

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. *Kopi Bubuk*. SNI 01-3542.
- Bicchi, C, Binello, A.E., Pellegrino, G.M, and Vanni.A.C.1997. *Characterization of Roasted Coffee and Coffee Beverages by Solid Phase Microextraction-Gas Chromatography and Principal Component Analysis*. J. Agric. Food. Chem (45):4680-4686
- Clarke, R.J. dan R. Macrae. 1985. *Coffee Volume I : Chemistry*. Elsevier Applied Science. London and New York.
- Dianita, Rina. 2018. *Yang Mana Karakter Kopimu*. <https://sarasvati.co.id/crossoverproject/04/yang-mana-karakter-kopimu/>. Diakses tanggal 2 Januari 2019 pukul 08.35.
- Dewa, Kopi. 2016. *Perbedaan Kopi Arabika dan Robusta*. <http://kopidewa.com/cerita-kopi/arabika-robusta/>. Diakses tanggal 5 Juli 2018 pukul 15.00.
- Usati, Mahdi. 2015. *Cupping Kopi*. <http://www.kenarycoffee.com/uji-cita-rasa-kopi-cupping-test-1-pengertian-uji-cita-rasa-uji-organoleptik-adalah-salah-satu-system-penilaian-mutu-terhadap-komoditi-komoditi-yang-menggunakan-alat-indra-manusia-sebagai-alat-uku/>. Diakses tanggal 9 Juli 2018 Pukul 09.25.
- Jajanbeken. 2016. *Kopi Celup Coffesso Pertama di Indonesia Ramaikan Interfood 2016*. <http://www.jajanbeken.com/>. Diakses tanggal 17 Mei 2018 Pukul 00:12.
- Kays, S. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. AVI Book. New York.
- Kustiyah, L.1985. *Mempelajari Beberapa Karakteristik Kopi Bubuk dari Berbagai Jenis Cacat Biji Kopi*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. FATETA-IPB, Bogor.
- Kusumanto, R. D., Alan Novi Tomponu., dan Wahyu Setyo Pambudi. 2011. *Klasifikasi Warna Menggunakan Pengolahan Model Warna HVS*. Jurnal Ilmiah Elektro, Vol. 2, No. 2, September 2011: 83-87. Batam: Universitas International Batam
- Lestari, Puji. 2016. *Teknologi Pengolahan Kopi*. <http://www.bppjambi.info/dwnpublikasi.asp?id=164>. Diakses tanggal 8 November 2018 pukul 14.59
- Masdakaty, Yulin. 2015. *Mengenal Macam-Macam Proses Pengolahan Kopi*. <https://majalah.ottencoffee.co.id/mengenal-macam-macam-proses-kopi/>. Diakses tanggal 20 Desember 2018 13.02
- Masdakaty, Yulin. 2015. *Tentang Menggiling Kopi*. <https://majalah.ottencoffee.co.id/tentang-menggiling-kopi/>. Diakses tanggal 17 Mei 2018 Pukul 09.00

- Media, Grafis. 2017. Penjelasan Warna Primer, Sekunder, Tersier dan Contohnya. <https://www.grafis-media.website/2017/01/pengertian-warna-primer-sekunder.html>. Diakses Tanggal 28 November 2018 Pukul 18.03
- Musika, Yoga. 2017. *Kenali Karakter Rasa Asam Pada Secangkir Kopi Kamu*. <https://majalah.ottencoffee.co.id/kenali-karakter-rasa-asam-pada-secangkir-kopi-kamu/>. Diakses tanggal 11 November 2018 pukul 10.27.
- Nopitasari, Irma. 2010. *Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nugroho, Joko. Lumbanbatu, Julianty. Rahayoe, Sri. 2009. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta* Mataram: 8 – 9 Agustus 2009. Seminar Nasional dan Gelar Teknologi PERTETA.
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT Agro Media Pustaka hlm 124-132. Jakarta Selatan.
- Panggabean, Johannes. 2013. *Uji Beda Ukuran Mesh Terhadap Mutu Pada Alat Penggiling Multifuser*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol I No. 27. Medan.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubiyo, Siswanto, Indrawanto, C., & Munarso, S.J. (2010). *Budidaya dan Pascapanen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Purnama, Siti. 2016. *Karakteristik Kopi Arabika Berdasarkan Daerah Asal dan Tingkat Roasting*. <http://disbun.jabarprov.go.id>. Diakses tanggal 16 Mei 2018 pukul 18.10.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Outlook Komoditi Kopi*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 2008. *Budidaya Kakao*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Romano, R., Santini, A., Grotteglie, L. L., Manzo, N., Visconti, A., and Ritieni, A. 2014. *Identification Markers Based on Fatty Acid Composition to Differentiate between Roasted Arabica and Canephora (Robusta) Coffee Varieties in Mixtures*. J.Of Food Composition and Anlysis 35, 1-9
- Rohmah, M. 2009. *Kajian Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik Kopi Robusta (Coffea canephora), Kayu Manis (Cinnamo munburmanii) dan Campurannya*. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(2):75-83.
- Samdjo, 2016. *Sebelum Cupping Belajar Ini Dulu*. <http://www.samdjo.com/2016/05/sebelum-cupping-belajar-ini-dulu.html>. Diakses tanggal 20 Desember 2018 pukul 13:54

- Sulisowati, & Sumartono, B. (2002). Metode uji cita rasa kopi (p. 21). Materi Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Soraya, Cut. 2013. *Pengaruh Kopi Robusta Dan Kopi Arabika Terhadap Perubahan Ph Saliva (In Vitro)* Cakradonya Dent J 2013; 5(1):475-541. Aceh.
- Specialty Coffee Association of America. 2014. http://www.scaa.org/PDF/SCAA_Certification_Req_Home_Brewer.pdf
- Spillane, James J. 1990. *Komoditi Kopi dan Peranannya Dalam Perekonomian Indonesia*. KANISIUSYogyakarta.
- Suwarmini, Nyoman Ni. 2017. *Pengaruh Blending Kopi Robusta Dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi*. Jurnal Rekamaya dan manajemen Agroindustri. Vol 5. No 3. Bali
- Syarief, R. dan H. Halid.1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Tamara, 1017. *Kopi Arabika dan Robusta, Apa Bedanya?*. <https://tanameracoffee.com/ID/kopi-arabika-dan-kopi-robusta-apa-bedanya/>. Diakses tanggal 2 Januari 2019 pukul 08:50
- Theron, M.M., & Lues, J.F.R. (2010). *Organic acids and food preservation* (p. 340). CRC Press, Taylor and Francis Group. New York
- Torio OAM, Saez J, Merca EF. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill.) Endospermat Different Stage of Nut Maturity.Philippine Journal Science*. 135(1): 19-30.
- Tobing. 2009. *Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Kopi Instan secara Mikroenkapsulasi*. Departemen Teknologi Pertanian. Universitas SumateraUtara.
- USP XXXII. 2009. *USP 32: United States Pharmacopeia*. Rocville: United States Pharmacopeial Convention. 1209-1210.
- Wally, Junaida. 2012. *Distribusi Ukuran Butiran (Grain Size Analysis)* <https://junaidawally.blogspot.com/2013/06/distribusi-ukuran-butiran-grain-size.html>.Diakses Tanggal 1 Desember 2018 Pukul 10:43
- Varnam, H.A. and Sutherland, J. P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London
- Yulia, Meinilwita. 2017. *Studi Penggunaan UV-VIS Spectroscopy dan Kemometrika Untuk Mengidentifikasi Pemalsuan Kopi Arabika dan Robusta Secara Cepat*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol.6. Lampung.