

## DAFTAR PUSTAKA

- Almanda, P. D. 2009. Pengaruh Perubahan Proses Dekafeinasi Kopi Dalam Reaktor Kolom Tunggal Mutu Kopi. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggara, A dan Marini, S. 2011. Kopi Si Hitam Menguntungkan Budi Daya dan Pemasaran. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta.
- Asni, N. 2015. Teknologi Pengolahan Kopi Cara Basah untuk Meningkatkan Mutu Kopi Ditingkat Petani. Jakarta. Indonesia.
- Ayeln, A., & Sabally, K. 2013. Determination Of Chlorogenic Acids (CGA) In Coffee Beans Using HPLC. American Journal Of Research Communication, 1(2), 78-91.
- Afriliana, A. 2018. Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. Deepublish.
- Borem, F., Lavras, Castro, R. & Marraccini, P. Cytology, Biochemistry And Molecular Changes During Coffee Fruit Development. Brazilian Journal of Plant Physiology, vol. 18.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Kopi Indonesia 2019. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- BPS Provinsi Sumatera Barat. 2014. Sumatera Barat dalam Angka 2014. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-2907-1999 revisi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Campos. G. A. F.; Kruizenga, J.G.K.T; Sagu, S.T.; Schwarz, S.; Homann, T.; Taubert, A.; Rawel, H.M. 2022. Effect Of The Post-Harvest Processing on Protein Modicifacation in Green Beans By Phenoloc Compounds. *Food Journal*, 11 Hal : 159
- Chandra Devi, Hanung dan Eka. 2013. Prospek Perdagangan Kopi Robusta Indonesia di Pasar Internasional. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis. Vol. 1, No.1. 10-15 hal
- Clarke, R. J. (Ed.). 2017. Coffee: Volume 2: Technology (Vol. 2). Springer Science & Business Media.

- Duarte, G., Pereira, A., And Farah, A. 2009. Chemical Composition Of Brazilian Green Coffee Seeds Processed By Dry And Wet Post-Harvesting Methods. In 22nd International Conference On Coffee Science, ASIC 2008, Campinas, SP, Brazil, 14-19 September, 2008 (Pp. 593-596). Association Scientifique Internationale Du Café (ASIC).
- Dalimunthe, H., Mardhatilah D., Dan Ulfah M. 2021. Modifikasi Proses Pengolahan Kopi. Arabika Menggunakan Metode Honey Process. Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal Of Agricultural Engineering) 10(3): 317-326.
- Endeshaw, H. dan Abera B. 2020. Optimization of the Roasting Conditions to Lower Acrylamide Content and Improve the Nutrient Composition and Antioxidant Properties of Coffea Arabica. Plos One 15(8): 1-8.
- Fauzi, M. 2006. Analisa Pangan dan Hasil Pertanian. Jember: FTP UNEJ.
- Fauzi, M Dan Hidayati, W. (2016) Perubahan Karakteristik Kimia Kopi Luwak Robusta In Vitro Dengan Variasi Lama Fermentasi Dan Dosis Ragi, Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Pp 80-84
- FAO. 2012. Fermentation of Coffee, Control of Operation. In Food and Agriculture Organization.
- Fadri, R.A., Kesuma S., Novizar N. Dan Irfan S. 2019. Review Proses Penyangraian Kopi Dan Terbentuknya Akrilamida Yang Berhubungan Dengan Kesehatan. Journal Of Applied Agricultural Science And Technology 3(1): 129-145.
- Farah, A. 2012. Coffee :Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition. John Willey & Sons, Inc and Institute of Food Technologists. United State of America.
- Gayo Cupper Team. 2017. Standar Umum Pengujian Mutu Biji Kopi. <http://www.tpsaproject.com/wp-content/uploads/2017-03-06-Presentation-9-1123.03a.pdf> [06 Oktober 2023].
- Gunalan, G., Myla, N., & Balabhaskar, R. 2012. In Vitro Antioksidan Analisisi Of Selected Coffe Bean Varieties. Journal Of Chemical And Pharmaceutical Research, 4 (4): 2126-2132
- Gumulya, D., & Helmi, I. S. 2017. Kajian budaya minum kopi indonesia. Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain, 13(2), 153-172.
- Higdon, J And Frei, B. 2006 Coffe Health Areview Of Recent Human Research Critical Review. Food Science And Nutrition. 46:101-123

- Huang, Y.C., Chang, Y.H., Dan Shao, Y.Y. 2005. Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan. *Food Chemistry*. 98: 529-538.
- Irnanda, D. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Bubuk Kopi Arabika (*Coffea Arabika*) Varietas Sigarar Utang Dengan Metode Fully Wash. [Skripsi]. Universitas Andalas. Hal : 30-31
- Jane V. Higdon, Balz Frei. *Coffee And Health : A Review Of Recent Human Research* T aylor And Francis Group, LLL 2006:101-123.
- Jin, S., Yuan, S., Kim, Y., Choi, I., & Kim, G. 2014. Effect of fermentation on the antioxidant activity in plant-based foods. *Food Chemistry Journal*. 160(346-356).
- Kedare, SB; singh, RP. 2011. Genesis Dan Pengembangan Metode DDPH Untuk Pengujian Antioksidan. *J. Teknologi Ilmu Pangan*, 2011 48, 412-422
- Kiky, A. 2019. Analisis Kelayakan & Keunggulan Bisnis Kopi Filter di Wilayah Kabupaten Tangerang. *Jurnal Bina Manajemen*, 8(1), 116-147.
- Majid, N. T. dan Nurkholis. 2010. Pembuatan The Rendah Kafein Melalui Proses Ekstraksi dengan Pelarut Etil Asetat. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Maramis Rk, Citraningtyas G, Dan Wehantouw F. 2013. Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *J Ilmiah Farmasi* (2): 04.
- Mustafa, R. A., Hamid, A. A., Mohamed, S., & Bakar, F. A. 2010. Total Phenolic Compounds, Flavonoids, And Radical Scavenging Activity Of 21 Selected Tropical Plants. *Journal Of Food Science*, 75(1), C28-C35.
- Nadhiroh, H. 2018. Studi Pengaruh Metode Pengolahan Pasca Panen Terhadap Karakteristik Fisik, Kimiawi, Dan Sensoris Kopi Arabika Malang. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Otten Coffee. 2017. Anatomi (Buah) Ceri Kopi. <https://ottencoffee.co.id/majalah/anatomi-buah-ceri-kopi> [5Maret 2023].
- Otten coffe .2006. langkah langkah pembuatan v60 ratio 4: tetsu kasuya. <https://ottencoffee.co.id/majalah/wawancara-eksklusif-juara-world-brewers-cup-2016-dan-resep-rahasiannya> [6 Maret 2023].
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. PT Agromedia Pustaka: Jakarta.

- Pourmorad, F., Hossenimehr, S.J., Shahabimajd, N, 2006. Antioxidant Activity, Phenol And Flavonoid Contents Of Some Selected Iranian Medicinal Plants. *African Journal Of Biotechnology*. 5(11):1142-1145
- Prastowo, B., Karmawati, E., Indrawanto, C., & Munarso, S. J. 2010 *Budidaya dan pasca panen kopi*
- Preedy, Victor. 2014. *Processing And Impact Antioxidants In Beverages*. Academic Press Is An Imprint Of Elsevier. United State of America
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Kopi*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta. hal: 217
- Randi. S. 2006. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swasaya. Jakarta. Hal 7-10
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. [Skripsi]. Medan:Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Setyohadi. 2007. *Diktat Agro Industri Hasil Tanaman Perkebunan*. Medan:USU-Press.
- Siswoputranto, P. S. 1993. *Kopi Internasional Dan Indonesia*, Kanisius.Jakarta
- Sunarharum, W. B. 2016. *The Compositional Basis of Coffe Flavour*. Queensland Alliance for Agriculture & Food Innovation (QAAFI). Australia.
- Syukri, Daimon. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang. 51, 59 hal.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budi Daya Tanaman Kopi*. Cv. Nuansa Aulia. Bandung. Hal 6-7.
- Yudhistira, N. 2021. *Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Arabika Dengan Metode Brewing Secara Immersion Dan Non-Immersion Dengan Variabel Penelitian Suhu Brewing Dan Grind Size Di Kemari Coffee & Space* (Doctoral Dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).