

DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, A., & Marini, S. (2011). *Kopi : Si Hitam Menguntungkan Budi Daya dan Pemasaran*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Ardiansyah, D., Tjota, H., & Kiyat, W. E. (2018). Review : Peran Enzim dalam Meningkatkan Kualitas Kopi. *Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan dan Agroteknologi*, 1-6.
- Aryadi, M. I., Arfi, F., & Harahap, M. R. (2020). LITERATURE REVIEW : PERBANDINGAN KADAR KAFEIN DALAM KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*), KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) DAN KOPI LIBERIKA (*Coffea liberica*) DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis. *Amina*, 64-70.
- Asfaw, A., & Tefera, B. (2020). Total Polyphenol Content of Green, Roasted and Cooked Harar and Yirgacheffee. *J. Appl. Sci. Environ. Manage.*, 187-192.
- Awwad, S., Issa, R., Alnsour, L., Albals, D., & Al-momani, I. (2021). Quantification of Caffeine and Chlorogenic Acid in Green and Roasted Coffee Samples Using HPLC-DAD and Evaluation of the Effect of Degree of Roasting on Their Levels. *Molecules*, 1-9.
- Azhari, P. (2021). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Fungsional dari Sari Pulp Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*)*. Padang: Skripsi Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Aziz, T., Cindo K N, R., & Fresca, A. (2009). Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Volume Pelarut, dan waktu Ekstraksi Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi. *Jurnal Teknik Kimia*, 1-6.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Kopi Indonesia 2022*. Indonesia: BPS.
- Castanheira, D. T. (2020). *Coffee - Production and Research*. Brazil: IntechOpen.
- Clarke, R., & Vitzhum, O. G. (2001). *Coffee : Recent Development*. Berlin: Blackwell Science.
- Clifford, M. N. (2000). Review Chlorogenic acids and other cinnamates –nature, occurrence, dietary burden, absorption and metabolism. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1033-1043.
- Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., & Ulfah, M. (2021). Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Menggunakan Metode Honey Process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 317-326.

- dePaula, J., & Farah, A. (2019). Caffeine Consumption through Coffee: Content in the Beverage, Metabolism, Health Benefits and Risks. *MDPI*, 1-51.
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses Produksi dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Asal Kabupaten Dogiyai . *Agriovet*, vol 1(1) 1-18.
- Espresso dan Coffee Guide. (2022). *Medium-Dark Roast*. Dipetik Februari 15, 2023, dari espressocoffeeguide.com: <https://espressocoffeeguide.com/all-about-coffee-2/roasting-coffee/medium-dark-roast/>
- Evans, J., Richard, J., & Battisti, A. (2023). Caffeine. *NCBI*, 1-22.
- Farah, A., & Donangelo, C. M. (2006). Phenolic Compound In Coffee. *Brazilian Journal of Plantphysiology* , 23-36.
- Farhaty, N., & Muchtaridi. (2015). Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi: review. *Farmaka*, 14(1) 214-227.
- Gayo Cupper Team. (2017, 03 06). *Standart Umum Pengujian Mutu Pada Biji Kopi*. Diambil kembali dari tpsaproject.com: <http://www.tpsaproject.com/wp-content/uploads/2017-03-06-Presentation-9-1123.03a.pdf>
- Ginz, M., Balzer, H., Bradbury, A., & Maier, H. (2000). Formation of aliphatic acids by carbohydrate degradation during roasting of coffee. *Eur Food Res Technol*, 404-410.
- Guzman, E. (2018). *El Mirador Tabi Natural Hydro Honey*. Dipetik 03 22, 2023, dari allycoffee.com: <https://www.allycoffee.com/coffees/el-mirador-tabi-natural-hydro-honey/#:~:text=Natural%20Hydro%20Honey%20process%20begins,days%2C%20similar%20to%20Natural%20processing.>
- Kocadagli, T., & Gokmen, V. (2019). Caramelization in Foods: A Food Quality and Safety Perspective. 12 hal.
- Mahdi, M. I. (2022, April 14). *8 Negara Produsen Kopi Terbesar di Dunia, Indonesia Termasuk*. Dipetik Februari 14, 2023, dari DataIndonesia.id: <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/8-negara-produsen-kopi-terbesar-di-dunia-indonesia-termasuk>
- Mangiwa, S., Futwembun, A., & Awak, P. M. (2019). Kadar Asam Klorogenat (CGA) Dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Asal Wamena , Papua. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia Hydrogen*, 313-317.
- Mardiana, R., Shidiq, S. S., Widiastuti, E., & Hariyadi, T. (2021). Pengaruh Suhu Roasting Terhadap Perubahan Kadar Lemak, Kadar Asam Total, dan Morfologi Mikrostruktural Kopi Robusta. *Industrial Research Workshop and National Seminar* (hal. 151-156). Bandung: Polban.

- Mardjan, S. S., purwanto, E. H., & Pratama, G. Y. (2022). Pengaruh Suhu Awal Dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 108-122.
- Mehaya, F. M., & Mohammad, A. A. (2020). Thermostability of bioactive compounds during roasting process of coffee beans. *Heliyon*, 1-7.
- Mulato, S. (2019, Juli 22). *Perubahan Fisis dan Kimiawi Biji Kopi Selama Penyangraian*. Dipetik Februari 17, 2023, dari cctcid.com: <https://www.cctcid.com/2019/07/22/perubahan-fisis-dan-kimiawi-biji-kopi-selama-penyangraian/>
- Najiyati, S., & Danarti. (2004). *Kopi Budi Daya dan Penanganan Pascapanen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nor Coffee Roster. (2019). *Belajar Roasting Coffee*. Dipetik Februari 17, 2023, dari norcoffeeroaster.com: <https://norcoffeeroaster.com/wp-content/uploads/2019/07/Apa-itu-Roasting-Kopi.pdf>
- Nurhakim, & Rahayu. (2014). *Perkebenunan Kopi Skala Cepat Panen*. Depok: Infra Pustaka.
- Pamungkas, M. T., Masrukan, & Kuntjahjwati. (2021). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Penyangraian (Roasting) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pada Seduhan Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Agrotech*, Vol 3.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Prastowo, B., Karmawati, E., Rubiyo, Siswanto, Indrawanto, C., & Munarso, S. J. (2010). *Budidaya dan Pasca Panen Kopi*. Bogor: Eska Media.
- Putri, M. K., & Dellima, B. R. (2022). Analisis Kadar Kafein dalam Green Beandan Roasted BeanKopi Robusta (*Coffea canephora*) Temanggung Menggunakan Spektrofotometer UV. *Jurnal Sains dan kesehatan*, vol 4 no 6.
- Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahardjo, P. (2017). *Berkebun Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ridwansyah. (2003). *Pengolahan Kopi*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- SCAA. (2015). *SCAA Protocol*. America: Specialty Coffe Association of America.
- Siebert, M., Berger, R. G., & Nieter, A. (2018). Enzymatic mitigation of 5-O-chlorogenic acid for an improved digestibility of coffee. *Food Chemistry*, 124-128.
- sulistyaningtyas, A. R. (2017). Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl.ex.de.wil) Untuk

Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat Coffee Grading. *Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* (hal. 90-94). Semarang: Universitas Muhammdiyah .

- Supriana, N., Ahmad, U., Samsudin, & Purwanto, E. H. (2020). Pengaruh Metode Pengolahan dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakter Fisiko-Kimia Kopi Robusta. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 61-72.
- Tarka, S., & Hurst, W. J. (1998). Introduction to the Chemistry, Isolation and Biosynthesis of Methylxanthines. Dalam G. A. Spiller, *Caffeine* (hal. 1-12). USA: CRS Press LLC.
- Vinson, J., Chen, X., & Garver, D. D. (2019). Determination of Total Cholrogenic Acids in Commercial Green Coffe Extracts. *Journal of Medicinal Food*, 314–320.
- Virhananda, M. R., Suroso, E., Nurainy, F., Suharyono, Subeki, & Satyajaya, W. (2022). Analisis Kadar Asam Klorogenat dan Kafein Berdasarkan Perbedaan Lokasi Penanaman dan Suhu Roasting Pada Kopi Robusta (C. Canhepora Pierre). *Agroindustri Berkelanjutan*, 245-252.
- Wei, F., & Tanokura, M. (2015). Chemical Changes in the Components of Coffee Beans during Roasting. *Elsevier*, 83-91.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. (2005). *Antioksidan Alami dan Radikal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yasmine, F. (2020, Desember 6). *Jelajah Rasa Kopi Jawa Barat Yang Mendunia*. Dipetik Februari 21, 2023, dari nationalgeographic.grid.id: <https://nationalgeographic.grid.id/read/132459017/jelajah-rasa-kopi-jawa-barat-yang-mendunia?page=all>
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yokawati, Y. E., & Wachjar, A. (2019). Pengelolaan Panen dan Pascapanen Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) di Kebun Kalisat Jampit , Bandowoso, Jawa timur. *Bul.Agrohorti*, 343-350.