2016.
- Fitri, N.S. 2008. *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*. Penerbit Araska. Yogyakarta. Hal: 29-34.
- Gordi, 2017. *Serba-Serbi Honey Process*. <https://www.gordi.id/serba-serbi-honey-process/>. Diakses pada 2 Mei 2017.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia*. Edisi ke dua. ITB. Bandung.
- Hayati, R. Marilah, A dan Rosita, F. 2012. *Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika*. *Jurnal Floratek*. 7:66-75.
- Hecimovic, L., Ana B. D., Dunja H., dan Dranzenka, K. 2011. *Comparative Study of Polyphenols and Caffeine in Different Coffe Varietas Affected by the Degree of Roasting*. Elsevier. Faculty of Food Technology and Biotechnology. University of Zegreb. Croatia.
- Jimenez, W. 2017. *Yellow, Red, & Black Honey Processed Coffees*. <https://www.perfectdailygrind.com/2017/02/yellow-red-black-honey-processed-coffees-whats-difference/>. Diakses pada 23 Agustus 2017.

- Kilbride, D. 2017. *Yellow, Red, & Black Honey Processed Coffees: What's The Difference?*. <https://www.perfectdailygrind.com/2017/02/yellow-red-black-honey-processed-coffees-whats-difference/>. Diakses pada 23 Agustus 2017.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta. Hal 264.
- Lynch, R. 2015. *Everything You Need to Know About Honey Processing*. <https://www.perfectdailygrind.com/2015/09/everything-you-need-to-know-about-honey-processing/>. Diakses pada 23 Agustus 2017.
- Maramis, R.K., C. Gayatri, dan W. Frendly. 2013. *Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis*, *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2 (4) : 122-128.
- Martin. MJ, Pablos F, Gonzales AG. 1999. *Characterization of Arabica and Robusta Roasted Coffe Varietas and Mixture Resolution According to Their Metal Content*. *Food Chemistry* 66:365-370.
- Masadakaty, Y. 2015. *Mengenal Macam-macam Proses Pengolahan Kopi*. <https://majalah.ottencoffee.co.id/mengenal-macam-macam-proses-kopi/>. Diakses pada 27 April 2017.
- Mulato, Sri. 2002. *Mewujudkan perkopian Nasional yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Denpasar.
- Mursu, J., S. Vautilainen, T. Nurmi, G. Alfthan, J. K. Virtanen, T.H. Rissanen, P. Happonen, K. Nyyssonen, J. Kaikkonen, R. Salonen and J.K. Salonen. 2005. *The Effects of Coffee Consumption on Lipid Peroxidation And Plasma Total Homocysteine Concentrations A Clinical Trial*. *Free Radical Biology & Medicine* 38 (2005). Hal 527-534
- Nugroho J. W.K. Lumbunbatu, J. Dan Rahayoe, S. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta*. Pada Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA. Yogyakarta, 8-9 Agustus 2009.
- Nurhakim dan Rahayu, Sri. 2014. *Perkebunan Kopi Skala Kecil Cepat Panen*. Infra Pustaka. Jakarta. Hal 17-20.
- Olthof, M. R., Hollman, P.C.H. & Katan, M.B. 2001. *Chlorogenic Acid are Absorbed in Humans*. *Journal of Nutrition*. 131 : 38-41.
- Pangabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka. Jakarta.

- Pastianiasih L. 2012. *Pengolahan Kopi Instan Berbahan Baku Kopi Lokal Buleleng* [Skripsi]. Bogor. Fkultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Pengabean, J., Rohana, A., Rindang, A., dan Susanto, E. 2013. *Uji Beda Ukuran Mesh Terhadap Mutu Pada Alat Penggiling Multifuser*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Prastowo, B. Karmawati, E. Rubijo. Siswanto. Indrawanto, C. Munarso, S. J. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 7-10.
- Rejo, A., Rahayu, S., Pengabean, T. 2011. *Karakteristik Mutu Biji Kopi Pada Proses Dekafeinasi*. Indralaya : Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Rita, H., Marliah, A., Rosita, F. 2011. *Kajian Tiga Varietas dan Dua Metode Fermentasi Terhadap Kualitas Biji Kopi Arabica (Coffea Arabica L.) Gayo, Bener Meriah*. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara.
- Sambo, Nova Yasni. 2016. *Analisis Sifat Kimia dan Citarasa Bubuk Kopi dari Berbagai Varietas Kopi Arabika (Coffea arabica) di Dataran Tinggi Kabupaten Solok*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Simsch, S. 2014. *What On Earth Is Honey Process*. <http://seattlecoffeeworks.com/roastery/earth-honey-process/>. Diakses pada 2 Mei 2017.
- Siswoputranto, P. S., 1987. *Perkembangan Teh, Kopi dan Coklat untuk Ekspor Internasional*. Gramedia, Jakarta.
- Situmorang, T, S. 2013. *Kopi Sigarar Utang dari Sumatera Utara*. Balai Besar Perbenihan Dan Proteksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP). Medan.
- Sudarmadji. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberti. Yogyakarta.
- Sukendro. S. 2013. *Keajaiban dalam Secangkir Kopi*. Media Pressindo. Yogyakarta.
- Taib, G. G. Said, dan S. Wiratmadja. 1998. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budi Daya Tanaman Kopi*. Cv. Nuansa Aulia. Bandung. Hal 6-7.



Ukieyanna, E., Suryani., Roswiem, A.P. 2012. *Aktivitas Antioksidan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Tumbuhan Suruhan*. Skripsi. Bogor. Departemen Biokimia Institut Pertanian Bogor.

Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis*. *Journal of Food Science and Technology*. 11:152-160.

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

Winarno, F. G. 1999. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 111.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Yose. 2016. *Sumbar Jadi Pengekspor Kopi Arabika*. <http://hariansinggalang.co.id/2017-sumbar-jadi-pengekspor-kopi-arabika/>. Diakses pada 25 Agustus 2016.

Yusmarini. 2011. *Mini Review Senyawa Polifenol Pada Kopi, Pengaruh Pengolahan Metabolisme Dan Hubungannya dengan Kesehatan*. Sagu. Vol. 10. N.2:22-30.

