

DAFTAR PUSTAKA

- Almanda, P. D. 2009. Pengaruh Perubahan Proses Dekafeinasi Kopi Dalam Reaktor Kolom Tunggal Terhadap Mutu Kopi. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Amri, Nasfar. 2006. Pengaruh Lama Fermentasi Alami (Natural Fermentation) terhadap Rendemen dan Mutu Kopi Jenis Arabika. [Skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang. 54 hal
- Anonim. 2018. *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 16th Edition. Chapter 12, Microchemical Method*. Githersberg. Asosiasi of official Analytical Chemistry International.
- Avallone, S., Brillouet, J.M., Guyot, B., Olguin, E., dan Guiraud, J.P. (2002). Involvement of pectolytic micro-organisms in coffee fermentation. *International Journal of Food Science and Technology*, 37, 191–198.
- Braha L.A, Makna. 2009. *Pengaruh Pemberian Kopi Dosis Bertingkat Per Oral 30 Hari Terhadap Gambaran Histologi Hepar Tikus Wistar*. Universitas Diponegoro. Semarang. 23 hal
- Budiman, H. 2013. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- Cahyono, B. 2011. *Sukses Perkebunan Kopi*. Pustaka Mina. Jakarta. Hal: 22.
- Ciptadi, W. dan MZ Nasution.. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 375
- Ciptaningsih, E. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fito kimia pada Kopi Luwak Arabika dan Pengaruhnya terhadap Tekanan Darah Tikus Normal dan Tikus Hipertensi. [Tesis]. Universitas Indonesia.
- Dewa, R. 2015. Apa Itu Q grader?. <http://kopidewa.com/cerita-kopi/q-grader/>. Diakses pada 24 April 2018.
- Farida A, Ristanti E, dan Kumoro AC. 2013. Penurunan Kadar kafein dan asam Total padabiji kopi robusta menggunakan teknologi fermentasi anaerob fakultatif dengan mikroba Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol.2 No.3 :70-75
- Food Agricultural Organization. 2004. *Fermentation of coffee control of operation* (p.10). Food and Agricultural Organization; Roma, Italia

- Figueiredo, L.P.; F.M. Borem; F.C. Ribeiro; G.S. Giomo; P.A. Rios & M.F. Tosta (2012). *Quality Coffee (Coffea Arabica L.) Subjected to two processing types*. Proceedings 24th International Conference on Coffee Science (ASIC) 2012. Costa Rica. p. 502—506
- Hiwot, H. 2011. Growth and Physiological response of Two Coffea Arabica L. Population Under High and Low Irradiance. [Tesis]. Addis Ababa University.
- Ifmalinda, dkk. 2014. Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Kopi Arabika pada Berbagai Tingkat Kematangan. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI 2014. <https://repository.unri.ac.id>
- Iskandar, P. 2013. Pengaruh Fermentasi Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta dan Arabika. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 57 Hal
- Keputusan Menteri Pertanian. 2005. Pelepasan Varietas Kopi Sigarar Utang Sebagai Varietas Unggul. Nomor: 205/Kpts/SR.120/4/2005. Jakarta.
- 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.
- Marion, L. 1979. *Fundamentals of Food Microbiology*. Fields Professor University of Columbia. Missouri Avi Publishing Company Inc. Missouri. 483 p
- Mazzafera, P. dan R. Padilha-Purcino 2004. *Post harvest processing methods and alterations in coffee fruit*. ASIC Proceedings of 20th Colloque Coffee. Bangalore, India.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T., Sugiyono R, dan Fitriyono, A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV, Bogor. 332 hal
- Mulato, S. 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*. Pusat penelitian dan kakao indonesia. Denpasar.
- Najiyanti, S. dan Danarti. 2007. Kopi : *Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta. 167 hal
- Olthof, M. R., Hollman, P.C.H. dan Katan, M.B. 2001. Chlorogenic Acid are Absorbed in Humans. *Journal of Nutrition*. 131 : 38-41.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 226 hal

- Panggabean, J. Rohnah, A. Rindang, A. dan Susanto, e. 2013. *Uji Beda Ukuran Mesh terhadap Mutu pada Alat Penggiling Multifuser*.
- Prastowo, B. Karmawati, E. Rubijo. Indrawanto, S. dan Munarso, S. J. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 7-10.
- Randi. S. 2006. *Kebijakan Pengembangan Industri Pengolahan Kopi*. Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Ridwansyah, 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. 19 hal
- Rita, H., Marliah, A. dan 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.
- Rubiyo, J.R dan Suharyanto. 2005. *Kajian Rehabilitasi Tanaman Kopi Robusta menjadi Kopi Arabika dengan Teknik Sambung di Kabupaten Bangli*. Balai Kajian Teknologi Pertanian Bali
- Sulistiyowati dan Sumartona. 2002. *Metode Uji Citarasa Kopi. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi 19-21 Februari 2002*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 19 hal.
- Siregar, T.H.S; Riyadi, S. dan Nuraeni, L. 2007. *Pembudidayaan pengolahan, dan Pemasaran Cokelat*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sitomorang, T, S. 2013. *Kopi Sigarar Utang dari Sumatera Utara*. Balai Besar Perbenihan Dan Proteksi Tanaman Perkebunan (BBPPTP). Medan.
- Smith, A.W. (1985). *Agricultural Practices*. p. 18—23. In: R.J. Clarke & R. Macrae (Eds.). *Coffee Chemistry*. Amsterdam, Elsevier, Applied Science.
- Yose. 2016. *Sumbar Jadi Pengekspor Kopi Arabika*. <http://harian.singgalang.co.id/2017-sumbar-jadi-pengekspor-kopi-arabika/>. Diakses pada 25 April 2018.
- Yusdiali, W. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (Coffearobusta)*. Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Yusianto. 1999. *Pengolahan dan Komposisi Kimia Biji Kopi dan Pengaruhnya Terhadap Cita Rasa Seduhan dalam Uji Cita Rasa Kopi*. Jember.